

Tantárgyi követelmény

Szakképző iskola 10/B/C évfolyam

2024/2025

TARTALOMJEGYZÉK

1. Magyar Kommunikáció	3
2. Történelem és társadalomismeret	4
3. Angol.....	5
4. Matematika	6
5. Előkészítés.....	7
6. Cukrászati berendezések-gépek ism., kezelése, programozása	8
7. Cukrászati termékek készítése.....	9
8. Cukrászati termékek befejezése, díszítése	10
9. Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	11
Tankönyv	12

1. MAGYAR KOMMUNIKÁCIÓ

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Stílusrétegek Kommunikációs alapelvek. Kommunikációs zavarok Jelek, jeltípusok; Kulturális jelek	TK. 192-203.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nyelvek, nyelvtanok; Nyelv és társadalom Szövegalkotás; Szöveg és kép	TK. 204-215.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az irodalom határ területei Márai Sándor: A gyertyák csonkig égnek	TK. 216-221.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Álláshirdetések Érvelő szöveg Martin Luther King	TK. 222-229.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Internetes információk keresése Olvasás és tanulás az interneten Ady Endre, József Attila	TK. 230-235.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Dráma: Shakespeare: Rómeó és Júlia Játék az irodalomban Sütő, Kányádi	TK. 236-251.

2. TÖRTÉNELEM ÉS TÁRSADALOMISMERET

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Világkép, világhelyzet I.	254-261.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Világkép, világhelyzet II., Egyén, közösség, társadalom I.	262-269.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyén, közösség, társadalom II.	270-281.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Politika, állam I.	282-291.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Politika, állam II.	292-301.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munka, gazdálkodás, pénzügyek	302-313.

3. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 4 a, b: AT HOME: Adverbs of frequency	38-41.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 4 c, d: AT HOME Grammar there is, there are	42-46.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 5 a, b: In the city, Grammar the verb CAN, IMPERATIVE	47-51.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Unit 5: c, d In the city. Object personal pronouns	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vocabulary: Kitchen equipment and utensils Cooking technologies, major cooking, baking technologies, major baking processes. Basic baking ingredients	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translation of the recipes	

4. MATEMATIKA

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Ismétlés (műveletek racionális számkörben, mértékegység, százalékszámítás) Tudjon számológépet használni. Tudjon mértékegységet váltani, az egyenes arányosság fogalmát ismerje és százalékszámítási, arányossági feladatokat is tudjon megoldani	<i>Áttekinteni a 9-dikes Szakiskolai közismereti tankönyvben.</i>

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Statisztika: Statisztika (átlagszámítás), diagramm leolvasása, értelmezése.	2.10, 2.17-18-as leckék

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Számтан, algebra Helyettesítési érték, Adatok közötti kapcsolatok. Arányosság. Százalékszámítási feladatok. Szöveges feladatok értelmezése.	2.11; 2.12; 2.22;

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Pénzügyi számítások Kamatszámítás, banki ügyletek.	2.14; 2.15

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kompetencia Nézzé át az Országos kompetenciamérés-matematika 8. és 10. évfolyam feladatait gyakorlásképpen. A feladatsor megtalálható az interneten.	-

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A geometria alapjai: Síkídomok kerületének és területének kiszámítása és alkalmazása gyakorlati feladatokban. Testek felszínének és térfogatának kiszámítása. Geometria a mindennapokban	2.24; 2.27; 2.29; 2.30

5. ELŐKÉSZÍTÉS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A munkafeladat megismerése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján	

6. CUKRÁSZATI BERENDEZÉSEK-GÉPEK ISM., KEZELÉSE, PROGRAMOZÁSA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászati termelés tárgyi feltételei A cukrászüzem berendezései Bútorzat	TK 1. 29. + jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Hőkezelő berendezések Hőközlő berendezések	TK 1. 29-33. + jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Hőkezelő berendezések Hőelvonó berendezések A hűtés folyamata	TK. 1. 33-35.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászüzem gépei (mérleg, meggymagozó, mákdaráló, egyetemes konyhagép, fondant gép, kutter, emulgeáló, hengergép, habverő-keverőgép, habfúvógép, festékszóró, stb.)	TK 1. 35-40.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaeszközök (kések, reszelő, tésztaosztó, nyújtófák, üstök, edények, formák, szilikonformák, keverő-, habverő eszközök, idomcsövek, habzsákok, kiszúrók, mártó villák, gitterrács, mintázófák, szilikonlapok, stb.)	TK 1. 41-52.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrász szakma munkavédelmi előírásai A cukrászati termelés személyi feltételei	TK.1. 53-56.

7. CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászsütemény- gyártás alapműveletei Előkészítés Alap- és járulékos anyagok előkészítése (édesítőszer, liszt, zsiradék, tejtermékek, tojás, gyümölcsök, olajos magvak, fűszerek, alkoholos italok, adalékanyagok, lazítószer, savanyítók, kocsonyasítók, kókonyasítók) Eszközök és berendezések előkészítése	TK 1. 101-104. (73-100)

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Tésztakészítés, a tésztalazítás módszerei, a tészták összetétele, készítési módjuk. A cukrásztészták csoportosítása és felhasználásuk Sütés A sütés célja Sütés közben lejátszódó folyamatok Sütés módszerei Sütési hőmérsékletek	TK 1. 105- 111.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Cukrászipari félkész termékek Cukorkészítmények (főtt és olvasztott) Töltelékek (édes és sós töltelékek) Tartós gyümölcskészítmények Bevonó anyagok	TK 1. 112-137.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Cukrásztészták készítése Omlóttészták (gyúrt és kevert omlós tészták és a belőlük készíthető sütemények) Az omlós tészták hibái, megelőzésük, javítási lehetőségeik Élesztős tészták (gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós-élesztős tészták és a belőlük készíthető uzsonnasütemények) Élesztős tészták hibái és megelőzésük	TK 1. 137-150.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vajas tészták, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények, vajas tészták készítése során előforduló hibák és megelőzésük Felvert tészták Felvert tészták csoportosítása Felvert tésztából készíthető uzsonnasütemények Felvert tészták hibái és megelőzésük	TK 1. 153-172.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Forrázott tészták készítése, forrázott tésztából készíthető sütemények, forrázott tészta készítése során előforduló hibák és megelőzésük Hengerelt tészták készítése Hengerelt tészták csoportosítása Hengerelt tészták készítése során előforduló hibák és javítási lehetőségeik Mézes tészták készítése Mézes sütemények fajtái Mézes tészták készítése során előforduló hibák és javítási lehetőségeik	TK 1. 151-152. 173-179.

8. CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSE, DÍSZÍTÉSE

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A díszítés fogalma, célja Befejező, kikészítő műveletek Felvágás Töltés Összeillesztés Kiszúrás	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A díszítőműveletek csoportosítása és fajtái Bevonás és bevonó anyagok Burkolás Beszórás Hűtés Szeletelés Díszítés	TK 2. 169-176.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az egyszerű díszítés módszerei A különleges díszítés módszerei (karamell, csokiplasztik, tükörzselé, stb.) Tányérdesszertek díszítése Francia/monodesszertek díszítése	TK 2. 174.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Cukrászati szakrajz Betűírás Szöveghelyezés Vonalvezetés Torta tervezése	TK 2. 194-198.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Pohárkrémek díszítése Fagylalt, parfé díszítése Hagyományőrző magyar termékek díszítése	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászsütemények minősége és forgalomba hozatala Minőséget meghatározó tényezők Cukrárszüksítmények súlya A sütemények tárolása, szállítása, eltarthatósága, kezelése az üzletekben.	TK 2. 202-210.

9. ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓELSZÁMOLTATÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel minőség megállapítására vonatkozó szabályok érzékszervi vizsgálat szavatossági idő. A szállítás megfelelősége, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszárú).	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Árugazdálkodási szoftverek használata	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Utánpótlási idő	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Veszteségszámítás Tömegnövekedés számítás	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Raktározás Szakosított raktározás FIFO elv A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Magyar nyelv és irodalom	Szakképző iskolai közismereti tankönyv 10.	OH-SZK10T	1000
Társadalomismeret	Történelem és állampolgári ismeretek munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 10.	OH-SZK10M5	470
Cukrászati termékek készítése	Cukrászati ismeretek letölthető melléklettel	KP-2321	6790
	Összesen:		8260

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!