

26B. Pék 34 541 05 - Bevezetve: 2016.09.01

Tantárgytypus	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		Összesen	Arány	
	heti óraszám	évi óraszám	heti óraszám	évi óraszám	heti óraszám	évi óraszám			
Közismeret	18	648	11	396	9,5	294,5	1338,5	34,1%	
Szakmai elmélet	10	360	8	288	11,5	356,5	1004,5	65,9%	38,9%
Szakmai gyakorlat	7,0	252	17	612	14	434	1298		61,1%
Nyári gyakorlat		140		140			280		
Összesen	35	1400	36	1436	35	1085	3921		

TANTÁRGYAK	Szakmai követelmény-modul	9. évfolyam									10. évfolyam									11. évfolyam																				
		Közismeret			Szakmai elmélet			Szakmai gyakorlat			Össz. nyári gyak.	Közismeret			Szakmai elmélet			Szakmai gyakorlat			Össz. nyári gyak.	Közismeret			Szakmai elmélet			Szakmai gyakorlat												
		keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.	keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.	keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.		keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.	keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.	keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.		keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.	keret-tantárv.	szab. felhasználható	helyi tantárv.													
Magyar – Kommunikáció		2		2							1	0,5	1,5								1	1																		
Idegen nyelv		2		2							2		2								2		2																	
Matematika		2		2							1	0,5	1,5									1,5	1,5																	
Társadalomismeret		2		2							1		1																											
Természetismeret		3		3																																				
Testnevelés		5	-1	4							5	-2	3								5	-2	3																	
Osztályközösség-építő Program		1		1							1		1								1		1																	
Tanulásmódszertan			1	1																																				
Informatika			1	1								1	1									1	1																	
Foglalkoztatás II.	11499-12 Foglalkoztatás II.																																							
Foglalkoztatás I.	11497-12 Foglalkoztatás I.																																							
Sütőipari technológia I.	11945-16 Sütőipari alapismeretek				3	1	4																																	
Szakmai gépek I.					2		2																																	
Szakmai számítások I.					1,5	0,5	2																																	
Szakmai gyakorlat I								6	1	7																														
Sütőipari technológia II	11837-16 Sütőipari ismeretek													3	3																									
Szakmai gépek II.														2	2																									
Szakmai számítások II.														1	1																									
Szakmai gyakorlat II																12	2	14																						
Mikrobiológia és higiénia	11919-16 Élelmiszervegyésztési alapismeretek				1		1																																	
Munka- és környezetvédelem					1		1																																	
Minőség-ellenőrzés gyakorlat																3		3																						
Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek															1	1																								
Minőségirányítás															1	1																								
Mézeskalács készítés	10942-16 Mézeskalács készítés																																							
Mézeskalács készítés gyakorlat																																								
Összes óra		17,0	1,0	18,0	8,5	1,5	10,0	6,0	1,0	7,0	14,0	11,0		11,0	8,0		8,0	15,0	2,0	17,0	14,0	8,0	1,5	9,5	9,0	2,5	11,5	14,0									14,0			