

11. ÉVFOLYAM

Testnevelés követelmények:

Lányok:

Helyből távolugrás min. 140cm
Ütemezett fekvőtámasz min.7db
Ütemezett hasizom min.17db
Törzsemelés min.23cm
Ingafutás 20 méteres távon min.25 hossz

Fiúk:

Helyből távolugrás min. 180cm
Ütemezett fekvőtámasz min.14db
Ütemezett hasizom min.24db
Törzsemelés min.23cm
Ingafutás 20 méteres távon min.40 hossz

Eladó szakmai követelmények:

TÉTELEK:

1. malomipar, száraztészta
2. sütőipar
3. édesipar és édesítőszer
4. zöldség és gyümölcs
5. húsfeldolgozó-ipar
6. zsírok, olajok
7. tej, tejcukorbetegség
8. tejtermék.
9. sörök
10. bor
11. párlat és likőr
12. alkoholmentes
13. kávé
14. tea
15. fűszerek

<http://viszki.hu/index.php/hu/tananyagtar/aruismeret>

Ruházat: kiadott ruházati tételek 1-5 ig (lakástextíliák, háztartási textíliák, a szőnyeg és egyéb lakástextíliák beszerzési lehetőségei, szállítók kiválasztásának szempontjai kizárólag a fent nevezett árucikkeknel, specialitások, tárolás módok)
áruforgalom: kiadott tételek 1-20 ig.

Áruforgalom: Értékesítéssel kapcsolatos információk a kiadott anyagok alapján (Beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározásának szempontjai, utánpótlási határidő)

Műszaki cikkek: A tételek alapján fog húzni (1-20) elmondhatja, vagy leírhatja a vizsgahéten tartandó tanórán minimum 20 mondatban (története, feltalálói, fejlődése, alkalmazásának menete, szükséges bizonylatai)

Eladástan: üzlet típusok, eladási szituációk, amelyek negatívan érték az elmúlt időszakban és a gyakorlati helyükön tapasztaltak. Mindenképpen írásban is és szóban is.

Szakmai idegen nyelv - Angol követelmények:

Eladói-vásárlói párbeszéd:

1. Olajsütő
2. Mikrohullámú sütő
3. Léghűtő
4. Kávéfőző
5. Kenyér sütő
6. Hűtő

Szakács szakmai követelmények:

Szakács szakmai vizsgatételek (1-28. tételig kiadva 2019. szeptemberben) 1-14. tétel

Szakmai idegen nyelv – Angol követelmények

1. Konyhai eszközök, galuska elkészítése.
2. Mutatkozz be új főnöködnek, ismertesd az erősségeidet és tegyél fel 3 kérdést.
3. Párolt rizs elkészítése.
4. Melyik a kedvenc levesed, amit szeretsz elkészíteni?
5. Uborkasaláta tejföllel elkészítése
6. Melyik a kedvenc húskételed és hogyan készíted el?
7. Kolbászos lecsó elkészítése
8. Zöldségköret készítés és a tyúkhúsleves elkészítése
9. Zöldség, gyümölcs vásárlás a piacon és a tejfölös gombaleves elkészítése
10. Palacsinta elkészítése és töltelékek.
11. Meggyleves elkészítése

Festő, mázoló, tapétázó szakmai követelmények:

Felületkezelés, régi és új felületek kezelése

Színfestés

impregnálás

enyves festés

diszperziós festés

könnyű, középnehéz és nehéz tapéta

Tűzvédelem, munka- és egészségvédelem

Burkoló szakmai követelmények:

Térkövezés, csempézés technikai folyamata, terasznál térkövezés

Technikai folyamatok

Márványozás

Járólapok lerakása

Szakrajz térbeli rajzolása

Szakmai számítások

Szerszámok ismerete