

JAVÍTÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK

2020. augusztus

Tartalom

Angol nyelv, Szakmai idegen nyelv, Foglalkoztatás I – Tanár: Dankovics Tetyana.....	2
Angol nyelv – Tanár: Deák Szonja	5
Német nyelv	5
Matematika.....	6
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	8
Társadalomismeret	9
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek.....	10
Magyar nyelv és irodalom – Tanár: Vas Rozália	11
Magyar nyelv és irodalom – Tanár: Szabó Anita.....	11
Természetismeret	12
Informatika	12
Felszolgálás	13
Vendéglátó gazdálkodás.....	13
Foglalkoztatás II.	13
Ételkészítés.....	13
Előkészítési és ételkészítési alapismeretek.....	14
Élelmiszer- és vegyiáruismeret	16
Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret	16
Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat.....	17
Műszaki dokumentáció	17
Gépelemek beállítása.....	17
Gépészeti kötések alapjai	17
Gépészeti alapozó feladatok.....	17

Angol nyelv, Szakmai idegen nyelv, Foglalkoztatás I.

Tanár: Dankovics Tetyana

9.C

1. „To be” létige ragozása.
2. „Have got” birtokos ige ragozása.
3. Birtokos névmások, birtokviszony kifejezése.
4. Számok 20-tól-100-ig.
5. Foglalkozásnevek.
6. Bemutatkozás.
7. A család.
8. Mutató névmások. (this/these/that/those)
9. Melléknevek, igék.
10. Egyszerű jelen idő.
11. Időhatározók.
12. Napirend.
13. Can- módbeli segédige.

10.C

1. Folyamatos jelen idő használata.
2. Ruhanemük, emberek megjelenésének leírása.
3. Ételnevek.
4. Mennyiség kifejezése: some/any, much/many, a little/ a few/a lot of.
5. Útbaigazítás.
6. Egyszerű múlt idő.
7. Rendhagyó igék.
8. Országok és nemzetiségek.
9. Melléknevek fokozása.
10. Should- módbeli segédige.
11. Földrajzi képződmények.

10.C - Szakmai idegen nyelv

1. Konyhai technológiák.
2. Konyhai eszközök, berendezések.
3. Receptfordítás angolról magyarra: *csirkepaprikás*.
4. Receptfordítás angolról magyarra: *szilvásgombóc*.
5. Receptfordítás angolról magyarra: *tyúkhúsleves*.
6. Receptfordítás angolról magyarra: *sertéspörkölt*.
7. Párbeszéd: munkára való jelentkezés.
8. Párbeszéd: *leveskészítés*.
9. Húsételek.
10. Zöldségfélék előkészítési módja.
11. Palacsintakészítés.

11.B

1. Aperitif italok.
2. Halételek.
3. Pástétomok.
4. Zöldségféléből, tojásból, tésztaféléből készült meleg előételek.
5. Húsból, belsejéből készült meleg előételek.
6. Borok, sörök.
7. Magyaros meleg vegyes ízelítők.
8. Kíméletes eljárással készült háziszárnyas ételek.
9. Magyaros sertéshús ételek.
10. Borjúhúsból párolással készült ételek.
11. Bélszín ételek.
12. Marhahús ételek.
13. Főzelékek.
14. Saláták.
15. Vadhúsból készült ételek.

12.E

1. „To be” létige ragozása.
2. „Have got” birtokos ige ragozása.
3. Birtokos névmások, birtokviszony kifejezése.
5. Foglalkozásnevek.
6. Bemutatkozás.
7. A család.
8. Mutató névmások. (this/these/that/those)
9. Melléknevek, igék.
10. Egyszerű jelen idő.
11. Időhatározók.
12. Napirend.
13. Folyamatos jelen idő.
14. Ételnevek, mennyiség kifejezése: some/any, much/many, a little/ a few/a lot of.
15. Egyszerű múlt idő.
16. Rendhagyó igék.
17. Jövő idő kifejezése: *going to, will*.
18. *Can, must, should, may/might* módbeli segédigék.
19. Melléknevek fokozása.
20. Feltételes mód.

Angol nyelv

Tanár: Deák Szonja

Szóbeli:

- Bemutakozás
- Emberek jellemzése: családtagok
- Nyaralás
- Utazás
- Az étteremben

Írásbeli:

1. fejezet: bemutatkozás, kérdésalkotás, emberek jellemzése, egyszerű és folyamatos jelen idő, ruházat - szókincs
2. fejezet: nyaralás- szókincs, múlt idő (rendes és rendhagyó igék -táblázat Tk. 164.o.)
3. fejezet: Utazás szókincs, jövő idő (Google Classroomban is volt anyag hozzá) , who, which, what - vonatkozó névmások, problems at the restaurant

Német nyelv

Tanár: Fánicsyné Borongics Valéria

12.E

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

Matematika

Tanár: Dr. Gelencsér Szabolcsné

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. Számtani és mértani sorozatok

12. N

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

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

Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom

Tanár: Szabó Anita

1. A kommunikáció
 - fogalma
 - tényezői
2. A jel
 - jel és jelentés
 - a hangalak és jelentés viszonya
3. A nyelv építőkövei
 - hang és betű
 - szóelemek
4. Irodalomtörténeti korszakok
 - reneszánsz
 - barokk
 - felvilágosodás és klasszicizmus
5. Helyesírási alapelvek
 - kiejtés elve
 - szóelemzés elve
 - hagyomány elve
 - egyszerűsítés elve
6. A tömegkommunikáció
 - fogalma
 - eszközei
7. Sajtóműfajok
 - tájékoztató
 - véleményközlő
8. A hivatalos kommunikáció eszközei

Társadalomismeret

Tanár: Vas Rozália

10. B

- 1.) Alapvető globális problémák tudatosítása (környezetpusztulás és következményeik, urbanizáció)
- 2.) Az életmód forradalma a 20. században
- 3.) Emberi jogok
- 4.) Világvallások
- 5.) A modern polgári állam
- 6.) A demokratikus viszonyok kiépülése (rendszerváltozás)
- 7.) A magyar állam irányítása, önkormányzatok
- 8.) Magyarország Alaptörvénye
- 9.) A pénz szerepe a történelemben; pénzügyek
- 10.) A gazdaság szereplői

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Tanár: Vas Rozália

12.E

- 1.) Az athéni demokrácia működése a Kr.e. 5. században
- 2.) A kereszténység kialakulása és főbb tanításai
- 3.) Az iszlám vallás kialakulása és főbb tanításai
- 4.) A hűbériség és a jobbágyság jellemzői; a mezőgazdasági technika
- 5.) A középkori városok kialakulása, társadalma; a céhes ipar.
- 6.) A román kor. A gótika kora. A reneszánsz kultúra jellemzői
- 7.) A földrajzi felfedezések okai és következményei és a kapitalista gazdaság jellemzői
- 8.) Reformáció; irányzatai
- 9.) Anglia a 16-17. sz. században; az alkotmányos monarchia kialakulása, jellemzői
- 10.) A magyarság vándorlása, szállásterületei. A honfoglalás
- 11.) Géza fejedelemsége; I. Szent István államszervező tevékenysége
- 12.) A tatárjárás és következményei
- 13.) A középkori magyar állam megerősödése I. Károly idején (Károly Róbert uralkodása)
- 14.) Hunyadi Mátyás hatalomra kerülése, uralkodása
- 15.) Erdély etnikai és vallási viszonyai

Magyar nyelv és irodalom

Tanár: Vas Rozália

13.N

- 1.) Kommunikációs zavar, manipuláció, elvárás, megfelelés
- 2.) A mai magyar nyelvművelés néhány kérdése
- 3.) Csoportnyelvek, szaknyelvek, rétegnyelvek, hobbinyelvek. A szleng és az argó
- 4.) A továbbtanuláshoz, illetve a munka világában szükséges szövegtípusok [különböző típusú **önéletrajzok**, **motivációs levél**; különböző témájú hivatalos levelek (pl. **panaszos levél**), **kérvény**, beadvány; hozzászólás, **vitaindító**, rövid ünnepi beszéd; ajánlás, méltatás; szórólap szövege]
- 5.) A **beszéd felépítése**, a **beszéd megszerkesztésének menete** az anyaggyűjtéstől a megszólalásig
- 6.) A hivatalos **felszólalás**, hozzászólás különböző helyzetekben, a nyilvános beszéd, a közszereplés főbb nyelvi és viselkedésbéli kritériumai
- 7.) A francia regény világa a 19. században (Balzac: Goriot apó)
- 8.) Ady Endre költészete (istenes versei)
- 9.) Babits Mihály lírája (a betegséggel, halállal való szembenézés)
- 10.) Kosztolányi Dezső, a regényíró (Édes Anna)
- 11.) Móricz Zsigmond novellái
- 12.) József Attila költészete (ún. programversei: A Dunánál, Hazám)

Magyar nyelv és irodalom

Tanár: Szabó Anita

12.E

- A görög színház
- Boccaccio: Dekameron
- Janus Pannonius költészete
- Molière: Tartuffe
- Balassi Bálint költészete

Természetismeret

Tanár: Vojkovic Mária

12.E

- Magyarország természetföldrajzi adottságai (határai, éghajlata, tájai, vízrajza)
- Magyarország gazdaságföldrajzi mutatói (mezőgazdasága, ipara, szolgáltatássektora, kereskedelme, közlekedése)
- Magyarország társadalomföldrajza (népessége, településhálózata)
- Magyarország közigazgatása (régiói, megyéi)

Informatika

Tanár: Máté Attila

12.E

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

Felszolgálás

Tanár: Bognár Ákos

11.B

Téma:

Szóbeli felszolgálás tétel 1-22-ig

Vendéglátó gazdálkodás

Tanár: Bognár Ákos

11.B

Téma:

Árképzés, viszonyszámok, készletgazdálkodás, elszámoltatás, standolás, veszteségszámítás

Foglalkoztatás II.

Tanár: Lempel Attiláné

11.B

- Önéletrajz jellemzői
- Hagyományos önéletrajz készítése
- Amerikai típusú önéletrajz készítése

Ételkészítés

Tanár: Horváth Tamás

10. C

1. Étlap szerkesztés szempontjai, étlap általános követelményei
2. Étrendek szerkesztésének szabályai, étrend összeállítás különböző alkalmakra
3. Konyhai melegtészták csoportjai, és azok készítése

Előkészítési és ételkészítési alapismeretek

Tanár: Horváth Tamás

SZH/2

1. A húsok előkészítése során milyen célból és hogyan végzik az alábbi műveleteket?

- Áztatás, forrázás, lemosás
- Letisztítás, formázás
- Darabolás, aprítás

Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait! Részletesen mondja el kettő különböző magyaros híg leves elkészítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a leveshez kínálható levesbetétekre!

2. A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?

- Darálás
- Pürésítés
- Pépesítés

Nevezzen meg egy-két olyan húsételt, amelynek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazva dolgozza fel a húsokat!

Nevezze meg a híg levesek alcsoportjait! Példákon keresztül ismertesse a húsleves jellegű levesek és az összetett híg levesek általános jellemzőit és az elkészítési technológiájuk közötti különbséget!

3. A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?

- Tűzdelés
- Aprítás
- Töltés

Nevezzen meg egy-egy olyan húsételt, amelyeknek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

Nevezze meg a sűrített levesek alcsoportjait! Ismertesse az egyszerű sűrített levesek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy zöldségalapú egyszerű sűrített leves és egy húsos sűrített leves készítésének technológiáját, valamint tálalásának módjait! Térjen ki a levesekhez kínálható egy-egy (eltérő) levesbetét készítésének ismertetésére is!

4. Ismertesse a húsok előkészítése során alkalmazott darabolási formákat! Nevezzen meg kettő különböző húsételt, amelyek előkészítése során a húsételre jellemző darabolási módot alkalmazza!

Mondja el a püréleves és a krémleves közötti különbséget konyhatechnológiai szempontból, valamint tálalásuk módjait! Térjen ki a püré- és krémlevesekhez kínálható levesbetétek elkészítésére is!

5. A húsok előkészítése során mit jelentenek az alábbi kifejezések?

- Hártyák, inak bevagdálása
- Formázás
- Pácolás

Nevezzen meg előkészítési módonként egy-egy olyan húsételt, amelyek előkészítése során a fenti eljárásokat alkalmazza!

Csoportosításuk szerint nevezze meg az ételt kiegészítő salátákat! Ismertesse a nyers alapanyagból készített saláták általános jellemzőit, szerepét az étkezés során! Részletesen mondja el három különféle nyers saláta elkészítési és tálalási módját!

6. Magyarozza el az alábbi főzési módok közötti különbségeket!

- Forralás
- Gyöngyöző forralás
- Beforralás

Nevezzen meg a fenti főzési módok alkalmazásával készített egy-egy ételt!

Mondja el az ételt kiegészítő saláták alcsoportjait! Ismertesse a főtt alapanyagból készített saláták általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy ecet-olaj öntettel készülő főtt saláta, egy tejtermékkel készülő öntetes főtt saláta és egy majonézes öntettel készülő főtt saláta készítési és tálalási módját!

7. Magyarozza el az alábbi sütési módok közötti különbségeket!

- Zárt légtérben sütés
- Nyílt légtérben sütés
- Bő zsiradékban sütés

Nevezzen meg egy-egy olyan ételt, amelyeket a fenti sütési módok alkalmazásával készít!

b.) Ismertesse a zöldségekből készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy-egy zöldségből főzéssel, sütéssel és párolással készíthető köret elkészítését, valamint tegyen javaslatot, hogy mely konkrét húsételek köreteként ajánlaná azokat!

8. Magyarozza el az alábbi hőkezelési módok közötti különbségeket!

- Pirítás
- Párolás

Nevezzen meg egy húsételt és egy zöldségféléből készült köretet, amelyet a fenti hőkezelési módok alkalmazásával készít!

Ismertesse a gabonafélékből készíthető köretek általános jellemzőit! Részletesen mondja el a különböző pirítással és párolással – gabonafélékből – készíthető köret készítési módját, valamint tegyen javaslatot, hogy konkrétan melyik húsételek köreteként ajánlja azokat!

9.

Ismertesse az ételkészítés kiegészítő műveletei közül a sűrítés fogalmát és fajtáit!

Nevezzen meg a felsorolt sűrítési módok szerint elkészített egy-egy ételt!

Ismertesse a hagyományosan készíthető főzelékek általános jellemzőit! Részletesen mondja el egy rántással, egy habarással és egy lisztszórással sűrített főzelék elkészítésének módját, és ajánljon a főzelékekhez megfelelő feltétet is!

10.

Ismertesse az ételkészítést kiegészítő műveletei közül a dúsítás fogalmát, fajtáit és szerepét az ételkészítésben!

Nevezzen meg kettő különböző dúsítási módszerrel készített ételt!

Ismertesse a burgonyából főzéssel és sütéssel készíthető köretek általános jellemzőit!

Részletesen mondja el két-két főtt, valamint sült burgonyaköret elkészítési és tálalási módját, valamint tegyen javaslatot, hogy melyik húskételek köreteként ajánlaná azokat!

Élelmiszer- és vegyiáruismeret

Tanár: Döméné Lajos Katalin

- tápanyagok csoportosítása, jellemzése (fehérjék, szénhidrátok, zsiradékok, vitaminok, ásványi anyagok)
- fizikai tartósítási eljárások fajtái, jellemzői, tartósított termékekre példa
- malomipari termékek csoportjai, jellemzésük

Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret

Tanár: Döméné Lajos Katalin

- pamut, gyapjú, len, szintetikus szálak anyagok jellemzői, kezelésük (mosás, vasalás...)
- női kabátok
- kosztümök

Szakmai anyagismeret és anyagvizsgálat

Tanár: Czimbalek Ottó

9.A

- Anyagok jellemző tulajdonságai
- Műanyagok jellemző tulajdonságai, felhasználásuk
- Fémipari segédanyagok

Műszaki dokumentáció

Tanár: Fehér Krisztina

- Vetületi ábrázolás
- Metszet
- Tűrés-illesztés

Gépelemek beállítása

Tanár: Radák László

10.A

- Csapágyazás
- Tengelykapcsolás
- Szivattyúk

Gépészeti kötések alapjai

Tanár: Radák László

10.A

- Csavarkötés
- Ék-, rekesz- és csapszegkötés
- Hegesztés

Gépészeti alapozó feladatok

Tanár: Radák László

9.C

- Reszelés
- Fűrészelés
- Menetkészítés