



**Nyíregyházi SZC Bencs László Szakképző Iskola**

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Telefon:06 (70) 199-55-93

<https://bencs.nyiregyhaziszc.hu/>

[info@bencsl-nyh.sulinet.hu](mailto:info@bencsl-nyh.sulinet.hu)

---

## **Tanulmányok alatti vizsgák tervezett ideje**

február 03- tól február 28- ig

június 16- tól július 01-ig

## **Az osztályozó vizsga tantárgyankénti, évfolyamonkénti követelményei**

### **Szakképző / 9. évfolyamon**

#### **Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom tantárgyból**

- A kommunikáció fogalma, alapmodellje, tényezői, típusai.
- A nonverbális kommunikáció fogalma, legfőbb fajtái.
- A tömegkommunikáció fogalma, megjelenési színterei.
- A vizuális kommunikáció eszközei.
- A nyelv és a nyelvtan rendszere 1.(hangtani, szófajtani alapismeretek).
- A nyelv és a nyelvtan rendszere 2.(mondattani alapismeretek).
- Műnemek, műfajok.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás, Illyés Gyula: Puszták népe.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás , Mikszáth Kálmán: Szücs Pali szerencséje.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás, Kosztolányi Dezső: Kása Ilona szerencséje.
- Írott szöveg alkotása, a levél
- Juhász Gyula: Milyen volt című költeményének értelmezése.
- Ady Endre: A föl-földobott kő című költeményének értelmezése.
- Szövegértési, szövegalkotási feladatok megoldása.

### **Szakképzési Hídprogram / 9. évfolyamon**

#### **Kommunikáció- és anyanyelv tantárgyból**

- A kommunikáció fogalma, alapmodellje, tényezői, típusai.
- A nonverbális kommunikáció fogalma, legfőbb fajtái.
- A vizuális kommunikáció eszközei.
- Kommunikációs kapcsolatok 1. (a köszönés, kézfogás illemтана).
- Kommunikációs kapcsolatok 2. (a bemutatkozás, bemutatás, megszólítás,

telefonálás etikettje).

- A hétköznapiak illemtana (ásítás, csuklás, tüszentés, köhögés, az öltözködés etikettje, netikett, illemtudó viselkedés a színházban, moziban, étteremben, utcán, utazás alkalmával).
- A szavak betűrendbe sorolása.
- A szavak elválasztása.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás, Illyés Gyula: Puszták népe.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás, Móricz Zsigmond: Hét krajcár.
- Babonák.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás, Mikszáth Kálmán: Szücs Pali szerencséje.
- A nyelv és a nyelvtan rendszere (hangtani, szófajtani alapismeretek).
- Írott szöveg alkotása, a levél (fajtái, formai jellemzők).
- Műnemek, műfajok.
- A lírai műnem sajátosságai, verstani alapfogalmak.
- Szövegértési, szövegalkotási feladatok megoldása.

## **Szakképző/ 10. évfolyamon**

### **Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom tantárgyból**

- A kommunikáció fogalma, alapmodellje, tényezői, típusai.
- A hétköznapi kommunikáció.
- A tömegkommunikáció fogalma, megjelenési színterei, főbb publicisztikai műfajok (hír, hirdetés, apróhirdetés, tudósítás, kommentár, interjú, riport).
- Helyesírásunk szabályai.
- Szövegértés-szövegfeldolgozás (különböző műfajú szövegek értelmezése).
- Írott szöveg alkotása, az önéletrajz (fajtái, jellemzői).
- Írott szöveg alkotása, levél (magánlevél, hivatalos levél, jellemzői, szerkezeti felépítés).
- Mindennapi szövegtípusok (meghívó, névjegy, köszöntés).
- A lírai műnem sajátosságai (Kölcsey Ferenc: Huszt).
- A lírai műnem sajátosságai (Ady Endre szerelmi költészete).
- Az epika műnemének tartalmi és formai sajátosságai, Beke György: Padlásszoba.
- Az epika műnemének tartalmi és formai sajátosságai, Szakonyi Károly: Szállás éjszakára.

## **Szakképzési Hídprogram / 10. évfolyamon**

### **Kommunikáció és anyanyelv tantárgyból**

- A kommunikáció fogalma, alapmodellje, tényezői, típusai.
- Kommunikációs alapismeretek.

- Hogyan illik? (illetlenségi alapismeretek).
- Tömegkommunikáció 1. (fogalma, jellemzői, megjelenési formái).
- Tömegkommunikáció 2. (publicisztikai műfajok, apróhirdetés, hirdetés, hír, tudósítás, interjú, riport).
- Szövegértés - szövegfeldolgozás: Kosztolányi Dezső: Kása Ilona szerencséje
- Szövegértés - szövegfeldolgozás: Beke György: Padlásszoba.
- Szövegértés - szövegfeldolgozás: Italo Calvino: Házastársak.
- Írott szöveg alkotása, az önéletrajz (fajtái, szerkezeti jellemzők).
- A hivatalos levél (jellemzők, formai felépítés).
- A nyelv és a nyelvtan rendszere 1.(hangtani, szófajtani alapismeretek).
- A nyelv és a nyelvtan rendszere 2.(mondattani alapismeretek).
- Helyesírásunk szabályai.
- A lírai műnem sajátosságai: Juhász Gyula: Milyen volt.
- A lírai műnem sajátosságai Ady Endre: A föl-földobott kő.
- Szövegértési, szövegalkotási feladatok megoldása.

## **Szakképző/ 11. évfolyamon**

### **Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom tantárgyból**

- Kommunikációs alapismeretek (a kommunikáció alapmodellje, tényezői, fajtái, a nonverbális kommunikáció).
- A mindennapi kommunikáció.
- Az álláskeresés.
- Írott szöveg alkotása, az Europass önéletrajz (jellemzői, formai felépítések).
- A munkaszerződés, a munkaköri leírás (jellemzők, főbb elemek).
- A munka világa, az állásinterjú (öltözködési szabályok).
- A munka világa, az állásinterjú (viselkedési szabályok)
- Nyelvtani- helyesírási alapismeretek (hangtani, szófajtani, mondattani alapismeretek)
- Szövegértési, szövegalkotási feladatok megoldása

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgyból**

- Az élelmiszereket felépítő anyagok, tápanyagok jellemzése
- Az élelmiszerek tartósítása, a tartósítás módjai
- Malomipari termékek: Örlmények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek jellemzése
- Sütő- és tésztaipari termékek: A kenyér és a sütőipari fehértermékek jellemzése
- Szárítottzárak csoportosítása, jellemzése, minőségi követelmények
- Édesítőszer: a természetes és mesterséges édesítőszer csoportosítás, jellemzése

- Édesipari áruk: A cukorkák, kakaó és csokoládéárúk, nugátok és nugátszerű készítmények, édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények jellemzése, minőségi követelményei
- Gyümölcsök összetétele és táplálkozási jelentősége, a gyümölcsök csoportosítása
- A zöldségfélék összetétele és táplálkozási jelentősége, a zöldségfélék csoportosítása
- Tartósított gyümölcs- és zöldségárúk jellemzése
- A tej és tejkészítmények: A tej összetétele és táplálkozási jelentősége, fogyasztási tejek, ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények,
- Tejtermékek: Vaj, túró, natúr sajtok jellemzése
- Rövid ideig eltartható töltelkes áruk csoportosítása, jellemzése
- Tartós töltelkes áruk csoportosítása, jellemzése
- A tojás értékesítési jellemzői, minősége és a jelölések értelmezése.

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Kereskedelmi ismeret tantárgyból**

- A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.
- A nagykereskedelem tevékenysége, formái
- A kiskereskedelem tevékenysége, formái
- Az árubeszerzés beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése)
- Az áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok, áruátvétel bizonylatai
- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása, árumozgató gépek, eszközök
- Készlet fogalma, a készletgazdálkodás jelentősége, a beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása
- A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyon-megállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár)
- Értékesítési módok: hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai
- Elektronikus kereskedelem: A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció, az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Ruházati- és vegyes iparcikk áruismeret tantárgyból**

- A ruházati kereskedelem árucsoportjai.
- Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálanyagok fajtái és fő tulajdonságai.
- Különböző gyártástechnológiák (kötött-hurkolt, szövött, nem szövött)
- A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése.

- Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.
- Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük
- Sportruházati áruk típusai, méretezése.
- A divatárak és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.
- Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.
- Vevőtájékoztató jelképek.
- Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.
- A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése.
- Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.
- A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése. A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei. A szőnyegek tárolásának szabályai.
- A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái. Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük. A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
- Papanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük. Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük. Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.
- Háztartási fehérárak. Asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.
- A játékszerek felosztása korcsoport és alapanyagaik szerint. A játékszerekkel szemben támasztott követelmények. A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése.
- Kemping áruk
- Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint. Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
- Sportárak áruismerete. Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
- Az iskolai testnevelés sportfelszerelése, minőségi és biztonsági követelményei.
- Háztartási edényárak csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
- Edényárakhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.
- Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
- Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgyból**

- Étkezési zsírok, olajok: A zsiradékok összetétele és táplálkozási jelentősége, a zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői
- Alkoholmentes italok: A szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek, üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai, árujellemzői
- A borok csoportosítása, Magyarország borvidékei, a borok főbb típusai, árujellemzésük
- A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint, a sörök főbb típusai, árujellemzésük
- Szeszesital-ipari termékek: Párlatok, likőrök, pálinka jellemzői
- Koffeintartalmú élvezeti szerek: A kávéfajtái, minősége, kávékivonatok, kávépótló szerek, a tea fajtái, minőségi jellemzői

- A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása, fűszerkeverékek, fűszerpótlók, ízesítők, zamatosító, állományjavítók

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Kereskedelmi ismeret tantárgyból**

- A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések fajtái (Pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek jellemzése
- Áru- és vagyónvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői: Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük. Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők. Lopás módjai, eljárási alapelvek. Rendkívüli események fajtái, kezelése
- Munka- baleset- és tűzvédelem: A biztonságos munkavégzés feltételei, a munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei
- Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: Közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.
- A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: Munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások
- Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen
- Tűzvédelmi szabályok, Tűzvédelmi szabályzat, tűzveszélyességi osztályba sorolás, Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük, címkéjük adattartalma, hitelesítésük
- A fogyasztóvédelem intézményrendszere, a fogyasztókat megillető alapjogok
- Minőség tanúsítás formái: Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői
- Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, Magyar- és nemzetközi szabványok
- Minőségtanúsítás eszközei: Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelési jelölés
- Termékcímke adattartalma: Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások, csomagolásra vonatkozó előírások, gyermek- és fiatakorúak védelmét szolgáló előírások.
- Jótállás, fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat

## **Szakképző/ 11. évfolyamon**

### **Élelmiszer- és vegyi áruismeret tantárgyból**

- Vegyi-árak csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei, a vegyi áruk csomagolása, a címkén található jelölések, jelképek, veszélyes anyagok
- A szappanok és a mosás anyagainak jellemzése
- Háztartási tisztító- és ápolószerek: Mosogatószeresek, általános tisztítószerek, lemosók, súrolószerek, szőnyeg- és kárpittisztító szerek, ablak-, tükör-, üvegtisztítók, folttisztító szerek, bútorápoló szerek, padlóápoló szerek, fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek, tűzhelytisztítók

- Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények: Fürdő- és tusoló készítmények, testápoló tejek, emulziók, kéz- és lábápoló készítmények, hintőporok, szőrtelenítő készítmények, hajápolási készítmények, fog- és szájápoló készítmények, borotválkozó szerek, dezodorok és izzadást gátló készítmények, napozószerek
- Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek: Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök, díszítőkozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai, illatszerek
- Babaápolási készítmények: Bőrtisztító készítmények, bőrápoló krémek, babahintőporok, babasamponok, habfürdők jellemzése
- Norinbergi áruk: Kozmetikai kiegészítő áruk, egészségügyi áruk, háztartási áruk jellemzése

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. tantárgyból**

- Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek
- A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban
- A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.
- Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban
- Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz
- A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése
- Gombák előkészítése
- Malomipari termékek előkészítése
- Állati eredetű élelmiszerek előkészítése
- Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés
- Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban
- Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban
- Saláták, salátaöntetek

(Étel kiegészítőként kínált saláták)

- Nyers és főzéssel készített saláták készítése
- Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése
- A csírák készítése és alkalmazása
- Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköreték készítése
- Főzéssel-, sütéssel-, piritással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköreték készítése
- Főzéssel, piritással és párolással készíthető gabonaköreték készítése
- Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, piritással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköreték készítése
- Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköreték készítése
- Vegyes köreték összeállítása
- Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése
- Egyszerű meleg mártások készítése

- Gyümölcsmártások készítése
- Fehér mártások (tej- és báronyos alap- és alapú mártások) készítése
- Vajmártások (felvert mártások) készítése
- Barnamártások készítése
- Pecsényelevek készítése
- Csatnik készítése
- Majonéz alapú mártások készítése
- Vinaigretta alapú mártások készítése
- Egyéb hideg mártások készítése
- Zománc mártások készítése
- Hús és csontlevesek készítése
- Erőlevesek készítése
- Magyaros híglevesek készítése
- Összetett híglevesek készítése
- Egyéb híglevesek készítése
- Betétek készítése híglevesekhez
- Egyszerű sűrített levesek készítése
- Pürélevesek készítése
- Krémlevesek készítése
- Gyümölcslevesek készítése
- Nyáklevesek készítése
- Összetett sűrített levesek készítése
- Betétek készítése sűrített levesekhez
- Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése
- Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése
- Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercek, rétesek) készítése
- Rizottók készítése
- Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése
- Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények) készítése
- Egyszerű gyúrt és száraz tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
- Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
- Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése
- Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
- Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése
- Párolással készíthető sertéshús ételek készítése



- Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése
- Disznótoros ételek készítése
- Belsősegekből készíthető sertéshús ételek készítése
- Egészen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
- Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése
- Párolással készíthető borjúhús ételek készítése
- Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése
- Belsősegekből készíthető borjúhús ételek készítése
- Egészen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
- Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése
- Párolással készíthető marhahús ételek készítése
- Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése
- Belsősegekből készíthető marhahús ételek készítése
- Egészen és frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
- Párolással készíthető bárány-, birka- és ürühús ételek készítése
- Főzéssel készíthető bárány és ürühús ételek készítése
- Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
- Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
- Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése
- Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése
- Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése

## **Szakképző/ 9. évfolyamon**

### **Felzolgálati alapok tantárgyból**

- A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.
- Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felzolgálat, terítés, elszállítást, kiszállítást, rendezvények, pohármosogató, fehér mosogató, polírozás, sörcsapolás, kávéfőzés, takarítás).
- Szállítást, raktározást szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).
- Hűtve tárolást szabályai, melegen tartást szabályai.
- Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
- Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatást).
- Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatást jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltást módjai, tűzjelzés, tűz bejelentést, tűzvédelmi szabályzat).
- A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenést, ruházást, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
- Etikett és protokoll szabályok ismerete.
- Köszönési, megszólítási formák, kézfogást.

- Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint).
- A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés), vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.
- Kommunikáció a vendéggel (általános kommunikációs szabályok, kommunikáció az „à la carte” értékesítés során, kommunikáció a társas étkezéseken, kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken, kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
- Értékesítési kommunikáció, kommunikáció a vendéggel, problémakezelés a napi tevékenység során, vendég reklamációk intézése.
- Munkatársi kapcsolatok (alkalmazott - vezető, azonos beosztású).
- A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
- Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert).
- Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)
- A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei (főző, sütő, pároló berendezések, hűtőszekrények, mélyhűtőszekrények, mélyhűtő-ládák, melegen-tartó eszközök, tűzhelyek, főzőszámolyok, olajsütők, különböző vágó, aprító, szeletelő és formázó eszközök, a cukrászatban használt gépek, keverő, gyúró, dagasztó, egyetemes kenyérgépek).
- Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök (tisztító, koptató, daraboló eszközök, tisztító medencék, húсок darabolására, szeletelésére szolgáló eszközök a HACCP szabályai szerint).
- A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök. Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.
- Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
- Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészek, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
- Váltások (egyszerű és különleges).
- Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.
- Italfelszolgálás eszközei.
- Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.
- Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
- A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktélpartik sajátos étel-ital kínálata és az azokhoz kapcsolódó értékesítési munka.
- Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).
- Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
- Felszolgálás általános szabályai (felszolgálási szabályok a vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, az asztalra felhelyezés és az asztalról való „lerámolás” szabályai, az italok felszolgálásával kapcsolatos szabályok).

- Üzletnyitás előtti előkészületek (átöltözés, vételezés, takarítás, gépek indítása, feltöltések) terítés előkészítése, terítés szabályai.
- Felszolgálati módok (svájci, angol, francia, orosz).
- Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (szükséges információk: a vendégek száma, vannak-e idősek vagy gyerekek, egyedi kívánságok, van-e különleges alkalom, ételérzékenységek, allergiák, fizetés módja, ételsor esetleges előzetes kiválasztása...).
- Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.
- Számla kiegyenlítése, fizetési módok (nyugta, számla, hitelkártyával fizetés, átutalási számla).
- Zárás utáni teendők (az értékesítőtér rendbetétele, előkészítése a másnapi nyitásra, a napi forgalom elszámolása, tűz-, baleset- és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).
- Standolás, standív elkészítése, elszámolás.
- Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok. Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.
- Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hőbehatási műveletek).
- Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, zöldség, saláta, vegyes köretek).
- Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).
- Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).
- A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.
- Salátaöntetek, dresszingek.
- Levesek (erőlevesek, híglevesek, magyaros híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek).
- A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
- Meleg előételek (zöldségféléből készített meleg előételek, húsokból és belsőségekből készített meleg előételek, tésztaféléből készített meleg előételek).
- A meleg előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.
- Tojásból készített meleg előételek.
- A tojás előételek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

## **Szakképző/ 10. évfolyamon**

### **Felszolgálat tantárgyból**

- Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsu szárnyasokból készült ételek, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).

- Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, gőzöléssel, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi meleg tészták, tányérdesszertek, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök)
- Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak, társasági események és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Újév, Farsang, Húsvét, Márton nap, Karácsony, egyházi, családi, állami, stb.
- Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.
- Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (alapanyagok kiválasztása, előkészítése, szeletelés, trancsírozás, filézés, flambírozás, salátakeverés...). Kiemelt figyelem a baleset- és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniaára!
- Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák ismerete és alkalmazása. Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

## **Szakképző/ 10. évfolyamon**

### **Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II. tantárgyból**

- Az üzlet helyiségei, azok funkciói, a munkatársak, azok feladatkörei és az üzleti munkarend
- A szakáccsal és a tevékenységével kapcsolatos alapvető elvárások
- Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
- Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
- Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
- Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiénijája)
- Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában
- Az élelmiszerbiztonság alapjai
- Az ételkészítés munkafolyamata
- A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása
- A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.
- A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.

- Gombák rendszerezése és előkészítésük
- Malomipari termékek és előkészítésük.
- Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.
- Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
- Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.
- Befejező műveletek: hõn tartás adagolás, tálalás, díszítés
- Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása.
- Zöldségféléből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztaféléből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köreték készítése.
- Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése.
- Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése.
- Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
- Húslevesek, erőlevesek, magyaros-, összetett- és egyéb híglevesek
- Híglevesek betéteinek készítése (pl.: daragaluska, májgaluska, fásgaluska, palacsintametélt, maceszgombóc, tojás kocsonya, házi darabolt, töltött és formázott tészták, profitól fánk, sós piskóta, formázott zöldségek stb.)
- Egyszerű és összetett sűrített levesek
- Püré-, krém- és nyáklevesek
- Hideg és meleg úton készített gyümölcslevesek
- Sűrített levesek betéteinek készítése (pl.: galuska, vajas galuska, burgonyagombóc)
- Az üzleti kínálatban szereplő levesek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
- Zöldség- és főzelékféléből tojásokból, tésztaféléből, húsokból, sajtokból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető meleg előételek és rizottók készítése
- Egyszerű gyúrt és száraztésztákból kevert és élesztős tésztákból készíthető sós tésztaételek
- Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
- Sertés, borjú, marha, juhfélék, kecske, nyúl húsrészeiből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
- Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hízott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
- Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgyból**

- Özből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
- Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek
- Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek
- Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek
- Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek
- Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek
- Vándorhalakból készíthető ételek
- Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek
- Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása

## **Szakképző / 11. évfolyamon**

### **Táplálkozás-élettani ismeretek tantárgyból**

- A tápanyagok csoportosítása
- A fehérjék és táplálkozás-élettani jelentőségük
- A szénhidrátok és táplálkozás-élettani jelentőségük, ezen belül kiemelten az élelmi rostok szerepe és a túlzott cukorfogyasztás káros táplálkozás-élettani hatása
- A zsírok és táplálkozás-élettani jelentőségük, a zsírsavösszetétel: a telített- és telítetlen zsírsavak, a transz-zsírsavak
- A vitaminok és táplálkozás-élettani jelentőségük
- Az ásványi anyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük
- A víz és táplálkozás-élettani jelentősége
- Édesítőszeres és alkalmazási feltételeik az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint
- Az ásványianyagok- és a vízforgalom kapcsolata
- Napi folyadékszükséglet
- A szervezet sav-bázis egyensúlya
- Az ásványianyag-pótlás fontosabb dietetikai szempontjai
- A tápcsatorna részei (felső-, középső- és alsó szakasza)
- A tápcsatorna táplálkozás-élettani szerepe (mechanikai funkciók, emésztés, felszívás, salakanyag ürítése)
- A fehérjék hasznosulása a szervezetben
- A szénhidrátok hasznosulása a szervezetben
- A zsírok hasznosulása a szervezetben
- A vitaminok hasznosulása a szervezetben
- Az ásványi anyagok hasznosulása a szervezetben
- A víz hasznosulása a szervezetben
- Az energiaszükséglet meghatározó tényezői

- Az alapanyagcsere és befolyásoló tényezői, fizikai aktivitás energiaszükséglete, növekedésből származó többlet energiaigény, várandósság- és szoptatás többletenergia igénye, az átlagostól eltérő állapotok energiaigénye
  - Egyéni energia- és tápanyagigény
  - Tápanyag-beviteli referenciaértékek
  - A tápanyagok energiatartalma
  - Az elégtelen energiabevitel és az ebből származó hiánybetegségek
  - A túlzott energiabevitel és az ebből származó betegségek
  - Az elfogyasztott táplálék hasznosulását befolyásoló külső tényezők
  - Táplálék összetevők emészthetőségre gyakorolt hatásai
  - Az érzékszervi tulajdonságok tápanyag-hasznosulást befolyásoló tényezői
  - Éhség-étvágy-jóllakottság-telítőérték
  - A magyar lakosság egészségi állapota
  - A leggyakoribb táplálkozással kapcsolatos betegségek a magyar táplálkozási szokások tükrében
  - A magyar táplálkozás kritikus tényezői és korszerűsítésének lehetőségei
  - Az egyes élelmiszerek jelentősége az egészséges táplálkozásban
- Gabona alapú élelmiszerek
- Zöldség, gyümölcs
- Tej, tejtermék
- Hús
- Hal
- Tojás
- Folyadék
- Magas zsírtartalmú élelmiszerek
  - Magas cukortartalmú élelmiszerek, italok
  - Étkezések gyakorisága, szezonális, változatosság, adagnagyság
  - Az egészséges táplálkozás alapelveinek alkalmazása a közétkeztetésben
  - A legnépszerűbb diéták csoportosítása és táplálkozás-élettani értékelése
  - A közétkeztetés és a vendéglátóipari táplálkozás alapjai
  - A közétkeztetés szerepe, feladatai és lehetőségei a lakosság ételmezésében

## **Szakképző / 11. évfolyamon**

### **Ételkészítési ismeretek gyakorlat tantárgyból**

- Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítése  
(Fontosabb alapanyagok: zöldségfélék, hüvelyesek, szójakesztmények, szejtán, köles, hajdina, csírák, tojásmentes tészták, gyümölcsök, tojás és tejtermékek)
- Egyszerű- és burgonya- valamint túró alapú gyúrt tésztákból különböző technológiákkal készíthető éttermi tészták
- Gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel
- Kevert tészták (palacsinták, morzsafélék, egyéb kevert tészták)

- Omlós tészták
  - Rétesek, bélesek
  - Vajas- és hájas tészták
  - Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták
  - Égetett tészták (bő zsiradékban és forró levegőben sütéssel valamint főzéssel)
  - Felvert tészták (piskóta és egyéb felverték)
  - Felfújtak, pudingok
  - Gyümölcsök és gyümölcs készítmények
  - Desszertek
  - Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
  - Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták
  - Párolt és főtt saláták
  - Salátakoktélok
  - Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek
  - Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
  - Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
  - Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek
  - Galantinok, húshabok (mous-ok)
  - Kocsonyák
  - Hideg halételek.
  - Hideg húsételek, felvágottak.
  - Vegyes ízelítők.
  - Hidegtálak
  - Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)
  - Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.
  - Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)
  - Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel
  - Konfitálással
  - A pakojet alkalmazásával
  - A termo-mixer alkalmazásával
  - Tájjellegű, nemzeti és vallási hagyományokat kifejező ételek készítése
  - A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek
- Pl.: Risotto, Paella, Gazpacho, Sabayon, Gravlax, Tempura, Curry, Guacamole, Carbonara, Tavaszi tekerecs, Tabbuleh, Chickencocovan, Macaron, Ossobuco, Ratatouille, Angolkrém
- Az üzleti kínálatban szereplő és az adott témakörökhöz tartozó ételek készítésében való részvétel, önálló feladatok megoldása.



## **Szakképző / 11. évfolyamon**

### **Felszolgálat tantárgyból**

- Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).
- Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).
- Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Itallap/borlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
- Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.
- Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás).
- Szobaszerviz általános szabályai.
- Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
- Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
- Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

## **Szakképző/ 9. évfolyamon**

### **Építőipari alapismeretek tantárgyból**

- Munkavédelmi törvény
- Munkaegészségügyi előírások
- Tűzvédelmi előírások az építőiparban
- Munkavégzés tárgyi és személyi feltételei
- Munkavédelmi eszközök és használatuk
- Építési terület minimális munkavédelmi és szociális előírásai
- Környezetvédelem, veszélyes hulladékok
- Építőipari kivitelezési biztonságtechnikai előírások
- Építési tevékenység emberre gyakorolt káros hatásai (por, zaj, rezgés, időjárás.)
- Foglalkozási ártalmak
- Balesetvédelmi előírások gépek és szerszámok esetében
- Szállítási, közlekedési és anyagmozgatási előírások
- Elsősegélynyújtás
- Teendők a baleset helyszínén
- A baleseti helyszín biztosítása
- Vérkeringés, légzés vizsgálata
- Heimlich-féle műfogás
- Rautek-féle műfogás
- Elsősegélynyújtás vérzések esetén
- Sebellátás

- Hajszáleres vérzés
- Visszeres vérzés
- Ütőeres vérzés
- Belső vérzések és veszélyei
- Mérgeзések: gyógyszermérgeзés, szénmonoxid (CO) mérgeзés, metilalkohol
- Csontok, ízületek sérülései: rándulás, ficam, törés
- Fektetési módok
- Idegen test szemben, orrban, fülben
- Elsősegélynyújtó feladata veszélyes anyagok okozta sérülések esetén
- Elsősegélynyújtó feladatai villamos áram okozta sérülések esetén

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Falfelület festése, díszítése tantárgyból**

- A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata
- Alapfelület fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel
- Felület impregnálásának lépései, szabályai, fontossága
- Felületerősítő segédanyagok, hézagoló anyagok, hézagerősítő szalagok
- Élvédők típusai, alkalmazási területük
- Kül- és beltéri alapvakolatok felületének, javításának anyagai
- Felhasznált festékek alapanyagának fajtái
- Festés kivitelezésének sorrendje
- Festés kivitelezésének lépései
- Pigmentek fajtái, alkalmazási területe
- Pigmentek szakszerű használatuk ismerete
- Komplet bevonatrendszerek kialakítása
- Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai.
- Színek keletkezése, jelentése, hatásai.
- Alakváltozás, térfogat, felületi minőség
- Kémiai reakciók.
- Szerves, szervetlen vegyületek.
- Kötőanyagok csoportosítása előállításuk alapján
- Felület előkezelő, előkészítő anyagok
- Felületi hibák okai, megszüntetésük
- Felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek)
- Pigmentek, színezőanyagok, töltőanyagok csoportosítása
- Festékek gyártási ismerete
- Töltő, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismeret

- Festékek tulajdonságai
- Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai

## **Szakképző/ 9. évfolyamon**

### **Mázolás tantárgyból**

- Felületvizsgálat szemrevételezéssel
- Mechanikus úton
- Műszeres felületvizsgálat
- Anyagok egymásra gyakorolt hatása
- Bevonatrendszer minősítése
- Vizsgálatok eredményeiről írásos feljegyzés
- Mázolás fogalma és célja.
- Kivitelezés lépéseinek megtervezése.
- Felület előkezelése, előkészítése, anyagainak, szerszámainak ismerete.
- Fémfelületek tisztasági fokozatai, szennyeződések eltávolításának módjai.
- Mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek, segédüzemeinek ismerete.
- Felület megmunkálás, felületalakítás kézi és gépi eszközeinek ismerete (csiszolóanyagok csoportosítása).
- Egyenletlenségek javítása, javítóanyagok (tapasztok) csoportosításának ismerete.
- Mázolóanyag felhordásának módjai
- Anyagtárolás és szállítás.
- Középső réteg felhordása és, szerepe a bevonatrendszerben.
- Fedőréteg felhordása és szerepe a bevonatrendszerben.
- Magas minőségű mázolás készítésének technológiái.
- Mázolás díszítésének anyagai, módjai és technológiái.
- Magas minőségű mázolás készítésének technológiái
- Felmérés tervrajzból
- Felmérés helyszínen
- Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai.
- Felülettisztító anyagok.
- Felület előkezelő anyagok
- Mázolóanyagok pigmentjeinek csoportosítása.
- Speciális mázolás anyagai, velük szemben támasztott követelmények
- Mázolóanyagok csoportosítása tulajdonságaik alapján.
- Oldószerek csoportosítása.
- Oldószerek típusai.

## **Szakképző / 9. évfolyamon**

### **Tapétázási munkák tantárgyból**

- Alapfelületek fajtái
- Alapfelületek vizsgálata különböző módszerekkel
- Hézagoló anyagok, hézagerősítő szalagok és felületkiegyenlítők típusai és alkalmazási területei
- Élvédők típusai, alkalmazási feltételei
- A tapétázási munkák során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata
- Felület előkezelés, előkészítés
- Anyagszámítás tervrajzból, és helyszínen
- Felhasznált alapanyagok fajtái
- Kivitelezés technológiája
- Felület hiányosságainak pótlásának módjai
- Felületerősítés módjai
- Tapétázás előkészítő munkálatainak ismertetése
- Tapéták csoportosítása korok, stílusok, mintázatuk szerint
- Tapéták csoportosítása anyaguk szerint
- Tapéták csoportosítása fajtájuk, súlyuk szerint
- Tapétákon alkalmazott piktogramok ismertetése
- Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése a tapéta anyagától függően
- Tapétázási munkák díszítésének anyagai

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Építőipari alapismeret tantárgyból**

- A kivitelezés fogalma
- Az építőipari szakmák tevékenységi köre
- Tevékenységek kapcsolata a megvalósítás folyamatában
- Szakmák sorrendisége
- Az építési munkák csoportosítása
- Kivitelezési munkák dokumentumai
- Műszaki tervek
- Építési, beruházási folyamat
- Szakmai kommunikáció
- Építési, beruházási folyamat résztvevői
- Építési, beruházási folyamat résztvevőinek feladataik és jogkörük
- Az építési helyszín berendezésének elemei, vonatkozó előírások
- Ideiglenes utak, közlekedési útvonalak kialakítása

- Szállítás eszközei közúton
- Szállítás eszközei építési területen
- Építési technológiák
- Építési módok
- Munkaterület átadás-átvétel, teljesítés igazolása
- Levonulás dokumentálása
- Az építőipar feladata
- Az építőipar felosztása
- Települési infrastruktúra
- Épületek, építmények csoportosítása rendeltetés szerint
- Épületek, építmények jellemzőik
- Lakóépületek kialakítása
- Lakóépületek elhelyezése
- Lakóépületek tájolása
- Lakóépületek rendeltetései
- Épületszerkezetek
- Építőipari alapanyagok

## **Szakképző/ 10. évfolyamon**

### **Falfelület festése, díszítése tantárgyból**

- Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai.
- Színek keletkezése, jelentése, hatásai.
- Alakváltozás, térfogat, felületi minőség
- Kémiai reakciók.
- Szerves vegyületek.
- Szervetlen vegyületek.
- Kötőanyagok csoportosítása
- Felület előkezelő, előkészítő anyagok
- Pigmentek, színezőanyagok csoportosítása
- Töltőanyagok csoportosítása
- Festékek gyártási ismerete
- Töltő, adalékanyagok, hozzáadott anyagok ismeret
- Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció
- Méretarány, lépték, fogalma
- Színelmélet
- Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete
- Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete

- Egyszerű színfröcskölés- durvafröcskölés
- Márvány hatású effekt festés- márványutánzat festése (olajmárvány)
- Egyszerű határoló vonalazás- plasztikus vonalazás
- Strukturált festék- masszamunka készítés
- Modern díszítőanyagok használatának ismerete
- Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete
- Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése
- Egyszerű faerezet utánzat festésének ismerete
- Homlokzat színezésének megtervezése
- Tervrajzok fajtái, rajzolás
- Felmérés szabályai, iránymutatói
- Anyagszámítás tervrajzról

## **Szakképző/ 10. évfolyamon**

### **Tapétázási munkák tantárgyból**

- Díszítő anyagok
- Díszítő anyagok: paszomány, polisztirol
- Díszítő anyagok csoportosítása
- Díszítések műveleti sorrendje
- Tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása
- Kiegészítők, amelyekkel az összehatás fokozható
- Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról
- Felmérés szabályai
- Vágási, szabási hulladék ráhagyása
- Kávák méretének megállapítása
- Mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány meghatározás
- Ráhagyások, kiszerezési egység szerinti anyag meghatározása
- Felület előkészítés, előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása
- Alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel
- Szükséges előkezelés anyagai (penészedés, étvézés, nem szívóképes felület)
- Pórustömítő alapozás anyagának kiszámítása.
- Tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, alátét tapéta, sáv makulatúra)
- Tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása.
- Pórustömítő alapozás anyagának kiszámítása.
- Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete
- Tapétának megfelelő előkezelésnél anyag normaszámítás
- Tapétának megfelelő előkészítésnél idő normaszámítás
- Felület előkészítés, előkezelés anyagai és használatuk
- Felületi hibák fajtái, okai

- Felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

## **Szakképzési HÍD / 2. évfolyamon**

### **Építőipari alapismeretek tantárgyból**

- Kivitelezés
- Az építőipari szakmák tevékenységi köre
- Tevékenységek kapcsolata a megvalósítás folyamatában, szakmák sorrendisége.
- Az építési munkák csoportosítása
- Kivitelezési munkák dokumentumai
- Építési, beruházási folyamat résztvevői
- Munkahelyi kapcsolattartás
- Az építési folyamat előkészítő munkái
- Építési technológiák, építési módok ismertetése
- Munkaterület átadás-átvétel
- Az építőipar feladata
- Épületek, építmények csoportosítása
- Lakóépületek kialakítása, elhelyezése, tájolása
- Épületszerkezetek
- Kivitelezési eszközök és szerszámok
- A magyar jogrendszer
- Munkaviszony létesítése
- Munkáltató jogai és kötelességei
- Munkavállaló kötelességei, jogai
- Munkaviszony megszüntetésének szabályai, vonatkozó előírásai
- Egyéni vállalkozás
- Társas vállalkozási formák

## **Szakképzési HÍD / 2. évfolyamon**

### **Falfelület festése, díszítése tantárgyból**

- Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai.
- Színek keletkezése, jelentése, hatásai.
- Alakváltozás, térfogat, felületi minőség
- Kötőanyagok csoportosítása
- Felület előkezelő, előkészítő anyagok
- Felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek)
- Pigmentek, színezőanyagok csoportosítása
- Töltőanyagok csoportosítása
- Festékek gyártási ismerete

- Töltő, adalékanyagok, hozzáát anyagok ismeret
- Festékek tulajdonságai
- Kész bevonatrendszerek rétegtrendjének kapcsolatai
- Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció
- Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások)
- Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete
- Egyszerű és különleges díszítómunkák technikáinak ismerete
- Egyszerű színfröcskölés- durvafröcskölés
- Márvány hatású effekt festés- márványutáztat festése (olajmárvány)
- Egyszerű határoló vonalazás- plasztikus vonalazás
- Strukturált festék- masszamunka készítés
- Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete
- Egyszerű díszítőelemek kül.- és beltéri felhelyezésének ismerete
- Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése
- Egyszerű faerezet utáztat festésének ismerete
- Homlokzat színezésének megtervezése

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Mázolás tantárgyból**

- Adalék, hozzáát anyagok
- Mázolóanyagok fizikai, kémiai tulajdonságainak ismerete.
- Alapfelületek fizikai-kémiai tulajdonságainak meghatározása.
- Felújítandó felület vizsgálata műszerekkel, mechanikusan.
- Alapfelületek korróziójának meghatározása
- Alapfelület porózusságának vizsgálata
- Alapfelület tisztítás segédanyagainak, eszközeinek ismerete.
- Alapfelület tisztasági fokozatai.
- Különböző bevonatrendszerek vizsgálati módja
- Mázolóanyagok összetétele, nyersanyaga
- Mázolóanyagokkal szemben támasztott követelmények ismerete
- Kész bevonatrendszerrel szemben támasztott követelmények ismerete.
- Csiszolóanyagok felépítés
- Csiszolóanyagok összetétele, gyártástechnológiájának ismerete.
- Felület passzíváló, átalakító, közömbösítő, zsirtalanító anyagok ismerete
- Maró és festékeltávolító anyagok ismerete, használatának szabályai
- Fehérítő, halványító anyagok ismerete
- Preventív anyagok
- Kitek és tapaszok fogalma, összetétele, gyártástechnológiája, tulajdonságaik



- Pórustöltő, pórustömítő anyagok ismerete
- Tapadásjavító
- Adalékanyagok
- Filmképzők és kötőanyagok csoportosítása, ismerete
- Pigmentek csoportosítása, összetétele, gyártásismerete
- Töltőanyagok fajtái, tulajdonságainak ismerete
- Oldó- és hígítószerke fajtái, tulajdonságainak ismerete

## **Szakképző / 10. évfolyamon**

### **Tapétázási munkák tantárgyból**

- Díszítő anyagok
- Díszítő anyagok: paszomány, polisztirol
- Díszítő anyagok csoportosítása
- Díszítések műveleti sorrendje
- Tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása
- Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható
- Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról
- Felmérés szabályai
- Vágási, szabási hulladék ráhagyása
- Kávák méretének megállapítása
- Mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány meghatározás
- Ráhagyások, kiszereelési egység szerinti anyag meghatározása
- Felület előkészítés, előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása
- Alapfelület fajtája, vizsgálata, felületi hiányosságok megállapítása szemrevételezéssel
- Szükséges előkezelés anyagai (penészedés, étvézés, nem szívóképes felület)
- Pórustömítő alapozás anyagának kiszámítása.
- Tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása (folyékony, alátét tapéta, sáv makulatúra)
- Tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása.
- Pórustömítő alapozás anyagának kiszámítása.
- Tapétázási munkák anyagnormáinak ismerete
- Tapétának megfelelő előkezelésnél anyag normaszámítás
- Tapétának megfelelő előkészítésnél idő normaszámítás
- Felület előkészítés, előkezelés anyagai és használatuk
- Felületi hibák fajtái, okai
- Felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások

## Szakképző / 11. évfolyamon

### Falfelület festése, díszítése tantárgyból

- Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai. (hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás)
- Színek keletkezése, jelentése, hatása
- Köttöanyagok csoportosítása
- Felület előkezelő, előkészítő anyagok
- Felület hibáinak javítására szolgáló anyagok (masszák, glettek, gipszek)
- Pigmentek, színezőanyagok csoportosítása
- Töltőanyagok csoportosítása
- Töltő, adalékanyagok, hozzátét anyagok ismeret
- Festékek tulajdonságai
- Kész bevonatrendszerek rétegrendjének kapcsolatai
- Rajzok, tervek, tervrajzok, tervdokumentáció
- Színelmélet (téralakító, pszichológiai, lélektani hatások)
- Modern díszítési technikák alkalmazásának ismerete
- Egyszerű és különleges díszítőmunkák technikáinak ismerete Egyszerű színfröcskölés- durvafröcskölés
- Márvány hatású effekt festés- márványutánzat festése (olajmárvány)
- Sablonok készítésének ismerete
- Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete
- Polisztirol díszítőelemek szabása, ragasztása, javítása, festése
- Egyszerű faerezet utánzat festésének ismerete
- Homlokzat színezésének megtervezése
- Anyagszámítás tervrajzról

## Szakképző/ 11. évfolyamon

### Mázolás tantárgyból

- Fafelületek vizsgálata
- Fafelület előkészítése
- Fafelület előkezelése
- Folt- és simítótapaszolás
- Közbenső bevonatok készítése
- Fafelületek pácolása
- Fafelületek színezése
- Fafelületek zsíros mázolósa
- Fafelületek zománclakkozása
- Színtelen lakkozás alkalmazási lehetőségei, korlátai
- Lazúrozás készítése vékony vagy vastag lazúrokkal

- A fémfelületek előkészítése
- Fémfelületek vizsgálata
- Tapadó szennyeződések eltávolítása
- Az alapozó rendszerek szerepe, helye a bevonatrendszerben
- Fémfelületeken használható tapaszok felhordásának módja
- Fémfelületek közbenső és fedőbevonatai
- Fémfelületek védőbevonatai
- Oldószeres rendszerek
- Vizes bázisú rendszerek
- Speciális bevonatok
- Bevonatok felhordása
- Könnyű- és színesfém felületek mázolása

## **Szakképző/ 11. évfolyamon**

### **Tapétázási munkák tantárgyból**

- Tapétázandó felület nagyságának meghatározása tervrajzról
- Felmérés szabályai
- Vágási, szabási hulladék ráhagyása
- Mennyezetek tapétázásának szabályai, fényirány meghatározás
- Felület előkészítés, előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása
- Glettelés anyagának meghatározása (műgyanta alapú glettel).
- Szükséges segédanyagok meghatározása
- Tapéta fajtájának megfelelő makulatúra kiszámítása
- Tapétának megfelelő ragasztóanyag meghatározása.
- Felület előkészítés, előkezelés anyagai és használatuk
- Felületi hibák fajtái, okai
- Felületi hibák előkezelésének anyagai, vonatkozó előírások
- Pórustömítés, impregnálás anyagai
- Tapéták csoportosítása összetételük, alapanyaguk alapján
- Ragasztóanyagok alapanyagának ismerete
- Gyártástechnológiájuk a ragasztóanyagoknak
- Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok bemutatása
- Tapéták gyártásának bemutatása
- Kutatómunka
- Tapéták színezésénél, mintázásánál alkalmazott anyagok, technológiák
- Tapéták csoportosítása anyaguk szerint
- Tapéták csoportosítása fajtájuk szerint
- Tapéták csoportosítása súlyuk szerint

- Tapéták csoportosítása típusuk szerint
- Struktúra tapéták gyártásának menete
- Felmérés alapján anyagszükséglet meghatározása