

JAVÍTÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK

2019. augusztus

Tartalom

MATEMATIKA - Tanár: dr. Gelencsér Szabolcsné.....	2
TÁRSADALOM- ÉS JELENKORISMERET - Tanár: Fejér Zoltán György	4
TÁRSADALOMISMERET - Tanár: Vas Rozália	4
TÖRTÉNELEM - Tanár: Vas Rozália	5
KOMMUNIKÁCIÓ – MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM - Tanár: Fejér Zoltán György ...	6
MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM - Tanár: Vas Rozália	7
TESTNEVELÉS - Tanár: Vojkovic Mária	9
ANGOL NYELV - Tanár: Dankovics Tetyana.....	11
ANGOL NYELV - Tanár: Deák Szonja	13
ANGOL NYELV - Tanár: Török-Kovács Péter	14
FOGLALKOZTATÁS 1. – Szakmai idegen nyelv (Angol) - Tanár: Török-Kovács Péter	14
NÉMET NYELV - Tanár: Kovács Edina.....	15
NÉMET NYELV - Tanár: Kovács Judit	15
ÉLELMISZEREK CSOPORTJAI - Tanár: Faragóné Fekete Valéria	16
ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERETEK, FOGYASZTÓVÉDELEM	16
ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET - Tanár: Faragóné Fekete Valéria	16
ÉLELMISZER- ÉS VEGYI ÁRUISMERET - Tanár: Faragóné Fekete Valéria	17
MŰSZAKI CIKK ÁRUISMERET - Tanár: Faragóné Fekete Valéria	18
RUHÁZATI ÉS VEGYES IPARCIKK ÁRUISMERET - Tanár: Faragóné Fekete Valéria ..	19
VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS - Tanár: Tálósné Fekete Beáta	20
VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS - Tanár: Faragóné Fekete Valéria.....	21
VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS - Tanár: Bognár Ákos.....	21
FELSZOLGÁLÁS - Tanár: Bognár Ákos	22
KERESKEDELMI ISMERETEK - Tanár: Tálósné Fekete Beáta.....	24
ÉTELKÉSZÍTÉS (elmélet) - Tanár: Horváth Tamás.....	25
ELŐKÉSZÍTÉSI ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI ALAPISMERETEK - Tanár: Horváth Tamás.....	25
CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK - Tanár: Szula Andrásné.....	26
GÉPELEMEN BEÁLLÍTÁSA - Tanár: Klisz Tibor	27
GÉPÉSZETI KÖTÉSEK ALAPJAI - Tanár: Radák László	27
INFORMATIKA - Tanár: Máté Attila.....	28

MATEMATIKA

- Tanár: dr. Gelencsér Szabolcsné

9. évfolyam

1. Alapműveletek (egészszámokkal, törtekkel, tizedes törtekkel)
2. Mértékegység átváltás
3. Százalékszámítás
4. Egyenletek
5. Szöveges feladatok
6. Sorba rendezési és kiválasztási feladatok
7. Halmazok
8. Gráfok
9. Grafikonok – statisztika
10. Lineáris függvények ábrázolása és jellemzése
11. Egyenes és fordított arányosság

12.N, 12.E

1. Halmazok
2. Gráfok
3. Kombinatorika
4. Oszthatóság
5. Hatványozás
6. Egyenletek- egyenletrendszerek
7. Szöveges feladatok
8. Másodfokú egyenlet
9. Négyzetgyökvonás – gyökös egyenletek
10. Függvények (ábrázolása és jellemzése)
11. Geometriai transzformációk
12. Pitagorasz tétel
13. Hegyesszögek szögfüggvényei
14. Statisztika
15. Valószínűség számítás

13.N

1. Hatványozás – exponenciális egyenletek
2. Logaritmus – logaritmikus egyenletek
3. Hegyesszögek és forgásszögek szögfüggvényei- trigonometrikus egyenletek és függvények
4. Koordináta geometria (nevezetes pontok, egyenes és kör egyenlete)
5. Geometria (síkidomok kerülete, területe és testek térfogata, felszíne)
6. Statisztika
7. Gráfok
8. Valószínűség számítás
9. Számítási és mértani sorozatok

TÁRSADALOM- ÉS JELENKORISMERET

- Tanár: Fejér Zoltán György

SZH/1

1. A honfoglalás és a magyar államalapítás
2. A magyar királyság törökellenes törekvéseinek sikerei és kudarcai (a Hunyadiak)
3. A három részre szakadt Magyarország
4. Küzdelem a Habsburgok ellen - A Rákóczi-féle szabadságharc

TÁRSADALOMISMERET

- Tanár: Vas Rozália

9. évfolyam (9.B, 9.C, 9.D)

1. A földrajzi felfedezések okai, felfedezők, következményei
2. Reformáció
3. Ipari forradalom – modern világ születése
4. Reformkor
5. 1848. március 15. eseményei, következményei
6. I. világháború és következményei
7. Trianon
8. Szélsőséges pártok a XX. században

TÖRTÉNELEM

- Tanár: Vas Rozália

13.N, 13.E

1. A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja
2. A kiegyezés tartalma és értékelése
3. A trianoni békediktátum és következményei
4. Az I. világháború (hadviselők, frontok, a háború jellege)
5. A náci Németország legfőbb jellemzői
6. Magyarország II. világháborúba való belépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban
7. Az ENSZ létrejötte, működése
8. A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok
9. A rendszerváltás főbb eseményei
10. A globális világgazdaság ellentmondásai

KOMMUNIKÁCIÓ – MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM

- Tanár: Fejér Zoltán György

9. évfolyam

1. Hangalak és jelentés viszonya, típusai, felismerése
2. Szófajok – felismerése
3. Szóelemek
4. Az egyszerű és az összetett mondat

10. évfolyam

1. A magyar nyelv történetének korszakai
2. Nyelvelméleteink
3. Stílusrétegek
4. Az írásbeli kommunikáció (nem nyelvi jelek, önéletrajz, levél)

MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM

- Tanár: Vas Rozália

IRODALOM

12.N, 12.E

1. **Homéroszi eposzok** (szerző, műfaj); az eposzi kellékek az Iliászban és az Odüsszeiában. Az Iliász és az Odüsszeia embereszménye
2. A görög dráma kialakulása, színház, színészek
Szophoklész: Antigoné; konfliktusos dráma, antik dráma jellegzetes vonásai; szereplők jellemzése, magatartásformák, értékek, katarzisz
3. **Középkori korstílusok**: a román és gótikus stílus jellemzői - alkotások
4. A **reneszánsz** kora, jellemzői – alkotók, alkotások
5. Az angol színház a 16-17. században; **Shakespeare**: a Rómeó és Júlia c. tragédia - reneszánsz vonásai; a tragédiájának szereplői - értékválság; korforduló problémája
6. A **barokk** kora, jellemzői – alkotók, alkotások
Zrínyi Miklós: Szigeti veszedelem c. művének barokk vonások; eposzi kellékei
7. A **klasszicizmus** kora – festészet, szobrászat; klasszicista épületek
8. A francia klasszicista dráma, színház jellemzői. **Molière**: Tartuffe c. komédiájának klasszicista vonásai. A komikum forrásai a műben; szereplők jellemzői
9. **A felvilágosodás korának céljai, jellemzői**
10. **Csokonai Vitéz Mihály és a rokokó** - A boldogság; Tartózkodó kérelem
11. **A szentimentalizmus hatása Csokonai költészetében** - A Reményhez, A tihanyi Ekhóhoz
12. **A felvilágosodás hatása Csokonai költészetében** – Konstancinápoly, Az estve
13. **A romantika** kora, jellemzői – alkotók, alkotások
14. **Katona József Bánk bán** című művének műfaji kérdései (középpontos és konfliktusos dráma), szerkezete. A fő- és mellékszereplői, jellemzői. A magánéleti és közéleti konfliktus megjelenítése a Bánk bán c. műben; Bánk tragikumának, összeomlásának okai

13.N

1. A reklámok, internetes felületek.
2. Kommunikációs zavar, manipuláció, elvárás, megfelelés.
3. Nyelvi változások felismerése a jelenkorban és múltban, példák alapján.
4. A mai magyar nyelvvelés néhány kérdése.
5. A továbbtanuláshoz, illetve a munka világában szükséges szövegtípusok: különböző típusú önéletrajzok, motivációs levél; különböző témájú hivatalos levelek (pl. panaszos levél), kérvény...).
6. A hivatalos felszólalás, hozzászólás különböző helyzetekben, a nyilvános beszéd, a közszereplés főbb nyelvi és viselkedésbéli kritériumai.

NYELVTAN

12.N, 12.E

1. A magánhangzók és a mássalhangzók; törvényeik.
2. A szóelemek, azaz morfémák – szótövek és toldalékok.
3. A mondatrészek és jelölésük. A szószerkezetek, azaz szintagmák.
4. Szókészlet változása – külső forrásból és belső keletkezésű szavaink.
5. A jelek szerepe, csoportosítása. A nyelv, mint jelrendszer.
6. Hangalak és jelentés kapcsolata (egyjelentésű, többjelentésű szó, homonima, szinonima, hasonló alakú szópár, ellentétes jelentés, hangutánzó, hangulatfestő szó).
7. A képszerűség eszközei - szóképek (megszemélyesítés, hasonlat, metafora, szinesztézia, metonímia, allegória, szimbólum).
8. Alakzatok – az ismétlésre, az ellentétre, valamint a kihagyásra, illetve felcserélésre épülő alakzatok.
9. A közlésfolyamat, tényezői, funkciói. (Verbális kommunikáció)
10. A nem verbális kommunikáció.
11. A hivatalos levél, kérvény; panaszos levél.

13.N

1. A reklámok, internetes felületek.
2. Kommunikációs zavar, manipuláció, elvárás, megfelelés.
3. Nyelvi változások felismerése a jelenkorban és múltban, példák alapján.
4. A mai magyar nyelv művelés néhány kérdése.
5. A továbbtanuláshoz, illetve a munka világában szükséges szövegtípusok: különböző típusú önéletrajzok, motivációs levél; különböző témájú hivatalos levelek (pl. panaszos levél), kérvény...).
6. A hivatalos felszólalás, hozzászólás különböző helyzetekben, a nyilvános beszéd, a közszereplés főbb nyelvi és viselkedésbéli kritériumai.

TESTNEVELÉS

- Tanár: Vojkovics Mária

9. évfolyam

1. Motoros képességek felmérése

- Hasizom gyakorlat
- Helyből távolugrás
- Mellső fekvőtámaszban karhajlítás- és nyújtás, folyamatosan
- Ugrókötékhajtás 30 mp alatt
- 10x5 méteres ingafutás

2. Sporttorna

a. Talajtorna

- Tartásos gyakorlatelemek bemutatása: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállás.
- Mozgásos gyakorlatelemek bemutatása: gurulóátfordulások, tarkóbillenés, cigánykerék és
- ezeknek az elemeknek felhasználásával összefüggő gyakorlat bemutatása.

b. Szerugrás, ugrószekevényen – 4 részes

- Felguggolások – homorított ugrások, guggoló átugrások.

3. Atlétika jellegű feladatok

a. Futások

- 60 méter futás térdelőrajttal.
- Távolugrás guggolótechnikával
- Magasugrás lépőtechnikával

b. Dobások

- Szabályos lökés végrehajtása oldal felállásból súlygolyóval vagy medicinlabdával.

4. Sportjátékok -Labdajáték (egy labdajáték választása kötelező)

a. Kosárlabdázás

- Szlalom labdavezetés tíz méter hosszan, fektetett dobások bemutatása.

b. Labdarúgás

- Átadások helyben és mozgás közben, szlalom labdavezetés. Kapura rúgások.

c. Röplabda

- Alsó, nyitás és nyitás fogadása. Párokban kosárérintés a háló felett.

5. Gimnasztika- egészségkultúra prevenció

- Szabadgyakorlatok-Gimnasztika gyakorlatanyagai

10. évfolyam

1. Motoros képességek felmérése

- Hasizom gyakorlat (felülések)
- Helyből távolugrás
- Mellső fekvőtámaszban karhajlítás- és nyújtás, folyamatosan
- Ugrókötékhajtás 30 mp alatt
- Ingafutás

2. Sporttorna

a. Talajtorna

- Tartásos gyakorlatelemek bemutatása: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállás.
- Mozgásos gyakorlatelemek bemutatása: gurulóátfordulások különböző irányokba, tarkóbillenés, cigánykerék, vetődések, és ezeknek az elemeknek felhasználásával összefüggő gyakorlat bemutatása.

b. Szerugrás, ugrószekevényen – 5 részes

- Felguggolások – homorított ugrások, guggoló átugrások, terpszátugrások.

3. Atlétika jellegű feladatok

a. Futások

- 60 méter futás térdelőrajttal.
- Ugrások (egy választása kötelező)
- Távolugrás guggolótechnikával
- Magasugrás lépőtechnikával

b. Dobások

- Szabályos lökés végrehajtása oldal felállásból súlygolyóval vagy medicinlabdával.

4. Sportjátékok - Labdajáték (egy labdajáték választása kötelező)

a. Kosárlabdázás

- Szlalom labdavezetés tíz méter hosszan, fektetett dobások és büntető dobások bemutatása.

b. Labdarúgás

- Labda emelgetések (dekázások). Indulócselik. Átadások helyben és mozgás közben, szlalom, labdavezetés. Változatos kapura lövések. Fejelések különböző fajtái dobott vagy rúgott labdával.

c. Röplabda

- Alsó, nyitás és nyitás fogadása. Párokban kosárérintés a háló felett. Alkarérintések. Leütések

5. Gimnasztika- egészségkultúra prevenció

- Szabadgyakorlatok-Gimnasztika gyakorlatanyagai – gimnasztikai gyakorlatsor bemutatása

ANGOL NYELV

- Tanár: Dankovics Tetyana

9.B, 9.C – Angol nyelv

1. The verb to be.
2. Have got.
3. Modal verb- can.
4. Present Simple.
5. Present Continuous.
6. Family.
7. Clothes.
8. School subjects.
9. There is/ there are.
10. Some/ any.

Szakmai idegen nyelv - pincér

1. Fruit and vegetables.
2. Dairy products.
3. Bakery products.
4. Meat.
5. Fish.
6. Spices.
7. Preparation of food.
8. Laying the table.
9. Kitchen utensils.
10. At the restaurant.

10.A

1. Past Simple.
2. School subjects.
3. Holiday activities.
4. Modal verb- could.
5. Months and dates.
6. Some/any.

7. Clothes and accessories.
8. Comparative and superlative adjectives.
9. Giving directions.
10. Present Perfect.

12.N

1. Present Simple and Continuous.
2. Past Simple and Continuous.
3. Irregular verbs.
4. Going to.
5. Future Simple (will).
6. Present Perfect.
7. Comparative and superlative adjectives.
8. Uses of the infinitive and gerund.
9. Modal verbs- must, have to, may, might, should.
10. Conditionals.
11. Passive Voice.
12. Past Perfect.

ANGOL NYELV

- Tanár: Deák Szonja

9.d osztály

Tankönyv: Solutions 1-3. fejezet

1. Személyes információk
2. Család
3. Egyszerű jelen idő
4. Házimunka, napi rutin
5. Szabadidő
6. Képesség kifejezése
7. Tantárgyak, Iskola
8. Ház, szobák, bútorok
9. Útbaigazítás kérése

ANGOL NYELV
- Tanár: Török-Kovács Péter

Szakképzési HÍD/1. évfolyam

1. Bemutakozás
2. Have got/has got – birtokviszony
3. Az idő kifejezése
4. Napirend
5. Szabaidős tevékenységek
6. Időjárás
7. Food and Drinks

FOGLALKOZTATÁS 1. – Szakmai idegen nyelv (Angol)
- Tanár: Török-Kovács Péter

Pincér - 11. évfolyam

1. Menü összeállítás
2. Rendelésfelvétel
3. Ajánlás
4. Panaszok kezelése
5. Szóbeli vizsgatételek

NÉMET NYELV
- Tanár: Kovács Edina

12.N

1. Üdvözlés, bemutatkozás, a család
2. Ételek, számok, szabadidő- hobbik
3. Igeragozás (általános, tőhangváltós, + haben, sein)
4. segédigék (möchten, können, müssen, wollen, dürfen, wissen)
5. Pontos idő, napszakok, napok
6. Ruházkodás, a lakás részei

NÉMET NYELV
- Tanár: Kovács Judit

10.A

1. Bemutatkozás (név, lakóhely, életkor, iskola, foglalkozás)
2. Számok 1-100-ig
3. Kérdő és kijelentő mondatok szórendje
4. A hét napjai, hónapok nevei, évszámok képzése
5. Dátum képzése, sorszámnevek képzése
6. Igeragozás jelen időben

ÉLELMISZEREK CSOPORTJAI

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

SZH/1

1. Zsiradékok
2. Gyümölcsök
3. Malomipari termékek
4. Sütőipari termékek

ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERETEK, FOGYASZTÓVÉDELEM

SZH/1

1. Élelmiszerek összetétele: víz, tápanyagok
2. Élelmiszerek tápértéke, megőrzése
3. Mikroorganizmusok
4. Tartósítási módszerek
5. Vendéglátó egység telepítésének alapfeltételei
6. Személyi higiénia
7. Fogyasztóvédelem jelentősége, eszközei,

ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

10.D - cukrász

1. Malomipari termékek
2. Sütő ipari termékek
3. Szárasztészták
4. Zsiradékok
5. Hús- és húsipari termékek
6. Tojás
7. Bor, sör, szeszesipari termékek

ÉLELMISZER- ÉS VEGYI ÁRUISMERET

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

9.D – eladó

1. Élelmiszerek összetétele
2. Tápanyagok
3. Minőségbiztosítási rendszer, HACCP
4. Élelmiszerek romlása, fertőzés, mérgezés
5. Tartósítási módszerek
6. Malomipari termékek
7. Sütő-és tésztaipari termékek
8. Édesítőszer
9. Édesipari termékek: cukorkák, csokoládé, nugátok, édesipari lisztesárak.
10. Gyümölcsök

10.D - eladó

1. Tej, tejkészítmények, tejtermékek
2. Hús- és húsipari termékek
3. Tojás
4. Zsiradékok
5. Alkoholmentes italok
6. Bor,
7. Sör,
8. Szeszesital-ipari készítmények
9. Fűszerek

MŰSZAKI CIKK ÁRUISMERET

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

10.D - eladó

1. Kéziszerszámok
2. Sütő-főzőkészülékek
3. Olajütők
4. Mikrohullámú sütő
5. Fűtőberendezések
6. Klímaberendezések
7. Elektromos kisgépek
8. Hűtők
9. Mosogatógépek
10. Mosó és szárítógépek
11. Porszívók

RUHÁZATI ÉS VEGYES IPARCIKK ÁRUISMERET

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

9.D – eladó

1. Ruházati alapanyagok, szálak anyagok
2. Természetes és mesterséges ruházati nyersanyagok
3. Bőrök, műbőrök.
4. Férfi felsőruházati cikkek: öltönyök
5. Férfi alsóruházati cikkek
6. Női felsőruházati cikkek : kosztümök, női ruhák
7. Női alsóruházati cikkek

10.D - eladó

1. Férfi felsőruházati cikkek: öltönyök
2. Férfi alsóruházati cikkek
3. Női felsőruházati cikkek : kosztümök, női ruhák
4. Női alsóruházati cikkek
5. Bébiárúk
6. Divatárúk
7. Lábbelik
8. Szőnyegek

VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS

- Tanár: Tálosné Fekete Beáta

9. évfolyam (pincér, szakács, cukrász)

1. A gazdálkodás alapfogalmai
2. Viszonyszámokról
3. A vendéglátás fogalma, helye, szerepe a nemzetgazdaságban, munkafolyamatai
4. Energia- és tápérték számítása
5. Veszteség- és tömegnövekedés számítás
6. Bér- és létszámgazdálkodás

10. évfolyam – pincér, cukrász

1. Vállalkozások
2. Árképzés
3. Készletgazdálkodás
4. Eredmény számítása

11.évfolyam - szakács

1. Elszámoltatás (raktár, konyha)
2. Árképzés
3. Készletgazdálkodás
4. Eredmény számítása
5. Energia- és tápérték számítása
6. Veszteség- és tömegnövekedés számítás

VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS

- Tanár: Faragóné Fekete Valéria

10.C – Szakács

1. Vállalkozások
2. Árképzés
3. Készletgazdálkodás
4. Veszteségszámítás

VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS

- Tanár: Bognár Ákos

10.B – Pincér

1. **Viszonyszámokkal** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
2. **Árképzéssel** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
3. **Készletgazdálkodással** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
4. **Jövedelmezőséggel** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
5. **Raktár elszámoltatásával** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
6. **Értékesítés elszámoltatásával** kapcsolatos feladatok megoldása, megoldó képletek.
7. **Gazdálkodással, közgazdasággal** kapcsolatos fogalmak, összefüggések.
8. **Vállalkozásokkal** kapcsolatos fogalmak, összefüggések.
9. **Vendéglátó üzlettípusokkal** kapcsolatos fogalmak, összefüggések.

FELSZOLGÁLÁS

- Tanár: Bognár Ákos

10.B – Pincér

1. Ételismeret

- Büféreggeli kínálata, reggeli típusok
- Hideg előételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk
- Levesek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk
- Meleg előételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk
- Háziszárnyasból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk
- Halakból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk
- Sertéshúsból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása, felszolgálásuk

2. Italismeret

- Aperitif italok jellemzői, csoportjai.
- Sörök jellemzői, csoportjai, készítése.
- Borok jellemzői, csoportjai, készítése.
- Szénsavas borok jellemzői, csoportjai, készítésük.
- Kevert italok jellemzői, csoportjai.
- Digestív italok jellemzői, csoportjai.
- Tea jellemzői, csoportjai, készítése.

3. Magyarország borvidékei

- Etyek-Budai borvidék bemutatása.
- Ászár-Neszmélyi borvidék bemutatása.
- Móri borvidék bemutatása.
- Dél-Balatoni borvidék bemutatása.
- Balatonfüred-Csopaki borvidék bemutatása.

11.B – Pincér

1. Ételismeret

- Hideg előételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Levesek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Meleg előételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Háziszárnyasból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Halakból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Sertéshúsból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Borjúhúsból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Marhahúsból készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Juhfélékből készült ételek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása
- Éttermi tészták, desszertek jellemzői, csoportjai, egy-egy példa bemutatása

2. Italismeret

- Aperitif italok jellemzői, csoportjai.
- Sörök jellemzői, csoportjai.
- Borok jellemzői, csoportjai.
- Szénsavas borok jellemzői, csoportjai.
- Likőrborok jellemzői, csoportjai.
- Párlatok jellemzői, csoportjai.
- Likőrök jellemzői, csoportjai.
- Kevert italok jellemzői, csoportjai.
- Digeztív italok jellemzői, csoportjai.
- Alkoholmentes italok jellemzői, csoportjai.

3. Magyarország borvidékei

- A 22 magyarországi borvidék bemutatása.

KERESKEDELMI ISMERETEK

- Tanár: Tálosné Fekete Beáta

9.D - eladó

1. Kereskedelem
2. Árubeszerzés
3. Készletezés (Árutárolás, Készletgazdálkodás)
4. Leltár, leltározás
5. Értékesítés (Áruk előkészítése az értékesítésre)

ÉTELKÉSZÍTÉS (elmélet)

- Tanár: Horváth Tamás

9.C – szakács

1. Vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények
2. Vendéglátó munkakörök
3. HACCP
4. Előkészítő műveletek
5. Elkészítő műveletek
6. Befejező műveletek
7. Levesek
8. Köretek
9. Saláták
10. Mártások
11. Főzelékek
12. Halak
13. Marhahús és abból készíthető ételek

ELŐKÉSZÍTÉSI ÉS ÉTELKÉSZÍTÉSI ALAPISMERETEK

- Tanár: Horváth Tamás

SZH/1 – Konyhai kisegítő

1. Vendéglátásban dolgozókkal szemben támasztott követelmények
2. Vendéglátó üzlet helyiségei
3. Raktárak
4. Előkészítők
5. Termelő helyiségek
6. Egyéb helyiségek
7. Vendéglátás dolgozói
8. Ételkészítés folyamata
9. Előkészítő, elkészítő, befejező műveletek
10. Levesek
11. Köretek
12. Saláták

CUKRÁSZ SZAKMAI ISMERETEK

- Tanár: Szula Andrásné

10. D – Cukrász

1. Dobos felvert hozzávalói, készítésének menete.
2. Ponponett felvert hozzávalói, készítésének menete.
3. Sand felvert hozzávalói, készítésének menete.
4. Indiáner felvert hozzávalói, készítésének menete.
5. Esterházy felvert hozzávalói, készítésének menete.
6. Sacher felvert hozzávalói, készítésének menete.
7. Élesztős gyúrt omlós tészta hozzávalói, készítésének menete.
8. Sárga linzer tészta hozzávalói, készítésének menete.
9. Blundel tészta hozzávalói, készítésének menete.
10. Vajas tészta hozzávalói, készítésének menete.

GÉPELEMENK BEÁLLÍTÁSA

- Tanár: Klisz Tibor

10.A – Ipari gépész

1. A gépjavítás, karbantartás és szerelési technikai alapfogalmak
2. Hajtást közvetítő szerkezetek
 - Dörzshajtás
 - Szíjhajtás
 - Lánchajtás
 - Fogaskerék hajtás
 - Hajtásokhoz kapcsolódó számítási feladatok

GÉPÉSZETI KÖTÉSEK ALAPJAI

- Tanár: Radák László

10.A – Ipari gépész

1. Hegesztés
2. Forrasztás
3. Szegecseles
4. Ragasztás
5. Csavarkötés
6. Ék-retesz-csapszegkötés

INFORMATIKA

- Tanár: Máté Attila

9. évfolyam

1. Elektronikus dokumentumok létrehozása
 - a. Szövegszerkesztés
 - b. Formázási lehetőségek használata
 - c. Egyszerű levél szerkesztése
 - d. Ábrák beillesztése
2. Kommunikációs lehetőségek
 - a. E-mail
 - b. Azonnali üzenetküldés
3. Internetböngészők használata
 - a. Keresők használata
 - b. Online ügyintézés
4. Prezentációs technikák
 - a. Egyszerű prezentáció létrehozása
 - b. Animációk, áttűnések alkalmazása