4 0721 05 12 PÉK –CUKRÁSZ SZAKMA felmenő rendszer 2022/2023-as tanév (esti munkarend)	
Tantárgyak	**oktatás óraszámai**
Munkavállalói ismeretek	7
Munkavállalói idegen nyelv	25
Élelmiszerismeret	29
Műszaki alapismeretek	14
Alágazati specializáció	79
Élelmiszervizsgálat	29
Alapozó gyakorlat	58
Munkavédelem és higiénia	14
Sütőipari ismeretek	46
Szakmai gépek	56
Sütőipari termékek készítése	175
Minőség ellenőrzés és minőségbiztosítás	29
Cukrászati ismeretek	54
Cukrászati termékek készítése	174
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	27
Portfóliókészítés	29
Ágazati alapoktatás	230
Szakirányú oktatás	615
Összesen	845
Egybefüggő szakmai gyakorlat	160

HÚSIPARI TECHNIKUS 5 0721 05 09
felmenő rendszerben 2021/2022-es tanévtől

Ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás, érettségi végzettségre épülő közismeret nélküli kétéves rendszerben

Tantárgy	1/13	2/14
Magyar nyelv és irodalom	-	-
Idegen nyelv	-	-
Matematika	-	-
Történelem	-	-
Állampolgári ismeretek	-	-
Digitális kultúra	-	-
Testnevelés	-	-
Osztályfőnöki	1	1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	-	-
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy **Kémia**	-	-
Érettségire felkészítő tantárgy **Földrajz**	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	-
Érettségire felkészítő tantárgy	-	-
Munkavállalói ismeretek	0,5	-
Munkavállalói idegen nyelv	-	1
Élelmiszerismeret	1,5	-
Műszaki alapismeretek	0,5	-
Élelmiszervizsgálat	1	-
Alapozó gyakorlat	2,5	-
Munkavédelem és higiénia	0,5	-
Alágazati specializáció	3,5	-
Mikrobiológiai és minőségbiztosítási ismeretek	0,5	1
Vágóállat ismeret	0,5	0,5
Vágástechnológia alapműveletek és gépei	0,5	0,5
Gyártástechnológiai alapműveletek és gépei	2	2
Művelettani és technológiai számítások	0,5	1
Félsertés darabolás, csontozás	2	2
Marha negyed darabolás, csontozás	1	1
Sovány- és vízibaromfi darabolás, csontozás	0,5	0,5
Sertésvágás technológiák	-	3
Szarvasmarha vágás technológiák	-	2
Baromfivágás technológiák	-	0,5
Hőkezeléssel tartósított töltelékes hús-készítmények előállítása	-	1
Nyers töltelékes húskészítmények előállítása	-	1
Pácolt termékek előállítása	-	1
Étkezési zsír, tepertő és étkezési szalonna előállítás	-	0,5
Késztermék vizsgálat	1,5	1
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0,5	1
Üzemvezetési ismeretek	0,5	0,5
Közismereti óraszám	-	-
Ágazati alapoktatás	10	-
Szakirányú oktatás	10	20
Összesen	21	21
Egybefüggő szakmai gyakorlat	**160**	-