

Tantárgyi követelmény

Szakképző iskola 11/B/Sz évfolyam

2024/2025

TARTALOMJEGYZÉK

1. Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	3
2. Pénzügyi és munkavállalói ismeretek.....	4
3. Angol.....	5
4. Digitális kultúra.....	6
5. Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	7
6. Munkavállalói idegen nyelv.....	8
7. Ételkészítés-technológiai ismeretek.....	9
Tankönyv	10

1. ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓELSZÁMOLTATÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az anyagfelhasználás kiszámítása Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Raktározás	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Árképzés	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Bizonylatolás	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Elszámoltatás	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Készletgazdálkodás	

2. PÉNZÜGYI ÉS MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az állam gazdasági szerepe	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A pénzpiac működése	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egy háztartás költségvetése; munkavállalás	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vállalkozás-vállalat	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vállalkozás alapítása, működése	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az üzleti terv	Tanári jegyzet

3. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
: Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Hungarian dumplings/ . ceaser salad	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Cucumber salad with sour cream/ Ratatouille with sausage.	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Hen soup/ Mushroom soup with sour cream.	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Sour cherry soup/Pork stew/ Deep fried pork ribs(Deep fried breaded pork ribs)	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Pork tenderloin Brassó style/ Paprika chicken/Cottage cheese dumplings.	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Translate into Hungarian the ingredients and the cooking process of the following dish: Pancakes filled with walnut cream/Plum dumplings.	

4. DIGITÁLIS KULTÚRA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Önéletrajzok tervezése és készítése	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkahelyek bemutatása	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Termék csoportok ismertetése	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Portfólió szerkesztése	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
PPT elkészítése	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szóbeli vizsgára való felkészülés a PPT alapján	Tanári jegyzet

5. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS ÉLELMISZERFELDOLGOZÁS

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Bundázási eljárások -natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Mártások – francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Pékárúk és cukrászati alaptészták -Kelt, omlós, kevert és égetett tészták	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Savanyítás, tartósítás	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Alapkészítmények	

6. MUNKAVÁLLALÓI IDEGEN NYELV

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkajogi alapismeretek	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Foglalkoztatási formák	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Karrier, álláskeresés	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaerő- piac	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkavállalás Magyarországon és az Európai Unióban	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkanélküliség	Tanári jegyzet

7. ÉTELKÉSZÍTÉS-TECHNOLÓGIAI ISMERETEK

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Sütés II.	Tanári jegyzet

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Különleges technológiák	Tanári jegyzet

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Cukrászat	Tanári jegyzet

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Speciális ételek (mentes, kímélő) Ételkészítés árukosárból	Tanári jegyzet

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Speciális ételek (mentes, kímélő) Ételkészítés árukosárból	Tanári jegyzet

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Speciális ételek (mentes, kímélő) Ételkészítés árukosárból	Tanári jegyzet

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Ételkészítési ismeretek	Szakács szakmai ismeretek	TM-61001	3490
	Összesen:		3490

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!