



Tanulmányok alatti vizsgák tervezett ideje

február 03- tól február 28- ig

június 16- tól július 01-ig

Az osztályozó vizsga tantárgyankénti, évfolyamonkénti követelményei

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.

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 / 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 zöldséglevék csoportjai, árujellemezői
- A borok csoportosítása, Magyarország borvidékei, a borok főbb típusai, árujellemezésük
- A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint, a sörök főbb típusai, árujellemezésük
- 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 kötelezettségei
- 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 fiataikorúak 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-, vízköoldó és maró hatású szerek, tűzhelytisztítók
- Testápoló és személyes higiéniaát szolgáló készítmények: Fürdő- és tusoló készítmények, testápoló tejek, emulziók, kéz- és lábápoló készítmények, hintőporok, szőrtelenítő készítmények, hajápolási készítmények, fog- és szájjápoló készítmények, borotválkozó szerek, dezodorok és izzadást gátló készítmények, napozószerek
- Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek: Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök, díszítő kozmetikumok, 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/ 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 higiéniaira!
 - 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 higiénijára)
- 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, piritás, 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, piritással, 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, macesszombóc, tojaskocsonya, 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, vajjas 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, piritással, párolással, főzéssel, alacsony hőmérsékletű hőkezeléssel, és sous –vide eljárással készíthető ételek
- Házi szárnyasokból (csirke, jérce, tyúk, kappan, fiatal-, és hizott kacs, liba, pulyka, gyöngyös, galamb) különböző sütési eljárásokkal, piritással, 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

- Ózból, 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 divatdiéták 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, szójakészítmények, 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 tekercs, 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 / 11. évfolyamon

Falfelület festése, díszítése tantárgyból

- Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai. (hőmérséklet, belső hőmérséklet, halmazállapot, párolgás)
- Színek keletkezése, jelentése, hatása
- Kötőanyagok 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
- Falfelület előkezelése
- Folt- és simítótapaszolás
- Közbenső bevonatok készítése
- Fafelületek pácolása
- Fafelületek színezése
- Fafelületek zsíros mázolása
- 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