

Veszprémi SZC "SÉF"
Vendéglátás-Turizmus Technikum és Szakképző Iskola

**OSZTÁLYOZÓ VIZSGA ÉS JAVÍTÓVIZSGA
TANTÁRGYANKÉNTI, ÉVFOLYAMONKÉNTI
KÖVETELMÉNYEI**



Hatályos 2026. Június 1-től

TARTALOMJEGYZÉK

1.	Osztályozó vizsga.....	1
2.	Az osztályozó vizsga követelményei a közismereti tantárgyakból.....	2
2. 1.	Állampolgári ismeretek – technikum	2
2. 2.	Magyar nyelv – és irodalom – szakképző évfolyamok	2
2. 3.	Magyar nyelv – és irodalom – technikus évfolyamok	3
2. 4.	Matematika – szakképző évfolyamok	7
2. 5.	Matematika – technikus évfolyamok	10
2. 6.	Történelem – szakképző évfolyam	11
2. 7.	Történelem – technikus évfolyamok.....	11
2. 8.	Történelem szakmára épülő kétéves, érettségit adó képzés.....	13
2. 9.	Idegen nyelv – angol – szakképző évfolyamok.....	15
2. 10.	Idegen nyelv I. angol – technikus évfolyamok.....	16
2. 11.	Idegen nyelv II. – angol – technikus évfolyamok.....	20
2. 12.	Idegen nyelv – angol – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés.....	21
2. 13.	Idegen nyelv – német – szakképző évfolyamok	23
2. 14.	Idegen nyelv I. – német – technikus évfolyamok	25
2. 15.	Idegen nyelv II. – német – technikus évfolyamok.....	28
2. 16.	Idegen nyelv II. – olasz – technikus évfolyam	30
2. 17.	Idegen nyelv – német – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés	35
2. 18.	Digitális kultúra – technikus évfolyamok.....	37
2. 19.	Digitális kultúra – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés.....	38
2. 20.	Komplex természettudomány – szakképző és technikus évfolyamok	40
2. 21.	Fenntarthatóság – technikus évfolyamok	40
2. 22.	Testnevelés – szakképző évfolyamok.....	42
2. 23.	Testnevelés – technikus évfolyamok.....	44
3.	Az osztályozó vizsga követelményei a szakmai tantárgyakból.....	53
3. 1.	A munka világa – szakképző és technikus évfolyamok.....	53
3. 2.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász szakképző évfolyamok	66
3. 3.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász technikus évfolyamok.....	67
3. 4.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács szakképző évfolyamok	68
3. 5.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács technikus évfolyamok.....	69
3. 6.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása – cukrász technikus évfolyamok.....	70
3. 7.	Előkészítés – cukrász technikus évfolyamok	70
3. 8.	Értékesítési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok	71

3. 9.	Értékesítési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	71
3. 10.	Étel és italismeret – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok.....	73
3. 11.	Étel és italismeret – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	73
3. 12.	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	73
3. 13.	IKT a vendéglátásban – szakképző évfolyamok.....	75
3. 14.	IKT a vendéglátásban – technikus évfolyamok.....	75
3. 15.	Marketing – turisztikai szaktechnikus évfolyamok.....	75
3. 16.	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	75
3. 17.	Marketing és protokoll – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	76
3. 18.	Munkavállalói ismeretek – szakképző és technikus évfolyamok	77
3. 19.	Reklám és vásárlásösztönzés – turisztikai technikus évfolyamok	77
3. 20.	Rendezvényszervezési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok ..	77
3. 21.	Rendezvényszervezési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	77
3. 22.	Speciális szakmai kompetenciák – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	78
3. 23.	Turisztikai üzletágak – turisztikai technikus évfolyamok	78
3. 24.	Utazásszervezés – turisztikai technikus évfolyamok.....	79
3. 25.	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás – turisztikai technikus évfolyamok	79
3. 26.	Üzleti menedzsment – cukrász, szakács, vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	79
3. 27.	Vendégtéri ismeretek – pincér-vendégtéri szakember évfolyamok	80
3. 28.	Vendégtéri ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	81
3. 29.	Adminisztráció és elszámolás – turisztikai technikus évfolyamok	81
3. 30.	Munkavállalói idegen nyelv – technikus évfolyamok.....	82
3. 31.	Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – szakképző évfolyam	83
3. 32.	Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – technikus évfolyamok	85

1. OSZTÁLYOZÓ VIZSGA

A tanulmányok alatti osztályozó vizsgák a jogszabályi előírásoknak megfelelően (Szkr. 164. §, 163. §) folynak.

Az osztályozó vizsgát a tanév során az I. félévnél január hónapban, a II. félévben június első két hetében szervezzük meg.

Osztályozó vizsgák tervezett időpontjai:

- január 10-19.: egyéni tanrendes tanulóknak vagy jegyhiány, hiányzás miatt
- április 1-18.: osztályozó vizsga előrehozott érettségire tevőknek
- június 1-8.: évvégi osztályozó vizsgák (egyéni tanrend, jegyhiány, hiányzás)

A vizsgabizottságot az igazgató jelöli ki.

A vizsgák részei: írásbeli és szóbeli, gyakorlati.

2. AZ OSZTÁLYOZÓ VIZSGA KÖVETELMÉNYEI A KÖZISMERETI TANTÁRGYAKBÓL

2. 1. Állampolgári ismeretek – technikum

11. évfolyam

I. félév

- A család, a családi szocializáció
- A család gazdálkodása és pénzügyei
- Szabadság és felelősség; jogok és kötelezettségek, a társadalmi felelősségvállalás
- Nemzet, nemzettudat; lokálpatriotizmus, hazafiság, honvédelem

II. félév

- A magyar állam intézményei; az állam gazdasági szerepvállalása
- A mindennapi ügyintézés területei és megszervezése
- Fogasztóvédelem, környezet- és természetvédelem
- Bankrendszer, hitelfelvétel

Vállalkozás és vállalat

2. 2. Magyar nyelv – és irodalom – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. A kommunikáció, a kommunikáció tényezői, nonverbális kommunikáció
2. Tömegkommunikáció, internetes kommunikáció
3. Nyelv és beszéd
4. A nyelv mint jelrendszer
5. Szóelemek, szavak
6. Korstílusok: reneszánsz, barokk, felvilágosodás, klasszicizmus
7. Helyesírási gyakorlatok

II. félév

6. Műnemek, műfajok
7. Alakzatok, szóképek
8. Mondat
9. Az irodalom kezdetei: szájhagyomány, népköltészet
10. Epika a magyar irodalomban
11. A Nyugat költői
12. Kortárs irodalom

10. évfolyam

I. félév

1. Társalgási stílus

2. Kommunikációs alapelvek, zavarok
3. Jelek, jeltípusok
4. Nyelv és társadalom
5. Az avantgárd és a képversek
6. Ady Endre költészete
7. József Attila
8. Dráma és színház – William Shakespeare
9. Dráma és történelem – Bánk bán

II. félév

8. Határon túli magyar irodalom
9. Önéletrajz, motivációs levél
10. Retorika – a nyilvános beszéd
11. A vita
12. Nyelvtörténet, a szókincs változásai
13. Avantgárd irányzatok
14. Az irodalom határterületei

11. évfolyam

I. félév

1. Kommunikáció, tömegkommunikáció
2. Társalgási stílus
3. Érvelés és a vita
4. Stílusrétegek
5. Nyelvtörténet
6. Nyelvújítás
7. Nyelvváltozatok
8. Nyelvjárások, nyelvváltozatok

II. félév

7. A munka világához szükséges szövegek
8. Stilisztikai ismeretek
9. Műnemek és műfajok
10. A XX. és XXI. századi irodalom jelentős szerzői

2. 3. Magyar nyelv – és irodalom – technikus évfolyamok

9. évfolyam

Magyar nyelv

I. félév

1. A kommunikáció, személyközi kommunikáció, nem nyelvi jelek
2. A tömegkommunikáció és hatása a gondolkodásra és a nyelvre
3. A magánhangzók és mássalhangzók
4. A morféma típusai

5. Szófajok

II. félév

6. Szókapcsolatok és mellérendelő szintagmák
7. Alárendelő szintagmák
8. Az állítmány, az alany és a tárgy
9. A határozó és a jelző
10. A mondatok típusai

Irodalom

I. félév

1. Műnemi-műfaji rendszer jellemzői
2. Az ősi magyar hitvilág
3. A görög mitológia és híres történetei (Daidalosz és Ikarosz, Thészeusz és Ariadné, Minótauros)
4. A görög epika (Homérosz: Íliász, Odüsszeia)
5. A görög dráma (Szophoklész: Antigóné)

II. félév

6. A római irodalom (Catullus, Vergilius, Ovidius)
7. A Biblia mint kulturális kód
8. A középkor irodalma: egyházi irodalom (Halotti Beszéd és könyörgés, Ómagyar Mária-siralom)
9. A középkor irodalma: lovagi és udvari irodalom (Dante: Isteni színjáték)
10. A reneszánsz irodalma (Boccaccio: Dekameron, Petrarca: Daloskönyv)
11. Janus Pannonius költészete

10. évfolyam

Magyar nyelv

I. félév

1. A szöveg, a szöveg kapcsolódása a beszédhelyzethez
2. A jelentésbeli és nyelvtani kapcsolóelemek a szövegben
3. Az intertextualitás
4. Szövegtípusok a megjelenési formák szerint
5. Szövegtípusok és műfajok a nyelvhasználati színterek szerint
6. Internetes szövegtípusok és műfajok
7. A szöveg szerkezete és létrehozásának módja

II. félév

8. A stílus
9. A társalgási stílus
10. A tudományos stílus, értekezés, tanulmány, esszé
11. A publicisztikai stílus
12. A hivatalos stílus, ügyintézés, álláskeresés
13. A szónoki stílus

14. Az irodalmi stílus, szóképek, alakzatok

15. Hangalak és jelentés

Irodalom

I. félév

1. A reformáció, fogalma, jelentősége

2. Balassi Bálint kora és költészete

3. Színjátzás az Erzsébet-korban, Shakespeare: Romeo és Júlia

4. A barokk korstílus, Zrínyi Miklós: Szigeti veszedelem

5. A klasszicizmus, a klasszicista színház, Molière: Tartuffe

6. A felvilágosodás korának tudománytörténeti, művészi törekvései, irányzatai

7. Csokonai Vitéz Mihály költészete

II. félév

8. Kölcsey Ferenc költészete

9. Katona József: Bánk bán

10. A romantika hátttere, jellemző jegyei. Puskin: Anyegin

11. Edgar Allen Poe: A Morgue utcai kettős gyilkosság és a krimi műfaja

12. Vörösmarty Mihály költészete és a Csongor és Tünde című műve

13. Petőfi Sándor költészete

14. Jókai Mór: Az arany ember című regénye

11. évfolyam

Magyar nyelv

I. félév

1. A változó nyelv
2. Nyelvi identitás
3. A beszéd, mint cselekvés
4. Nyelvtípusok
5. A magyar nyelv eredete és rokonsága
6. A magyar nyelvtörténet korszakai

II. félév

7. Nyelvemlékeink
8. A magyar nyelv szókészletének változása
9. A magyar nyelv egységesülése az ómagyar kortól napjainkig
10. Köznyelv, csoportnyelvek, rétegnyelvek
11. Nyelvjárásaink

Irodalom

I. félév

1. Arany János költészete és a Toldi estéje
2. Madách Imre: Az ember tragédiája
3. Mikszáth Kálmán novellái és a Beszterce ostroma
4. A realizmus történelmi háttere, a realista stílus sajátosságai
5. Balzac: Goriot apó
6. Gogol: A köpönyeg
7. A klasszikus modernség
8. Lev Nyikolajevics Tolsztoj: Ivan Iljics halála

II. félév

9. Anton Pavlovics Csehov: Sirály
10. Henrik Ibsen: Nóra (Babaszoba)
11. Herczeg Ferenc: Az élet kapuja
12. Ady Endre költészete
13. Babits Mihály: Jónás könyve, Jónás imája
14. Kosztolányi Dezső: Édes Anna, Esti Kornél novellák
15. Móricz Zsigmond novellái és az Úri muri
16. Krúdy Gyula: Szinbád novellák
17. Tóth Árpád költészete
18. Juhász Gyula költészete

12. évfolyam

Magyar nyelv

I. félév

1. Retorika és kommunikáció

2. A szóbeli beszéd
3. A beszéd megszerkesztése, a beszéd részei
4. A retorikai szövegek kifejezőeszközei
5. Szemléltetés, prezentáció
6. Az érv és a cáfolat típusai
7. A vita
8. A befolyásolás módszerei

II. félév

9. Együttműködés a kommunikációban
10. A társalgás udvariassági formái
11. A társalgás udvariassági formái
12. Mindennapi beszédhelyzetek – Nyelvi agresszió
13. Kommunikáció
14. Digitális kommunikáció
15. Tömegkommunikáció (sajtóműfajok)

Irodalom

I. félév

1. A modernizmus és az avantgárd irányzatai (kubizmus, futurizmus stb.)
2. Franz Kafka: Az átváltozás
3. Thomas Mann: Mario és a varázsló
4. Bertolt Brecht: Kurácsi mama és gyermekei
5. Dürrenmatt: A fizikusok
6. Áprily Lajos költészete
7. József Attila költészete

II. félév

8. Radnóti Miklós költészete
9. Örkény István egyperces novellái és a Tóték
10. Nagy László költészete
11. Kányádi Sándor költészete
12. Gion Nándor novellisztikája
13. Dragomán György: Cry me a river ciklusa
14. Cholnoky Viktor novellái

2. 4. Matematika – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. Kombinatorika, halmazok:

- Sorbarendezés
- Halmazműveletek
- Intervallumok

2. A számok világa:

- Műveletek számhalmazokban
- Számolás törtekkel
- Arányosság
- Százalékszámítás
- **Mértékegység-átváltások**
- Hatványozás
- Számok normálalakja

3. Egyenletek és azonosságok:

- Nevezetes szorzatok
- Szorzattá alakítás
- Egyenletek
- Alaphalmaz, értelmezési tartomány, megoldáshalmaz
- Egyenletek megoldása

II. félév

4. Bevezetés a geometriába:

- A sík geometriája
- Általános és szimmetrikus háromszögek
- Pitagorasz tétele
- A háromszög nevezetes vonalai és pontjai
- Háromszögek kerülete és területe
- Nevezetes négyszögek kerülete és területe

5. Függvények:

- Lineáris függvények
- Függvények jellemzése
- Egyenlőtlenségek

10. évfolyam

I. félév

1. Logika:

- Igaz vagy hamis
- Állítás és tagadása
- VAGY-művelet, ÉS-művelet

2. Térgeometria:

- Hasáb
- Téglatest
- Kocka
- Forgáshenger

11. évfolyam

II. félév

1. Sorozatok és pénzügyi matematika:

- A számsorozat
- Mértani sorozat
- Kamatoskamat-számítás

2. 5. Matematika – technikus évfolyamok

évfolyam	félév	év vége
9. technikum	Halmazok Algebra és számelmélet Függvények (lineáris, abszolútérték, másodfokú)	Halmazok Algebra és számelmélet Függvények Síkgeometria Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek, szöveges feladatok Egybevágósági transzformációk
10. technikum	Gyökvonás Másodfokú egyenlet	Gyökvonás Másodfokú egyenlet Hasonlóság Trigonometria Kombinatorika Valószínűségszámítás
11. technikum	Hatvány, gyök, logaritmus Trigonometria	Hatvány, gyök, logaritmus Trigonometria Koordináta-geometria Gráfok Kombinatorika Valószínűségszámítás Statisztika
12. technikum	Sorozatok Térgeometria	Sorozatok Térgeometria Érettségi összefoglalás (középiskolai és általános iskolai tananyag)
12. kétéves érettségi felkészítés	Halmazok Algebra és számelmélet Függvények Síkgeometria Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek, szöveges feladatok	Halmazok Algebra és számelmélet Függvények Síkgeometria Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek, szöveges feladatok Gyökvonás Másodfokú egyenlet Hasonlóság Trigonometria Hatvány, gyök, logaritmus
13. kétéves érettségi felkészítés	Koordináta-geometria Sorozatok Térgeometria	Koordináta-geometria Sorozatok Térgeometria Érettségi összefoglalás (középiskolai és általános iskolai tananyag)

2. 6. Történelem – szakképző évfolyam

9. évfolyam

I. félév

1. Európa a világban, Magyarország Európában
2. Múlt és jelen képekben és szövegekben I., Európa bölcsői
3. Múlt és jelen képekben és szövegekben II., A középkor századai
4. Múlt és jelen képekben és szövegekben III., Az újkor hajnala
5. Múlt és jelen képekben és szövegekben IV., A modern világ születése
6. Múlt és jelen képekben és szövegekben V., A szélsőségek évtizedei
7. Múlt és jelen képekben és szövegekben VI., A megosztott világ

II. félév

8. Múlt és jelen képekben és szövegekben VII., A magyar társadalom a rendszerváltás után
9. Múlt és jelen képekben és szövegekben VIII., A tanuló társadalom
10. Társadalom és intézményei múltban és jelenben- Intézményeink működése
11. A világkép
12. A politika világa- a demokratikus politikai berendezkedés
13. Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek

10. évfolyam

I. félév:

1. Társadalom és intézményei múltban és jelenben- Intézményeink működése
2. A világkép
3. A politika világa- a demokratikus politikai berendezkedés
4. Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek

2. 7. Történelem – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév:

1. Civilizáció és államszervezet az ókorban
2. Vallások az ókorban
3. Hódító birodalmak
4. A középkori Európa

II. félév:

1. A magyar nép eredete és az Árpád-kor
2. A középkori Magyar Királyság fénykora

10. évfolyam

I. félév:

1. A kora újkor
2. A török hódoltság kora Magyarországon
3. A felvilágosodás kora

II. félév:

4. Magyarország a 18. században
5. Új eszmék és az iparosodás kora
6. A reformkor
7. A forradalom és szabadságharc

11. évfolyam

I. félév:

1. A nemzetállamok születése és a szocialista eszmék megjelenése
2. A dualizmus kori Magyarország
3. A nagy háború
4. Az átalakulás évei
5. A két világháború között

II. félév:

6. A Horthy-korszak
7. A második világháború
8. A két világrendszer szembenállása

12. évfolyam

I. félév:

1. Az 1956-os forradalom és szabadságharc
2. A kádári diktatúra
3. A kétpólusú világ és felbomlása

II. félév:

4. A rendszerváltoztatás folyamata
5. A világ a 21. században
6. Magyarország a 21. században
7. A magyarság és a magyarországi nemzetiségek a 20-21. században

2. 8. Történelem szakmára épülő kétéves, érettségit adó képzés

12. évfolyam

I. félév

1. Civilizáció és államszervezet az ókorban
2. Vallások az ókorban
3. Hódító birodalmak
4. A középkori Európa
5. A magyar nép eredete és az Árpád-kor
6. A középkori Magyar Királyság fénykora

II. félév

1. A kora újkor
2. A török hódoltság kora Magyarországon
3. A felvilágosodás kora
4. Magyarország a 18. században
5. Új eszmék és az iparosodás kora
6. A reformkor
7. A forradalom és szabadságharc

13. évfolyam

I. félév

1. A nemzetállamok születése és a szocialista eszmék megjelenése
2. A dualizmus kori Magyarország
3. A nagy háború
4. Az átalakulás évei
5. A két világháború között
6. A Horthy-korszak
7. A második világháború
8. A két világrendszer szembenállása

II. félév

1. Az 1956-os forradalom és szabadságharc
2. A kádári diktatúra
3. A kétpólusú világ és felbomlása
4. A rendszerváltoztatás folyamata
5. A világ a 21. században
6. Magyarország a 21. században
7. A magyarság és a magyarországi nemzetiségek a 20-21. században

2. 9. Idegen nyelv – angol – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I félév:

Személyes vonatkozások: A tanuló bemutatkozása, személyes adatok. Családi kapcsolatok.

- nyelvtan: The verb *to be*, These/Those, Plurals, Possessive adjectives, Present Simple

Család: A családi élet mindennapjai. Otthoni teendők. A hét napjai, hónapok, évek. Sorszámok. Az órával, idővel kapcsolatos kifejezések. Házimunka, napirend.

• nyelvtan: Present Simple, Wh-questions, Prepositions of time, Adverbs of frequency
Szabadidő, hobbi: Szabadidős elfoglaltságok, hobbik. Filmek, TV programok. A technikai eszközök szerepe a mindennapi életben.

- nyelvtan: like / love / enjoy / hate / can't stand + -ing, want to / would like to, The verb can, Adjectives – Adverbs of manner

II félév:

Az otthon: Lakószobák, lakás, ház bemutatása. Bútorok és háztartási gépek.

- nyelvtan: Possessive adjectives / pronouns, Whose..?, There is / There are, Articles: a (n) / the

Telekommunikáció: A telekommunikációval kapcsolatos szavak és kifejezések. Rövidítések, sms-ek. Telefonon történő beszélgetés (hívás és válasz).

- nyelvtan: Present Progressive, Object personal pronouns, Present Simple vs Present Progressive, Stative verbs

Nyaralás: Üdülés és időjárás. A múltban történt események, az üdülés alatti tevékenységek.

- nyelvtan: Past Simple, Past Simple of to be, There was, There were, Past Simple of can

10. évfolyam

I félév:

Egészséges életmód: Étkezés. Étkezési helyek és lehetőségek és szokások. Ételek és italok. Receptek, kapcsolatos szavak és kifejezések. Helyes és helytelen táplálkozás.

- nyelvtan: Countable / Uncountable nouns, some / any / no, How much...? / How many...?, much / many / a lot of / lots of / a few / a little

Közlekedés: A közlekedés eszközei és lehetőségei. A tömegközlekedés. Útbaigazítás.

- nyelvtan: have to (affirmative), Future be going to

Vásárlás: Vásárlás, vásárlási szokások. Öltözködés, ruha méretek és árak. Vélemény kifejezése. Műszaki berendezés problémájával, meghibásodásával kapcsolatos kifejezések, érvelések.

- nyelvtan: too / enough, one / ones, Compounds of some, any, no, every

II félév:

Üdülés: Üdülési fajták és szállás lehetőségek. Földrajzi helyek. Szállodai szolgáltatások.

- nyelvtan: Comparative Forms, Superlative Forms

Sport és tudomány: Különböző sportok és tudomány. Híres emberek és elért eredményeik.

- nyelvtan: Present Perfect Simple (always, never, ever, before, once, twice, so far, just), Present Perfect Simple vs Past Simple, have been – have gone

11. évfolyam

I félév:

- Present tense: Present Simple vs Present Progressive
- Past tense: Past Simple vs Past Progressive
- Future forms: will, going to
- basic ingredients used in the kitchen
- cooking technologies: boil, cut, steam, peel, etc.
- baking technologies: mix, whip, bake, etc.
- greeting and seating guests
- offering different dishes
- main features of Hungarian cuisine

II félév:

- creating a menu
- categories on the menu
- situations in a restaurant
- recipe translation
- I would recommend/offer...
- Soups
- Main dishes and garnishes
- Desserts
- Famous English and American dishes

2. 10. Idegen nyelv I. angol – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév:

- Greetings, Countries and nationalities, the verb to be, there is/are, these/those, plurals, Occupations
- Possessive case, Family
- Present simple tense, Daily routine
- Like/love/enjoy/hate/can't stand+ing
- Want to/ would like to, the verb can
- Possessive pronouns, whose, articles a/an, the
- Furniture and appliances, Rooms and parts of a house, prepositions of place
- Present progressive, present simple vs present progressive, stative verbs
- Life in the past, past simple, past simple of to be, there was/were, past simple of can
- Holiday activities, The weather

II. félév:

- Places to eat, Food and drink, Recipes, countable / uncountable nouns, some /any /no

- How much / many?, much / many / a lot of / lots of / a few/ a little
- Means of transport, have to (affirmative), future be going to
- Location and directions, prepositions of movement, Places in a city
- Places to shop, Clothes, too / enough, Words related to electronic devices
- Ailments, the verb should
- Emergency services, reported speech (commands and requests)
- Types of holidays and accommodation
- Comparative and superlative forms
- Present perfect simple vs past simple, have been - have gone

10. évfolyam

I. félév:

- Homes and houses, present simple vs present progressive
- Subject-object and indirect questions
- Words and phrases related to survival, the weather and travelling
- Past simple, used to, past progressive
- Word building, collocations with make and do
- Adjectives-adverbs of manner, comparisons
- Present perfect simple vs past simple, present perfect progressive
- Jobs and employment, Personality adjectives
- Must / have to / need / should / ought to /had better /may /might/ could / must/ can't
- Modal verbs+have+past participle

II. félév:

- Phrases related to communication, Collocations with say and tell
- Relative pronouns: who, which, that, whose, relative adverb: where, relative clauses
- Computers, devices and Internet vocabulary, Directions
- Word building: opposites
- Future will, be going to, Conditional sentences: Types Zero, 1 and 2
- Geographical features, animals
- Past perfect simple – past perfect progressive, articles
- Passive Voice I, II.
- Phrasal verbs
- Words /Phrases related to the environment

11. évfolyam

I félév:

- environmental problems
- Passive Voice
- healthy eating habits
- entertainment, spare time activities
- Reported Speech
- problems of living in a town/city
- describing an event
- would rather, would prefer
- talking about books, reading habits
- shopping habits

II félév:

- Conditional Sentences: type 3
- travelling preferences
- Present Simple vs Present Progressive
- Past Simple vs Past Progressive
- Future forms
- giving advice in a letter
- education in Hungary
- Present Perfect Simple vs Present Perfect Progressive

12. évfolyam

I félév:

- Modal verbs + have + past participle
- Services in a hotel
- Passive Voice
- Defining and non-defining relative clauses
- Advantages and disadvantages of different jobs
- social media in our lives

- Comparisons
- Eating habits
- writing short emails
- Infinitives and -ing forms

II félév:

- Present tense
- Present Perfect tense
- Past tense
- Reflexive pronouns, Reciprocal pronouns
- Personal details
- kinds of houses, description of houses
- educational system
- preparing food, at the restaurant
- Future Perfect Simple
- Conditionals: mixed types
- types of shops and services

13. évfolyam

I félév:

- family relations
- human relationships, celebrations
- grammar structures: tenses, conditionals, passive voice, relative clauses
- consumer society
- fashion
- housing
- global issues, environmental issues
- giving advice in letters
- school, language learning
- writing short emails

II félév:

- grammar structures: tenses, conditionals, passive voice, relative clauses
- giving advice in letters
- writing short emails
- the world of work, communication
- lifestyle
- eating
- illnesses
- leisure time activities
- cultural events, scientific progress
- sports
- travelling

2. 11. Idegen nyelv II. – angol – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév:

1. Greetings, Countries and nationalities, the verb to be, there is/are
2. These/those, plurals, Occupations
3. Possessive case
4. Family, Days of the week, Months, Years
5. Present simple tense, Chores and daily routine
6. Ordinals
7. Wh-questions, prepositions of time
8. Adverbs of frequency, Spare time activities
9. Numbers over a hundred, Adjectives describing personality
10. Like/love/enjoy/hate/can't stand+ing

II. félév:

11. Want to/ would like to, the verb can
12. Possessive pronouns, whose, articles a/an, the
13. Words/phrases related to appearance
14. Furniture and appliances, Rooms and parts of a house, prepositions of place
15. Telephone language, Text messaging expressions
16. Present progressive
17. Object personal pronouns
18. Present simple vs present progressive, Stative verbs
19. Life in the past, past simple, past simple of to be, there was/were, past simple of can
20. Holiday activities, The weather

10. évfolyam

I. félév:

1. Places to eat, Food and drink
2. Countable / uncountable nouns, Containers, some /any /no
3. How much / many?, much / many / a lot of / lots of / a few/ a little
4. Words related to recipes, Types of food
5. Means of transport, have to (affirmative), Prices
6. Future be going to, Words related to the environment
7. Location and directions, prepositions of movement, Places in a city
8. Places to shop, Clothes, too / enough
9. Words related to electronic devices
10. Compounds of some / any; one /ones

II. félév:

11. Ailments, the verb should
12. Emergency services, reported speech (commands and requests)
13. Types of holidays and accommodation

14. Comparative and superlative forms
15. Geographical features, Services and hotel facilities
16. Words related to sports, present perfect simple
17. Academic subjects, Collocations and words related to education
18. Present perfect simple vs past simple, have been - have gone
19. Nouns ending in -er, -or, -ist referring to people
20. Life events
21. Using appropriate tenses and time expressions (past simple, present perfect)

2. 12. Idegen nyelv – angol – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés

12. évfolyam

I. félév:

- Greetings, Countries and nationalities, the verb to be, there is/are, these/those, plurals, Occupations
- Possessive case, Family
- Present simple tense, Daily routine
- Like/love/enjoy/hate/can't stand+ing
- Want to/ would like to, the verb can
- Possessive pronouns, whose, articles a/an, the
- Furniture and appliances, Rooms and parts of a house, prepositions of place
- Present progressive, present simple vs present progressive, stative verbs
- Life in the past, past simple, past simple of to be, there was/were, past simple of can
- Holiday activities, The weather
- Places to eat, Food and drink, Recipes, countable / uncountable nouns, some /any /no
- How much / many?, much / many / a lot of / lots of / a few/ a little
- Means of transport, have to (affirmative), future be going to
- Location and directions, prepositions of movement, Places in a city
- Places to shop, Clothes, too / enough, Words related to electronic devices
- Ailments, the verb should
- Emergency services, reported speech (commands and requests)
- Types of holidays and accommodation
- Comparative and superlative forms
- Present perfect simple vs past simple, have been - have gone

II. félév:

- Homes and houses, present simple vs present progressive
- Subject-object and indirect questions
- Words and phrases related to survival, the weather and travelling
- Past simple, used to, past progressive
- Word building, collocations with make and do
- Adjectives-adverbs of manner, comparisons
- Present perfect simple vs past simple, present perfect progressive
- Jobs and employment, Personality adjectives

- Must / have to / need / should / ought to /had better /may /might/ could / must/ can't
- Modal verbs+have+past participle
- Phrases related to communication, Collocations with say and tell
- Relative pronouns: who, which, that, whose, relative adverb: where, relative clauses
- Computers, devices and Internet vocabulary, Directions
- Word building: opposites
- Future will, be going to, Conditional sentences: Types Zero, 1 and 2
- Geographical features, animals
- Past perfect simple – past perfect progressive, articles
- Passive Voice I, II.
- Phrasal verbs
- Words /Phrases related to the environment

13. évfolyam

I félév:

- environmental problems
- Passive Voice
- healthy eating habits
- entertainment, spare time activities
- Reported Speech
- problems of living in a town/city
- describing an event
- would rather, would prefer
- talking about books, reading habits
- shopping habits
- Conditional Sentences: type 3
- travelling preferences
- Present Simple vs Present Progressive
- Past Simple vs Past Progressive
- Future forms
- giving advice in a letter
- education in Hungary
- Present Perfect Simple vs Present Perfect Progressive

II félév:

- Modal verbs + have + past participle
- Services in a hotel
- Passive Voice; fashion
- Defining and non-defining relative clauses; housing
- The world of work, communication
- social media in our lives
- Comparisons, consumer society
- Eating habits

- writing short emails; global issues, environmental issues
- Infinitives and -ing forms
- Present tense; school, language learning
- Present Perfect tense
- Past tense;
- Reflexive pronouns, Reciprocal pronouns
- Personal details
- kinds of houses, description of houses
- educational system
- Lifestyle; illnesses
- Future Perfect Simple
- Conditionals: mixed types
- types of shops and services

2. 13. Idegen nyelv – német – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I félév:

1. Számok 1-100, információkérés, határozott névelő: der, die, das
2. Köszönés, bemutatkozás, köszönet, betűzés, igeragozás
3. Kérdőnévmás, kérdőszavak, párbeszédalkotás
4. Országnevek, származás, hobbik, bemutatás
5. Hogylét, bocsánatkérés, rendelés, fizetés
6. Szórend, kijelentő ill. kérdő mondat
7. Életkor, foglalkozások, birtokos névmás: mein, dein
8. Család, lakóhely, jelentkezése lap kitöltése
9. „sein” létige ragozás, birtokviszony kifejezése „von” előjárószóval
10. Vélekedés kifejezése, Főnevek többes száma

II félév:

11. Felszólító mód magázó alakban, főnevek többes száma
12. Tetszés/ Nem tetszés kifejezése, eldöntendő kérdés
13. Országismeret: német tartományok, „ein/eine/ein” határozatlan névelő
14. Égtájak, az „es” névmás
15. Németországi nevezetességek, tájékozódás a térképen
16. Szórend „aber” és „und” kötőszavak után
17. Hónapok, évszakok, időjárás
18. Középületek, tájékozódás, útbaigazítás
19. Főnevek tárgyesete: den Mann
20. Berlin nevezetességei, bocsánatkérés,
21. Gyenge főnevek: den Jungen

10. évfolyam

I félév:

1. Műszaki cikkek vásárlása, kérdés az árra
2. Szórend kiemelt mondatrész után, szituációs játék
3. Sajnálkozás, csodálkozás kifejezése, „haben” + akkusativ
4. tagadás a „nicht” tagadószóval
5. tagadás a „kein” tagadószóval
6. Ruhadarabok, színek, tetszés kifejezése
7. Ruhák jellemzése, ruhavásárlás
8. Tőhangváltós igék: nehmen, helfen, tragen, nehmen, sehen, essen etc.
9. Az „oder” kötőszó. „Dieser, Welcher” mutatónévmások
10. Vágyak kifejezés, „möchten” módbeli segédige

II félév:

11. „brauchen” + Akkusativ, mehr/ mehrere
12. Kempingezés kellékei, „können” a képesség kifejezése
13. Elváló/ nem elváló igekötős igék
14. Szállástípusok, szobafoglalás, részes eset: dem Mann, der Frau
15. Prospektus értelmezése
16. Különlegességek, szálloda leírása, „in+ Dativ”
17. Guten Appetit! Ételek. Képesség + lehetőség kifejezése.
18. Ízlés, étkezések, preferencia kifejezése, „mögen” módbeli segédige
19. Eladás, vásárlás, kínálás, noch/ erst, nicht mehr/ schon/ doch
20. Essen gehen, rendelés, fizetés, reklamálás
21. A szándék kifejezése: a „wollen” – akar módbeli segédige.

11. évfolyam

I félév:

1. Jövő idő kifejezése: werden. Alapanyagok, fűszerek.
2. Szabadidő, sportágak. Okhatározó kifejezése: „denn”
3. Kettős esettel álló elöljárószavak. Asztalterítés, evőeszközök.
4. A hét napjai, napszakok, napirend. Konyhai gépek és berendezések.
5. Meghívás elfogadása/ elutasítása. Zöldségek és gyümölcsök.
6. A felszólító mód kifejezése. Ételreceptek fordítása.
7. A „sein” ige elbeszélő múltja: war/ hatte
8. Vakációs tervek, vágyak. Egy büféasztal választékának bemutatása.
9. A gyenge igék befejezett múlt ideje: Das Perfekt.
10. Nyaralás, történetmesélés. Az erős igék befejezett múltja.

II félév:

11. Az étlap részei: Hideg és meleg előételek.
12. Szituációk: Rendelésfelvétel.
13. Szituációk: Fizettetés, panaszrendezés.
14. Cukrásztechnológiai műveletek.
15. A „müssen” módbeli segédige.
16. A „dürfen” módbeli segédige.

17. Főételek, köretetek. desszertek.
18. A müssen, können, wollen módbeli segédigék elbeszélő múltja.
19. A magyar és német konyha specialitásai.
20. Magyar és német cukrászipari termékek.

2. 14. Idegen nyelv I. – német – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I félév:

1. Begrüßung, Vorstellung, Zahlen bis 1000
2. der, die, das/Verbkonjugation, Fragewörter,
3. Ländernamen, Buchstabierung, Hobbys
4. Fragesätze, Aussagesätze/sein, haben
5. Alter, Familie, Wohnort, Berufe
6. Singular, Plural, JA/Nein-Fragen
7. Dach-Länder, Himmelsrichtungen, Wetter, Monate,
8. aber, denn/Substantive im Nominativ, Akkusativ
9. Einkauf, Elektrogeräte, Kleidungsstücke, Farben
10. es gibt+Akkusativ, kein, Konjugation von „möchten”
11. Verben mit Brechung

II félév:

12. Auf dem Campingplatz, im Hotel,
13. An der Rezeption, Diensleitungen im Hotel
14. Zimmer reservieren
15. „können”, Verben mit Brechung, trennbare Verben, Dativ, in+Dativ
16. Lebensmittel einkaufen, Speisen und Getränke,
17. im Restaurant, Speisekarte
18. Bestellen, Reklamieren, Bezahlen
19. Possesivpronomen, Futur I.
20. Hobbies, Sportarten,
21. Wochentage, Tagesablauf, Uhrzeiten
22. müssen, USODA, Imperativ, war, hatte
23. Urlaub, Reise, Ferien,
24. Perfekt, Personalpronomen im Nominativ, Akkusativ
25. Am Bahnhof, Fahrplan lesen, geographische Namen

10. évfolyam

I félév:

1. Wohnort, Wohnung, Umgebung
2. Hausarbeiten
3. seit/vor, zu+Dativ, Wechselpräpositionen, dass
4. Technik und Medien, Computer, Internet
5. weil, dürfen, Präteritum von Modalverben

6. Familienmitglieder vorstellen
7. Sprachen, Sprachlernen,
8. Komparation der Adjektive, Genitiv
9. Das Datum, die Jahreszahlen,
10. Präteritum

II félév:

11. Personen beschreiben, Eigenschaften
12. Adjektivdeklinaton
13. Ungarische und internationale Küche
14. Sehenswürdigkeiten vorstellen
15. Verkehr, Verkehrsmittel (Vorteile und Nachteile),
16. Weg in die Schule, Wegbeschreibung
17. Am Flughafen, am Bahnhof
18. Reisevorbereitungen
19. indirekte Fragen, ob,

11. évfolyam

I félév:

1. Schule, Schulsystem in Deutschland, in Ungarn
2. Meine Schule
3. Sich-Verben
4. Schulnoten, Schulfächer, Traumschule
5. Konjunktiv mit würde/ wäre, hätte
6. Lernen im Ausland
7. Konjunktiv von Modalverben
8. Die Arbeitswelt, Berufe, Berufswahl
9. Bewerbung um eine Stelle
10. Vorstellungsgespräch, Berufserfahrungen, Motivationsbrief
11. Stellenanzeigen verstehen und beantworten
12. Verben mit Präposition, Fragewörter mit Präpositionen
13. Relativsätze

II félév:

14. Gesundheit, Krankheit, Körperteile
15. Beim Arzt, Symptome, Behandlungen
16. Im Krankenhaus, Medikamente nehmen
17. Gesunde Lebensweise
18. Passiv im Präsens und Präteritum
19. Essgewohnheiten
20. lassen
21. Sportarten, Sportmöglichkeiten
22. Lieblingssportler
23. zu+Infinitiv
24. Extremsport
25. als-wenn/sollen, sollte

12. évfolyam

I félév:

1. Die weite Welt
2. Urlaub, Reise
3. Fremdsprachenerwerb
4. Stadtleben & Landleben
5. Klima, Wetter
6. Konjunktionen
7. Finalsätze
8. Vorgangspassiv
9. Zustandspassiv
10. Vergleich: je...desto

II félév:

11. Technik und Umwelt
12. Umweltverschmutzung und Umweltschutz
13. Medienwelt
14. Generationskonflikte
15. Geld
16. Bankwesen
17. Dienstleistungen
18. Relativpronomen
19. Wortfolge: Dativ und Akkusativ
20. Wunschsätze
21. Konjunktiv II
22. haben zu + Inf.

13. évfolyam

I félév:

1. persönliche Briefe schreiben
2. offizielle Briefe schreiben
3. Meinung äußern
4. Kommentar schreiben
5. Abithemen: Familie, Freunde, Wohnen
6. Abithemen: Tagesablauf, Kino, Musik, Lesen
7. derjenige, diejenige, dasjenige
8. als ob
9. Partizip Perfekt Form
10. Rektionen

II félév:

11. Abithemen: Gesundheit, Sport, Ernährung
12. Abithemen: Einkaufen, Dienstleistungen, Mode
13. Abithemen: Arbeit, Technik, Verkehr
14. Abithemen: Urlaub, Hotels
15. Abithemen: Wetter, Klima, Umweltschutz
16. Situationen: Restaurant, Reisebüro, Mieten,
17. Situationen: Einkauf, Einladung, Fahrkarten kaufen
18. Briefe, Kommentare schreiben
19. Partizip Präsens
20. einer, eine, eines der...

2. 15. Idegén nyelv II. – német – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I félév:

- Begrüßung, Vorstellung, Zahlen bis 1000

- der, die, das/Verbkonjugation, Fragewörter,
- Ländernamen, Buchstabierung, Hobbys
- Fragesätze, Aussagesätze/sein, haben
- Alter, Familie, Wohnort, Berufe
- Singular, Plural, JA/Nein-Fragen
- Dach-Länder, Himmelsrichtungen, Wetter, Monate,
- aber, denn/Substantive im Nominativ, Akkusativ
- Einkauf, Elektrogeräte, Kleidungsstücke, Farben
- es gibt+Akkusativ, kein, Konjugation von „möchten“
- Verben mit Brechung

II félév:

- Auf dem Campingplatz, im Hotel,
- An der Rezeption, Diensleitungen im Hotel
- Zimmer reservieren
- „können“, Verben mit Brechung, trennbare Verben, Dativ, in+Dativ
- Lebensmittel einkaufen, Speisen und Getränke,
- im Restaurant, Speisekarte
- Bestellen, Reklamieren, Bezahlen
- Possesivpronomen, Futur I.
- Hobbies, Sportarten,
- Wochentage, Tagesablauf, Uhrzeiten
- müssen, USODA, Imperativ, war, hatte
- Urlaub, Reise, Ferien,
- Perfekt, Personalpronomen im Nominativ, Akkusativ
- Am Bahnhof, Fahrplan lesen, geographische Namen

10. évfolyam

I félév:

- Wohnort, Wohnung, Umgebung
- Hausarbeiten
- seit/vor, zu+Dativ, Wechselpräpositionen, dass
- Technik und Medien, Computer, Internet
- weil, dürfen, Präteritum von Modalverben
- Familienmitglieder vorstellen
- Sprachen, Sprachlernen,
- Komparation der Adjektive, Genitiv
- Das Datum, die Jahreszahlen,
- Präteritum

II félév:

- Personen beschreiben, Eigenschaften
- Adjektivdeklinaton
- Ungarische und internationale Küche

- Schenswürdigkeiten vorstellen
- Verkehr, Verkehrsmittel (Vorteile und Nachteile),
- Weg in die Schule, Wegbeschreibung
- Am Flughafen, am Bahnhof
- Reisevorbereitungen
- indirekte Fragen, ob,

2. 16. Idegennyelv II. – olasz – technikusi évfolyam

9. évfolyam

I.félév:

Elementi comunicativi e lessicali:

Salutare, rispondere al saluto

Dire la nazionalità

Costruire le prime frasi complete

Numeri cardinali 1-30

Presentarsi

Chiedere come sta una persona

Chiedere e dire il nome, l'età

Chiedere e dire l'indirizzo

Descrivere una persona

L'Italia: regioni e città

Elementi grammaticali:

Pronuncia

Sostantivi e aggettivi

Accordo sostantivi e aggettivi

Pronomi personali soggetto

Indicativo presente di essere, avere

Articolo determinativo, indeterminativo

Le tre coniugazione dei verbi (-are, -ere, -ire)

Indicativo presente: verbi regolari

II. félév:

Elementi comunicativi e lessicali:

Fare conoscenza

Dare del Lei a qualcuno

Attività del tempo libero e del fine settimana

Invitare, accettare, rifiutare un invito

Descrivere l'abitazione

Numeri cardinali 30 - 1 000 000

Numeri ordinali

I giorni della settimana

Chiedere e dire che giorno é

Chiedere e dire l'ora
Mezzi di comunicazione
Chiedere e dire l'orario di apertura
Esprimere incertezza, dubbio
Localizzare oggetti nello spazio
Esprimere possesso
Ringraziare, rispondere a un ringraziamento
Mesi e stagioni
Parlare del prezzo
I mezzi di trasporto urbano
Elementi grammaticali:
Indicativo presente: verbi irregolari
Indicativo presente dei verbi modali: potere, volere, dovere
Forma di cortesia
Preposizioni
Preposizioni articolate
Espressioni di luogo
C'è, ci sono
Possessivi

10. évfolyam

I. félév

1. Presentarsi e conoscere gli altri

- Dati personali
- Saluti formali e informali
- Nazionalità e lingue
- La famiglia
- Descrizione fisica e caratteriale

2. La scuola e la vita quotidiana

- Materie scolastiche
- Orario scolastico
- Attività quotidiane
- Tempo libero e hobby

3. La casa

- Stanze e mobili
- Descrivere la propria casa
- L'appartamento ideale

4. La città

- Luoghi della città
- Indicazioni stradali
- Mezzi di trasporto
- Orientarsi in città

5. Cibo e bevande

- Al bar e al ristorante
- Fare la spesa
- Piatti tipici italiani
- Abitudini alimentari

Strutture grammaticali (1° semestre)

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Genere e numero dei nomi
- Aggettivi qualificativi
- Pronomi personali soggetto
- Verbi regolari (-are, -ere, -ire)
- Verbi irregolari più frequenti (*essere, avere, fare, andare, stare*)
- Presente indicativo
- C'è / ci sono
- Preposizioni semplici e articolate
- Verbi modali (*potere, dovere, volere*)
- Aggettivi e pronomi possessivi
- Numeri cardinali e ordinali
- Data e ora

II. félév

1. Il tempo libero e le vacanze

- Sport e hobby
- Viaggi e turismo
- Prenotare un albergo
- Raccontare una vacanza

2. Fare acquisti

- Negozi e prodotti
- Abbigliamento e moda
- Chiedere prezzi e informazioni

3. Salute e benessere

- Parti del corpo
- Disturbi e malattie comuni
- Dal medico e in farmacia

4. Lavoro e professioni

- Mestieri e professioni
- Progetti per il futuro
- Esperienze personali

5. Cultura italiana

- Feste e tradizioni italiane
- Regioni e città d'Italia
- Aspetti della vita quotidiana in Italia

Strutture grammaticali (2° semestre)

- Passato prossimo
- Participio passato
- Ausiliari (*essere* e *avere*)
- Imperfetto (alapfokon)
- Confronto tra passato prossimo e imperfetto
- Futuro semplice
- Pronomi diretti
- Pronomi indiretti
- Pronomi combinati (alapfokon)
- Avverbi di frequenza
- Comparativo e superlativo

- Imperativo informale
- Pronomi relativi (*che, cui* – alapfokon)
- Si impersonale (bevezető szinten)

2. 17. Idegen nyelv – német – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés

12. évfolyam

I félév:

- Begrüßung, Vorstellung, Zahlen bis 1000
- der, die, das/Verbkonjugation, Fragewörter,
- Ländernamen, Buchstabierung, Hobbys
- Fragesätze, Aussagesätze/sein, haben
- Alter, Familie, Wohnort, Berufe
- Singular, Plural, JA/Nein-Fragen
- Dach-Länder, Himmelsrichtungen, Wetter, Monate,
- aber, denn/Substantive im Nominativ, Akkusativ
- Einkauf, Elektrogeräte, Kleidungsstücke, Farben
- es gibt+Akkusativ, kein, Konjugation von „möchten“
- Verben mit Brechung
- Auf dem Campingplatz, im Hotel,
- An der Rezeption, Diensleitungen im Hotel
- Zimmer reservieren
- „können“, Verben mit Brechung, trennbare Verben, Dativ, in+Dativ
- Lebensmittel einkaufen, Speisen und Getränke,
- im Restaurant, Speisekarte
- Bestellen, Reklamieren, Bezahlen
- Possesivpronomen, Futur I.
- Hobbies, Sportarten,
- Wochentage, Tagesablauf, Uhrzeiten
- müssen, USODA, Imperativ, war, hatte
- Urlaub, Reise, Ferien,
- Perfekt, Personalpronomen im Nominativ, Akkusativ
- Am Bahnhof, Fahrplan lesen, geographische Namen

II félév:

- Wohnort, Wohnung, Umgebung
- Hausarbeiten
- seit/vor, zu+Dativ, Wechselpräpositionen, dass
- Technik und Medien, Computer, Internet
- weil, dürfen, Präteritum von Modalverben
- Familienmitglieder vorstellen
- Sprachen, Sprachlernen,
- Komparation der Adjektive, Genitiv
- Das Datum, die Jahreszahlen,
- Präteritum
- Personen beschreiben, Eigenschaften
- Adjektivdeklinaton
- Ungarische und internationale Küche
- Sehenswürdigkeiten vorstellen
- Verkehr, Verkehrsmittel (Vorteile und Nachteile),
- Weg in die Schule, Wegbeschreibung
- Am Flughafen, am Bahnhof
- Reisevorbereitungen
- indirekte Fragen, ob,

13.évfolyam

I félév:

- Schule, Schulsystem in Deutschland, in Ungarn
- Meine Schule
- Sich-Verben
- Schulnoten, Schulfächer, Traumschule
- Konjunktiv mit würde/ wäre, hätte
- Lernen im Ausland
- Konjunktiv von Modalverben
- Die Arbeitswelt, Berufe, Berufswahl
- Bewerbung um eine Stelle
- Vorstellungsgespräch, Berufserfahrungen, Motivationsbrief
- Stellenanzeigen verstehen und beantworten
- Verben mit Präposition, Fragewörter mit Präpositionen
- Relativsätze
- Gesundheit, Krankheit, Körperteile
- Beim Arzt, Symptome, Behandlungen
- Im Krankenhaus, Medikamente nehmen
- Gesunde Lebensweise
- Passiv im Präsens und Präteritum
- Essgewohnheiten

- lassen
- Sportarten, Sportmöglichkeiten
- Lieblingssportler
- zu+Infinitiv
- Extremsport
- als-wenn/sollen, sollte

II félév:

- Die weite Welt
- Urlaub, Reise
- Fremdsprachenerwerb
- Stadtleben & Landleben
- Klima, Wetter
- Konjunktionen
- Finalsätze
- Vorgangspassiv
- Zustandspassiv
- Vergleich: je...desto
- persönliche Briefe schreiben
- offizielle Briefe schreiben
- Abithemen: Gesundheit, Sport, Ernährung
- Abithemen: Einkaufen, Dienstleistungen, Mode
- Abithemen: Arbeit, Technik, Verkehr
- Abithemen: Urlaub, Hotels
- Abithemen: Wetter, Klima, Umweltschutz
- Situationen: Restaurant, Reisebüro, Mieten,
- Situationen: Einkauf, Einladung, Fahrkarten kaufen
- Briefe, Kommentare schreiben
- Partizip Präsens
- einer, eine, eines der...

2. 18. Digitális kultúra – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. Szövegszerkesztés
2. Számítógépes grafika
3. Multimédiás dokumentumok készítése

II. félév

4. Számítógépes grafika - vektorgrafika
5. Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata
6. Mobiltechnológiai ismeretek
7. Publikálás a világhálón

- 8. Táblázatkezelés
- 9. Online kommunikáció

2. 19. Digitális kultúra – szakmára épülő két éves érettségit adó képzés

12. évfolyam

I. félév

- 1. Szövegszerkesztés
- 2. Táblázatkezelés
- 3. Operációs rendszerek
- 4. Számítógépes hálózatok
- 5. Prezentációkészítés

II. félév

6. Számítógépes grafika
7. Számítógépes pixel grafika
8. Számítógépes vektor grafika
9. Az informatikai eszközök használata
10. Az információs társadalom
11. Könyvtári informatika
12. Weblapok szerkesztése

13. évfolyam

I. félév

1. Digitális eszközök
2. Táblázatkezelés
3. Az információs társadalom
4. Az online kommunikáció szerepe, működése
5. Prezentációkészítés
6. Adatbázis-kezelés
8. Számítógépes képalkotás ismétlés
9. Számítógépes audio fájlok
10. Algoritmizálás és programozási nyelv használata

II. félév

11. Weblapok szerkesztése
12. Adatbázis-kezelés
13. Publikálás a világhálón
14. Könyvtári informatika
15. Az információs társadalom
16. Operációs rendszerek

2. 20. Komplex természettudomány – szakképző és technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. Fizikai, kémiai alapismeretek: Diffúzió, ozmózis, felületi megkötődés, kapillaritás, aktiválási energia, katalizátor, enzim, kromatográfia.
2. Atomi aktivitás: Az elektronburok és az atommag szerkezetének áttekintése. Az atomenergia ismerete.
3. A fény: A fény elektromágneses hullám mivolta, színek, fénysebesség.
4. Biogén elemek, ionok: I- es biogén elemek, II- os biogén elemek, mikroelemek, makro - elemek.
5. Szervetlen molekulák: víz, ammónia, szén-dioxid, oxigén jelentősége az élővilágban.
6. Szerves vegyületek szénhidrát: a szénhidrátok tulajdonságai: íz, oldhatóság, emészthetőség: szőlő-cukor, keményítő, glikogén, cellulóz példákon keresztül.
7. Szerves vegyületek zsírok/lipidek: zsírok szerkezete: glicerín + zsírsavak. Zsírok és olajok biológiai szerepe: energiaraktározás, hőszigetelés, mechanikai védelem, biológiai membránok kialakítására: hártvaképzés.
8. Szerves vegyületek fehérjék: fehérjék általános szerkezete: peptidlánc, fehérjék alap- egységei az aminosavak, fehérjék biológiai szerepe: enzimek, kontraktilis fehérjék, vázanyagok, receptorok, szállítófehérjék, tartalék tápanyagok, antitestek, jelölő fehérjék, véralvadás, szabályozó fehérjék.
9. Szerves vegyületek, nukleinsavak, nukleotidok: Az élet titka, a DNS, RNS és a fehérjeszintézis. NAD⁺, NADP⁺, ADP.
10. Biológiai katalizátorok enzimek: Koenzim.
11. Biológiai energia és az ATP: Élő szervezetekben betöltött alapvető szerepe.

II. félév

12. Fotoszintézis, felépítő folyamatok: Az energiafajták és átalakítási módok áttekintése példák alapján, a fény, a kémiai és a biológiai energia összefüggésbe hozása.
13. Lebontó folyamatok: biológiai oxidáció, erjedés: aerob, anaerob.
14. A Föld, Kárpát-medence értékei: Jellegzetes természeti adottságai, életközösségei, jellemző növény- és állatfajai.
15. Ember és bioszféra – Fenntarthatóság: Nem megújuló energiaforrások, Megújuló energiaforrások, Élelmiszer és környezeti toxikológia, Hulladékgazdálkodás alapjai, Vízhatalóság védelem, Levegőszennyezés, éghajlatváltozás, Talajvédelem, Zajvédelem.

2. 21. Fenntarthatóság – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I.félév

1. Bevezetés fenntarthatóság: Környezetvédelem alapjai, Környezetvédelem alapjai, Nemzetközi egyezmények, Fenntartható társadalom, Környezetvédelem értelmezései

2. Biológiai diverzitás, jelentősége és védelme: Biológiai diverzitás értelmezése, Biológiai sokféleség csökkenése, jelentősége, Kárpát-medence biodiverzitása, Diverzitást veszélyeztető tényezők
3. A légkör: A Föld légkörének a kialakulása, A Föld légköre a légnyomás, A légkör kémiai összetétele, A légkör szerkezete, Ózonlyuk problémakör, Sarkifény, Légköri fűtési, hűtési viszonyok, A Föld sugárzási egyenlege
4. Éghajlattani alapismeretek: Éghajlatot meghatározó tényező, A hőenergia mennyiség, Légköri mozgások szerepe, légnyomás, Passzát szél, Coriolis erő, Vízellátottság, Felhő és csapadék képződés, Hazánk éghajlati jellemzői
5. Levegő szennyeződései: Levegőszennyeződés alapfogalmak, Üvegházhatású nyomgázok a légkörben, Környezet szennyező vegyületek BTEX, PAH, PCB, DIOXINOK, PESZTICIDEK, Savas esők kén-dioxid, Szmog Londoni és Los-Angelesi, Légköri aeroszolok

II. félév

6. Éghajlatváltozás: Globális éghajlatváltozás jelei és várható következményei, Várható éghajlatváltozás a Kárpát-medencében,
7. Vízburok: A Föld vízkészlete és a vízkészlet származása, Vízkörforgás, vízháztartás, A víz fizikai és kémiai tulajdonságai, Az Óceánok, A tenger vize / Világtenger, A vízfolyások / folyók Duna, Tisza, A tavak – tómedencék típusai keletkezésük szerint, A felszín alatti vizek, talajvíz, rétegvíz, résvíz, Balaton, Velencei-tó, A karsztvíz, Globális vízproblémák,
8. A vízszennyezés: vízminősítési rendszerek, vízminőség védelem, A vízszennyezés fogalma, módja, Vízszennyező anyagok csoportosítása, Szennyvíz kezelése és környezeti hatásai, Vízszennyezés és szennyvíztisztítás hazai helyzete

10. évfolyam

I. félév

1. Alapvető földtani folyamatok: A Föld belső szerkezete, Magmás folyamatok és kőzeteik, Vulkanizmus és ennek hatása a földi atmoszférára és klímára, Üledékes folyamatok és kőzeteik, Lemeztektonika töréses és gyűrődéses szerkezetek, Az óceánfenék szétterülése, szubdukció, Kontinensvándorlás. Hegységképződés, Globális eusztatikus tengerszintváltozások, A paleoklíma indikátorai, Földtörténet és a globális klímaváltozások, Magyarország földtörténete
2. Talajvédelem: A talaj fogalma/definíciója, talajfunkciók, Talajképző tényezők, A talaj fizikai és kémiai jellemzői, Talajbiológia, Talajromlás, talajszennyezés, Szerves szennyezőanyagokkal szennyezett talaj/talajvíz,
3. Környezeti áramlások: Fizikai törvények, A légkörben ható erők, A légkör egyensúlyi mozgásai, A Föld távról nézve, Az általános légkörzés, A zivatarfelhők összetétele és keletkezése, A tengerek áramlásai, A mélységi áramlások

II. félév

4. Globális gazdaság kialakulásának története, Biológiai-kulturális koevolúció, Világnépesség növekedése, Világnépesség területi eloszlása, Urbanizáció folyamata, Globális gazdaság globalizáció társadalmi következményei és környezeti hatásai
5. Megújuló energiaforrások: Napenergia, Szélenergia, Biomassza: szilárd, folyékony, Biogáz felhasználása, Geotermikus energia, Vízenergia, Hullámenergia, Árapály-energia, Atomenergia, Passzívház
6. Fosszilis tüzelőanyagok jövőbeni hasznosítása, Konvencionális szénhidrogének: kőolaj, földgáz, Nem konvencionális szénhidrogének: olajhomok, olajpálmák, nehézőolaj, Fosszilis energiaforrások: lignit, barnakőszén, feketekőszén, Uránérc és nem érc,
7. Éghajlati rendszer, Múltban detektált változások. Klímaváltozás okai. Jövőben várható tendenciák, globális éghajlatváltozás jelei és várható következményei

2. 22. Testnevelés – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása
2. Kosárlabdázás
3. Labdavezetés ügyes és ügyetlen kézzel.
4. Megállások, megindulások labdával.
5. Egykezes fektetett dobás bemutatása.
6. Röplabda
7. Kosárárintés fej fölé folyamatosan 5X.

II. félév

8. Kézilabda
9. Labdavezetés.
10. Kapura lövés kitámasztásból zsámolyra 3X.
11. Torna

12. Gurulóátfordulás előre és hátra, gyertya, mérlegállás, fejjállás elemek bemutatása.
13. Netfit
14. 3 szabadon választott felmérés végrehajtása.

10. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása
2. Kosárlabda
3. Labdavezetésből fektetett dobás ügyesebb kézzel
4. Röplabda
5. Kosárárintés fej fölé folyamatosan 8X.
6. Alkarérintés folyamatosan 5X.
7. Kézilabda

11. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása
2. Kosárlabda
3. Labdavezetés, sarkazás, szabályos végrehajtása
4. Ziccer dobás labdavezetésből mindkét kézzel bemutatva
5. Röplabda
6. Kosárárintés párokban háló felett folyamatosan 10X

II. félév

7. Dobott labda visszajátszása háló felett alkarérintéssel.

8. Torna

9. Elemkapcsolatok bemutatása az alábbiakból: Gurulóátfordulás előre, hátra, fejjállás, mérlegállás, futólagos kézenállás, gyertya

10. Netfit

11. 3 szabadon választott felmérés bemutatása

2. 23. Testnevelés – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

9. évfolyam

II. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

10. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

10. évfolyam

II. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

11. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

11. évfolyam

II. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

12. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

12. évfolyam

II. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

13. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

13. évfolyam

II. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása

2. 2000 m síkfutás (5 iskola kör)

- 14 percen belül 2-es
- 13 percen belül 3-as
- 12 percen belül 4-es
- 11 percen belül 5-ös

3. Kislabdahajítás

- 20 méter felett 2-es
- 30 méter felett 3-as
- 35 méter felett 4-es
- 40 méter felett 5-ös

4. Kötélmászás, vagy függeszkedés

5. Szabadon választott labdajáték (tanult technikai elemek bemutatása)

6. Torna: (tanult technikai elemek bemutatása összefüggő gyakorlatként)

lányoknak: gerenda és talaj

fiúknak: gyűrű, vagy korlát és talaj

7. Négyütemű fekvőtámasz

- 15 db-2-es
- 17 db 3-as
- 19 db 4-es
- 21 db 5-ös

8. Kötélhajtás időre (1 perc)

- 120 felett 5-ös
- 110 felett 4-es
- 100 felett 3-as
- 90 felett 2-es

3. AZ OSZTÁLYOZÓ VIZSGA KÖVETELMÉNYEI A SZAKMAI TANTÁRGYAKBÓL

3. 1. A munka világa – szakképző és technikus évfolyamok

9. évfolyam szakképző és szaktechnikus évfolyamok

I. félév

Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások. Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások, szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával.

Vendéglátással kapcsolatos meghatározások: Vendéglátás- kialakulása, fogalma, feladata, gazdasági jelentősége. Vendéglátás tevékenységi körei: árubeszerezés, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás.

II. félév

Vendéglátó üzletek helyiségei, gépei, berendezései. Vendéglátó üzletek csoportosítása, fajtái (üzlettypusok), jellemzői. Személyi, szakmai és higiéniai követelmények a vendéglátásban. Szakhatóságok és hatósági ellenőrzések a vendéglátásban.

Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban.

Utazásszervezés-t átírní Beszerzés és értékesítés-re szaktechnikus évfolyam

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Utazásszervezés - kereslet és kínálat
- Turisztikai árualap
- A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők

II. félév

- Globális helyfoglalási rendszerek
- Szállásközvetítő oldalak
- Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok
- Magyarország világörökségi helyszínei

Cukrász szakmai ismeretek- szakképző és technikus évfolyamok

11. évfolyam szakképző

- Cukrászüzem felépítése, cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
- Töltelékek krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása
- Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése
- Nemzetközi cukrászati termékek készítése
- Bonbonok készítése
- Hideg cukrászati termékek készítése
- Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készült cukrászati termékek előállítása
- Bevonatok készítése, alkalmazása
- Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
- Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

11.évfolyam szaktechnikus

I.félév

- Cukrászati berendezések, gépek, és készülékek kezelése, cukrászüzem felépítése
- Cukrászati félkész termékek
- Tészták és uzsonnasütemények készítése

II. félév

- Tészták és sós teasütemények készítése
- Krémes készítmények előállítása
- Édes teasütemények, mézesek készítése

12. évfolyam szaktechnikus

I.félév

- Felverték és hagyományos cukrászati termékek
- Nemzetközi cukrászati termékek készítése

II. félév

- Bonbonok készítése
- Hidegcukrászati termékek készítése
- Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása
- Bevonatok készítése, alkalmazása
- Cukrászati termékek egyszerű díszítése tálalása
- Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

Cukrászati technológia- technikus évfolyamok

11. évfolyam szaktechnikus

I.félév

Cukrászati termékek befejezése, díszítési technikák alkalmazása, tálalása

II. félév

- Cukrászati munkaszervezés
- Élelmiszer előkészítés és feldolgozás- szakképző évfolyamok

10. évfolyam szakképző

I.félév

- Élelmi anyagok előkészítő műveletei, jellegzetes darabolási formák
- Alapvető fűszerek és ízesítők jellemzői és felhasználása
- Sűrítési eljárások és azok sajátosságai
- Bundázási eljárások

II. félév

- Alapmártások és módozataik
- Alaptészták fajtái, készítésük és felhasználásuk
- Tartósítás fogalma, módozatai és azok sajátosságai

Ételkészítés technológiai alapismeretek -szakképző évfolyamok

10. évfolyam szakképző

I. félév

- Főzés fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Gőzölés fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Párolás fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Sütés fogalma, módozatai és azok sajátosságai

II. félév

- Különleges ételkészítési technológiák
- Cukrászati ismeretek

11. évfolyam szakképző évfolyamok

I. félév

Speciális étkezési igények fajái és sajátosságaik

Adott alkalomra szóló, négyfogásos menüsor tervezése előre meghatározott nyersanyagkosárból, valamint a fogások technológiai leírásának és anyaghányadának elkészítése.

II. félév

Speciális étkezési igények

Adott alkalomra szóló, négyfogásos menüsor tervezése előre meghatározott nyersanyagkosárból, valamint a fogások technológiai leírásának és anyaghányadának elkészítése.

Élelmiszerismeret- szakképző és technikus évfolyamok

11. évfolyam szakképző

Élelmiszerek csoportjai, jellemzése, felhasználása, élettani jelentőségük

11.évfolyam szaktechnikus

I.félév

- Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak
- Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás
- Táplálkozási alapismeretek

II. félév

Élelmiszerek csoportjai, jellemzésük, felhasználásuk és technológiai szerepük

Ételek tálalása -szakképző évfolyamok

10. évfolyam szakképző

I. félév

- Alapvető tálalási formák, lehetőségek
- Szezononális alapanyagok használata
- Heti menük összeállítása
- Alkalmi menük összeállítása

II. félév

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők
- Nemzetközi ételismeret
- Büfék összeállítása és tálalása
- Kalkuláció összeállítása

Élelmiszer előkészítés és feldolgozás -szaktechnikus évfolyam

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Élelmi anyagok előkészítő műveletei, jellegzetes darabolási formák
- Alapvető fűszerek és ízesítők jellemzői és felhasználása
- Sűrítési eljárások
- Bundázási eljárások

II. félév

- Alapmártások és módozataik
- Alaptészták fajtái, készítésük és felhasználásuk
- Tartósítás fogalma, módozatai és azok sajátosságai

Ételkészítés technológiai alapismeretek -szaktechnikus évfolyam

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Főzés fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Gőzölés fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Párolás fogalma, módozatai és azok sajátosságai
- Sütés fogalma, módozatai és azok sajátosságai

II. félév

- Különleges technológiák
- Cukrászat

12. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Speciális étkezési igények
- Ételkészítés árukosárból: Egyszerű 4 fogásos menü írás, annak technológiai leírása és anyaghányada.

II. félév

- Speciális étkezési igények
- Adott alkalomra szóló, négyfogásos menüsor tervezése előre meghatározott nyersanyagkosárból, valamint a fogások technológiai leírásának és anyaghányadának elkészítése.

Ételek tálalása -szaktechnikus évfolyam

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Alapvető tálalási formák, lehetőségek
- Szezononális alapanyagok és azok használata.
- Heti menük összeállítása.
- Alkalmi menük összeállítása

II. félév

- Rendezvényekkel kapcsolatos teendők.
- Nemzetközi ételismeret.
- Büfék összeállítása és tálalása.
- Kalkuláció összeállítása

Konyhai gépek, berendezések ismerete kezelése és programozása -szakképző évfolyamok

10. osztály szakképző

I. félév

- Kézi szerszámok felismerése, használata és karbantartása
- Hűtő és fagyasztó berendezések működése és karbantartása
- Főző berendezések működése és karbantartása

II. félév

- Sütő berendezések működése és karbantartása
- Egyéb gépek és berendezések működése és karbantartása

Konyhai gépek, berendezések ismerete kezelése és programozása -szaktechnikus évfolyam

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

- Kézi szerszámok használata és karbantartása
- Hűtő és fagyasztó berendezések működése és karbantartása
- Főző berendezések működése és karbantartása

II. félév

- Sütő berendezések működése és karbantartása
- Egyéb gépek és berendezések működése és karbantartása

Marketing és protokoll – Cukrász szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus, Szakács szaktechnikus

13. évfolyam szaktechnikus

I. félév

Marketing

Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai, Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei, Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák), Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám), Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.), Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban, ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média, Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett, A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell), Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei, Belső PR – szervezeti kultúra, A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat, Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

II. félév

Viselkedés és üzleti protokoll

A protokoll fogalma és értelmezése, Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel, Köszönés, kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés, Tegeződés, magázódás, Kommunikáció telefonon, A bemutatás, bemutatkozás szabályai, Öltözködési szabályok (dress-code), Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai, A kiszolgálás protokolláris sorrendje, A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai, A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Országismeret magyar nyelven tantárgy – Turisztikai technikus évfolyam

13. évfolyam szaktechnikus

I. félév

Kulturális turizmus

Művészettörténeti korszakok Magyarországon, Városi turizmus – Az 5A-modell, Turisztikai infra- és szuprastruktúra, Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek, Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekventált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokújtjai, Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények, Kulturális élményszerzés

Egészségturizmus

Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárovar, Bük, Zalakaros, Gyula
Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek, Wellnessturizmus

3. Bor- és gasztroturizmus

Borvidékek: a 22 magyar borvidék, Borturizmus: a bor, mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek, Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban résztvevők csoportosítása, gasztrofesztiválok

II. félév

Hungarikumok

Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek, Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.

Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében

A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten, Városbemutató kisvonatok Villány-siklósi borút, Palóc út stb.

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek – szakképző és technikus évfolyamok

10. évfolyam szaktechnikus

I. félév

Az állam gazdasági szerepe és feladata: Kulcs fogalmak: állam, gazdaság, költségvetés, adó, járulék, költségvetési politika, monetáris politika, jegybank, költségvetés, deficit, szufficit, makrogazdasági jövedelem, GDP, GNI, munkanélküliség, foglalkoztatottság, infláció.

A piac működése: Kulcs fogalmak: piac, pénzpiac, bankrendszer, jegybank, pénzügyi intézmények, megtakarítás, hozam, hitel, kamat, EBKM, EHM, THM, kötvény, részvény, tőzsde, lízing társaság, pénzügyi közvetítők, öngondoskodás, valuta, deviza, árfolyam, Nemzetközi Valutaalap, Világbank.

A háztartások költségvetése: Kulcs fogalmak: család, háztartás, költségvetés, hatékony gazdálkodás, önéletrajz, motivációs levél, munkaadó, munkavállaló, munkaszerződés, bruttó bér, nettó bér, levonások, bérjárulékok, munkanélküliség, munkanélküli ellátás, álláskeresési támogatás.

II. félév

Vállalkozás vállalat: kulcs fogalmak: vállalkozás, vállalat, társasági formák, egyéni vállalkozás, társas vállalkozások, társadalmi vállalkozások, alapítványok, civil szervezetek, vevők, szállítók, versenytársak, nyereség, kockázat, önállóság, nyitottság, szervező készség, kockázatvállaló készség, kitartás, céltudatosság, rugalmasság, szaktudás, társadalmi vállalkozás.

Vállalkozások alapítása működése: Kulcs fogalmak: társasági szerződés, szükséglet, igény, piackutatás, kérdőív, fogyasztás, saját forrás, idegen tőke, termelési tényezők, kalkuláció, bevétel, költség, fix költség, változó költség, önköltség, nyereség, veszteség, SZJA, ÁFA, társasági adó, szociális hozzájárulási adó, szakképzési hozzájárulás, támogatás.

Az üzleti terv: Kulcs fogalmak: üzleti terv, SWOT analízis, arculat, marketing, marketing mix, szervezeti felépítés, mérleg, eredménykimutatás, cash flow.

11. évfolyam szakképző

II. félév

Gazdálkodás fogalma, háztartások gazdálkodása, Bankkártya, Pénzforgalom a bankszámlán, Pénzügyi céljaink – tervezés, Befektetések, Hitel, Biztosítás, Nyugdíjrendszer

Speciális szakmai kompetenciák -szaktechnikus évfolyamok

13. évfolyam szaktechnikus

I. félév

Egy meghatározott alkalomra és létszámra szóló, négyfogásos menüsor összeállítása a megadott nyersanyagkosárból, a fogások technológiai leírásának és anyaghányad-számításának elkészítése, valamint a kapcsolódó munkaszervezési feladatok kidolgozása.

II. félév

Egy meghatározott alkalomra szóló, négyfogásos menüsor tervezése a megadott nyersanyagkosárból, a hozzá tartozó technológiai leírásokkal és anyaghányad-számítással. A menüben található allergének feltüntetése, valamint alternatívák biztosítása egy kiválasztott speciális étrendnek megfelelően.

Speciális szolgáltatások – Turisztikai technikus

11. évfolyam szaktechnikus

I. félév

Bevezetés a pszichológiába

A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései

Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció

Erkölcsi szabályok, normák, Viselkedéskultúra az üzleti életben, Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái, Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás, A beszédmod és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban) Megjelenés, Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

II. félév

Fogyasztótípusok

Fogyasztói magatartás, Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők

Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – technikus évfolyamok

9. évfolyam szaktechnikus cukrászati termelés alapjai

I.félév

- A cukrászüzem helységei, munkaterületei
- A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei
- A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései
- A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai
- Cukrászati alapműveletek gyakorlása: – Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

II. félév

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalezítő műveletek, tésztafeldolgozás

Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés

Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők

10. évfolyam szaktechnikus cukrászati termelés alapjai

I.félév

- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása
- Projekt feladat: A tanulók megismerik azon süteményeket, melyeket reggelire, uzsonnára, illetve kávé és tea mellé lehet fogyasztani
- Uzsonnasütemények típusai tésztájuk alapján: élesztős, vajas, leveles, omlós, felvert, hengerelt
- Uzsonnasütemények típusai töltelékük alapján: túrós, gyümölcsös, forrázott diós, mákos, sajtkrém, sárgakrém, száraz töltelék
- Termékkészítési gyakorlat

II. félév

- Tésztakészítési technológiák, tészta feldolgozási műveletek ismertetése
- Töltelék készítési technológia ismertetése
- Termékspecifikáció: eltarthatóság, tálalás, fogyasztás
- Nemzetközi és hazai trendek
- Receptúra, anyaghányad ismertetése
- Készítési eljárások: tészta specifikáció elsajátítása
- Termékkészítési gyakorlat

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek- szakképző évfolyamok

Cukrászati termelés alapjai 9 évfolyam szakképző

I.félév

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alapműveletek gyakorlása: – Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés

Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők

Termékkészítési gyakorlat

II. félév

Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Projekt feladat: A tanulók megismerik azon süteményeket, melyeket reggelire, uzsonnára, illetve kávé és tea mellé lehet fogyasztani

Uzsonnasütemények típusai tésztájuk alapján: élesztős, vajas, leveles, omlós, felvert, hengerelt

Uzsonnasütemények típusai töltelékük alapján: túrós, gyümölcsös, forrázott diós, mákos, sajtkrém, sárgakrém, száraz töltelék

Tésztakészítési technológiák, tészta feldolgozási műveletek ismertetése

Töltelék készítési technológia ismertetése

Termékspecifikáció: eltarthatóság, tálalás, fogyasztás

Nemzetközi és hazai trendek

Receptúra, anyaghányad ismertetése

Készítési eljárások: tészta specifikáció elsajátítása

Termékkészítési gyakorlat

Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek -szakképző évfolyam

9.évfolyam szakács termelési gyakorlat szakképző

I. félév

Konyhatechnológiai tevékenység Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.

Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.

Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.

A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Zöldséges rizottó készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

II. félév

Konyhatechnológiai tevékenység Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez. Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.

Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.

A munkaterület munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a használt eszközöket, berendezéseket is.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek -szaktechnikus évfolyamok

9. évfolyam szakács termelési gyakorlat szaktechnikus

I. félév

Megismeri a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.

Megismeri a zöldség előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.

Megismeri a vendéglátásra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat.

Konyhai eszközök és berendezések.

Munka és balesetvédelem.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése és hozzávalói elméletben.

II. félév

Megismeri az élelmiszerek tárolásának FIFO elvét.

Megismeri a receptúrákat.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Zöldséges rizottó készítése és hozzávalói elméletben

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése és hozzávalói elméletben.

Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése és hozzávalói elméletben.

10. évfolyam szakács termelési gyakorlat szaktechnikus

I. félév

Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.

Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése elméletben és gyakorlatban.

Zöldséges rizottó készítése elméletben és gyakorlatban.

II. félév

Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.

Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése elméletben és gyakorlatban.

Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése elméletben és gyakorlatban.

Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – technikus évfolyamok

10. évfolyam szaktechnikus

II. félév

Értékesítési tevékenység – technikus évfolyamok

Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.

Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Alkoholmentes Mojito

Alkoholmentes Piña Colada

3. 2. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász szakképző évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Anyaggazdálkodás: Az árukészlet ellenőrzése. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása. Áruátvétel fajtái. Mennyiségi, minőségi, érték szerinti áruátvétel. Raktározás, raktárak típusai, szakosított tárolás.

II. félév

Anyaggazdálkodás: Árufelhasználás megállapítása, Áruszükséglet megállapítása. Napi fogyás, áruutánpótlási idő, tartalék képzése.

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása. Veszteségszámítás, tömegnövekedés kiszámítása.

11. évfolyam

I. félév

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása, Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása, kalkuláció

II. félév

Elszámoltatás: Bevételek és kiadások, Cukrászüzem és raktár leltározása, tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása, megengedett anyagfelhasználás megállapítása, leltáreredmény megállapítása.

3. 3. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Anyaggazdálkodás: Az árukészlet ellenőrzése. A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása. Áruátvétel fajtái. Mennyiségi, minőségi, érték szerinti áruátvétel. Raktározás, raktárak típusai, szakosított tárolás.

II. félév

Anyaggazdálkodás: Árufelhasználás megállapítása, Áruszükséglet megállapítása. Napi fogyás, áruutánpótlási idő, tartalék képzése.

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása. Veszteségszámítás, tömegnövekedés kiszámítása.

12. évfolyam

I. félév

Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása, Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása, kalkuláció

II. félév

Elszámoltatás: Bevételek és kiadások, Cukrászüzem és raktár leltározása, tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása, megengedett anyagfelhasználás megállapítása, leltáreredmény megállapítása.

3. 4. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács szakképző évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Áruátvétel: Áruátvétel módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel. Szavatossági idő. Nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodás: HACCP alkalmazás

II. félév

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése: termék elkészítéséhez szükséges alapanyag meghatározása. Az adott mennyiségek a rendezvényi csoportok létszámához igazítása.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: vételezendő mennyiség meghatározása, rendelési mennyiség, napi fogyás, áruutánpótlási idő. Veszteség, tömegnövekedés.

Raktározás: a raktározás fogalma, célja. Szakosított raktározás. A tiszta út elve és a FIFO-elv. A beérkezett áru nettó és bruttó tömege.

11. évfolyam

I. félév

Az anyagfelhasználás kiszámítása: A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés: Beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya. Haszonkulcs, árrés, engedményes ár kiszámítása, csoportár alakítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.

II. félév

Bizonylatolás: A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. Bizonylat csoportosítása. Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél kitöltése. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. Vásárlók könyve, a célja, tartalma. A készletgazdálkodás dokumentumainak kitöltése. (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat)

Elszámoltatás: Raktár és termelés elszámoltatása, leltáreredmény kiszámolása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma.

Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés, az áruforgalmi mérleg sor. Számtani átlag és kronologikus átlag számítása. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A kapott eredmény értelmezése.

3. 5. Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Áruátvétel: Áruátvétel módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel. Szavatossági idő. Nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodás: HACCP alkalmazás

II. félév

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése: termék elkészítéséhez szükséges alapanyag meghatározása. Az adott mennyiségek a rendezvényi csoportok létszámához igazítása.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: vételezendő mennyiség meghatározása, rendelési mennyiség, napi fogyás, áruutánpótlási idő. Veszteség, tömegnövekedés.

Raktározás: a raktározás fogalma, célja. Szakosított raktározás. A tiszta út elve és a FIFO-elv. A beérkezett áru nettó és bruttó tömege.

12. évfolyam

I. félév

Az anyagfelhasználás kiszámítása: A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés: Beszerzési és eladási ár. Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya. Haszonkulcs, árrés, engedményes ár kiszámítása, csoportár alakítása. Az ár és a bevétel kapcsolata.

II. félév

Bizonylatolás: A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. Bizonylat csoportosítása. Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél kitöltése. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. Vásárlók könyve, a célja, tartalma. A készletgazdálkodás dokumentumainak kitöltése. (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat)

Elszámoltatás: Raktár és termelés elszámoltatása, leltáreredmény kiszámolása. A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma.

Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége. A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés, az áruforgalmi mérleg sor. Számtani átlag és kronologikus átlag számítása. A forgási sebesség napokban és fordulatokban. A kapott eredmény értelmezése.

3. 6. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása – cukrász technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése. Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

II. félév

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

Első félév anyagrésze

12. évfolyam

I. félév

Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

II. félév

Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Első félév anyagrésze

3. 7. Előkészítés – cukrász technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása.

II. félév

Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

Anyagok mérése

Első félév anyagrésze

12. évfolyam

I. félév

Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése,

II. félév

Munkafolyamatok tervezése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Első félév anyagrésze

3. 8. Értékesítési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

II. félév

Az előző félév + A bankett kínálat kialakításának szempontjai

11. évfolyam

I. félév

A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai,

Sommelier feladatának marketing vonatkozásai

II. félév

Az előző félév + Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése

3. 9. Értékesítési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

II. félév

Az előző félév + Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai

12. évfolyam

I. félév

A bankett kínálat kialakításának szempontjai, A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

II. félév

Az előző félév + Sommelier feladatának marketing vonatkozásai, vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai.

3. 10. Étel és italismeret – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési alapismeretek

II. félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai

11. évfolyam

I. félév

Ételkészítési ismeretek, betekintés a csúcsgasztronómia világába

II. félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai, italok készítésének szabályai, ételek és italok párosítása, étrend összeállítás.

3. 11. Étel és italismeret – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Konyhatechnológiai alapismeretek

II. félév

Az előző félév + Ételkészítési ismeretek

12. évfolyam

I. félév

Ételkészítési ismeretek, betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining, étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban

II. félév

Az előző félév + Italismeret és felszolgálásuk szabályai, italok készítésének szabályai, ételek és italok párosítása, étrend összeállítás, étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák

3. 12. Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Beszerezés: Árrendelési és beszerzési típusok, Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás: Az áruátvétel szempontjai és eszközei. Raktárak típusai, kialakításának szabályai.

A selejtezés szabályai.

Termelés: Vételezések szabályai. Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés. Termelés helyiségei.

Ügyvitel a vendéglátásban: Bizonylatok, számlák, leltározás. Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői, Készletgazdálkodás a vendéglátásban.

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások. Megoszlások számítása, kerekítési szabályok.

II. félév

Árképzés: Árpolitika, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja.

Vállalkozási formák: Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.). Alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV.

Alapvető munkajogi és adózási ismeretek: Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői). Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. Munkaköri leírás célja, tartalma.

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

12. évfolyam

I. félév

Jövedelmezőség: A költség és az eredmény fogalma. Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

II. félév

Elszámoltatás: A leltárhiány és -többlet értelmezése. Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása.

3. 13. IKT a vendéglátásban – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

II. félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás

3. 14. IKT a vendéglátásban – technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

II. félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás, Excel alapfüggvények ismerete

10. évfolyam

I. félév

Étlap és itallap szerkesztés, Szórólap szerkesztés

II. félév

Az előző félév + Dokumentumok formázása, Nyersanyagszámítás, Excel alapfüggvények ismerete, Éttermi szoftverek felismerése

3. 15. Marketing – turisztikai szaktechnikus évfolyamok

12. évfolyam

I. félév

Értékesítéspolitikai, marketingkommunikáció, reklám, PR

II. félév

Az előző félév, értékesítésösztönzés, személyes eladás, egyéb piacbefolyásolók, arculat, image

3. 16. Marketing és kommunikáció a gyakorlatban – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

12. évfolyam

I. félév

Értékesítéspolitiká, marketingkommunikáció, reklám, PR

II. félév

Az előző félév, értékesítésösztönzés, személyes eladás, egyéb piacbefolyásolók, arculat, image

3. 17. Marketing és protokoll – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

13. évfolyam

I. félév

Termékpolitika, Árpolitika, Disztribúciós politika és az értékesítés bemutatása, Üzleten beüli és kívüli reklámhordozók a vendéglátásban

II. félév

1 félév + netikett ismerttetése, vásárlásösztönzés kifejtése, PR jellemzése, viselkedés és üzleti protokoll (köszönés, kézfogás, kommunikáció, bemutatkozás, dress code, vallási és nemzeti fogyasztási szokások)

3. 18. Munkavállalói ismeretek – szakképző és technikus évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

Álláskeresés: Karrierlehetőségek, önismeret, célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, szakképzések szerepe, képzési támogatások, álláskeresői módszerek

Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, szakképzési munkaviszony, távmunka, munkaviszony, egyszerűsített foglalkoztatás

II. félév

Munkaviszony: Munkaviszony létesítése, felek a munkajogviszonyban, munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. Probaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő. A munka díjazása.

Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresői ellátások fajtái. Álláskeresői számára nyújtandó támogatások.

3. 19. Reklám és vásárlásösztönzés – turisztikai technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Marketingkommunikáció, reklám

II. félév

Az előző félév + személyes eladás, eladásösztönzés

3. 20. Rendezvényszervezési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Rendezvények típusai és fajtáinak ismertetése, értékesítés folyamatának bemutatása (Munkakörök, értékesítési formák és módszerek, Nyitás előtti előkészületek, elszámolás, kommunikáció a vendéggel különböző helyzetekben és értékesítési formáknál. Etikett és protokoll, megjelenés. Problémakezelés Rendezvény lebonyolításának menete és a hozzá tartozó feladatok elvégzése.

3. 21. Rendezvényszervezési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítés folyamata

II. félév

Az előző félév + Kommunikáció a vendéggel, rendezvény logisztika

3. 22. Speciális szakmai kompetenciák – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

13. évfolyam

I. félév

A vendég asztalánál készíthető ételek

II. félév

Az előző félév + munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

3. 23. Turisztikai üzletágak – turisztikai technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Utazási vállalkozások működési feltételei, nyilvántartásba vétel, csoportosításuk, munkakörök, a referens, az utazásszervezés munkafolyamata, kiutaztatás

II. félév

Az előző félév + idegenvezetői jelentés, forgatókönyv, előkalkuláció, utazási vállalkozások és a 4P marketing

3. 24. Utazásszervezés – turisztikai technikus évfolyamok

13. évfolyam

I. félév

A turizmus elélete: turisztikai kereslet és kínálat, vonzerő, infrastruktúra, környezeti tényezők, a turizmus jelentősége Magyarországon, a magyar turizmus állami irányítási rendszere, UNESCO Világörökségek

II. félév

Az előző félév + az utazásszervezés számításai: előkalkuláció, elszámolások, utókalkuláció

3. 25. Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás – turisztikai technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Árualapok, a gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei, Áfa a turizmus különböző területein

II. félév

Az előző félév + az utazásszervezés számításai: előkalkuláció, elszámolások, utókalkuláció

3. 26. Üzleti menedzsment – cukrász, szakács, vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

13. évfolyam

I. félév

Vállalkozás indítása: Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése. A vállalkozás indításának folyamata. A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai.

Gazdálkodás a bevételekkel: A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai. Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa. Az árrés fogalma, szintmutatók

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek: A bevétel bizonylatai, elszámoltatás. A számla, nyugta alakja, tartalmi követelményei. Fizetési módok.

Vezetés a gyakorlatban: korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

II. félév

Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás: Az áruforgalmi mérleg sor elemei. Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek). Ételköltség, italköltség, egyéb költség. Beszerzés. Raktározás: raktár kialakítása, szakosított tárolás. A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet, kronologikus átlag, forgási sebesség. Anyagi felelősség. Elszámolás a készletekkel: a standolás, leltározás, leltártípusok, eszközleltár. Eszközcsoporthoz ismert: üzemelési, tárgyi eszközök.

Létszám- és bérgazdálkodás: Álláshirdetések. Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél. A munkaviszony létesítése és megszüntetése. A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai. Munkaszerződés: kötelező elemei, (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő. Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése. Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése. Munkaköri leírás. A bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások). Adózás (SZJA, járulékok). Termelékenység, bérhányad mutatók, járulékok, dologi költség.

3. 27. Vendégtéri ismeretek – pincér-vendégtéri szakember évfolyamok

10. évfolyam

I. félév

Felkészítési ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felkészítés lebonyolítása

11. évfolyam

I. félév

Felkészítési ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felkészítés lebonyolítása

3. 28. Vendégtéri ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Felhasználási ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felhasználás lebonyolítása

12. évfolyam

I. félév

Felhasználási ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felhasználás lebonyolítása, fizetési módok

3. 29. Adminisztráció és elszámolás – turisztikai technikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Adminisztráció a szállodában és az utazási irodában

Az utazásiirodai dokumentumok

A szállodai ügyvitel

II. félév

Szerződések

Forgatókönyv

Elszámolás

3. 30. Munkavállalói idegen nyelv – technikus évfolyamok

13. évfolyam

I. félév:

Általános társalgás

- Időjárás, közlekedés (odajutás az interjú helyszínére, parkolás, épületen belüli tájékozódás).
- Étkezési lehetőségek (cégnél, környéken).
- Család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport).
- Telefonon történő beszélgetések (szókincse, kifejezései, szabályai, fordulatai).

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

- Mondja el az álláskeresés módját, lépéseit (álláskereséssel és hirdetéssel kapcsolatos szavak és kifejezések).
- Végzettség, egyéb képesség, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat (szavak, kifejezések).
- Beszéljen lehetséges munkahelyi körülményekről, előmeneteli, felmondási lehetőségekről (ezekkel kapcsolatos szavak és kifejezések).
- Álláskereséssel kapcsolatos Űrlap / Nyomtatvány szövegértése, kitöltése.

Önéletrajz

- Az Önéletrajz formai és tartalmi követelményei.
- Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő Önéletrajz írása.

II. félév:

Motivációs levél

- A motivációs levél formai és tartalmi követelményei.
- Tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levél írása, melyek megfelelnek a megpályázandó állás sajátosságainak, követelményeinek.

Állásinterjú

- Bemutatkozás, beszéljen munkalehetőségekről, munkakörülményekről.
- Beszéljen az erősségeiről, gyengeségeiről. Kérdezzen a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. Kérdezzen a Munkaszerződéssel kapcsolatban.
- Válaszoljon a következő kérdésekre:
 - Mit tud a cégünkről?
 - Miért vált munkahelyet?

- Hogyan látja magát 5 év múlva?
- Mi a fizetéssel kapcsolatos elvárása?
- Miért kellene Önt választanunk az adott állásra?
- Köszönje meg az állásinterjú lehetőségét és fejezze ki reményét, hogy Önre esik a választás.

3. 31. Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – szakképző évfolyam

9. évfolyam

I. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.

Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.

Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.

A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.

Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Zöldséges rizottó készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Cukrászati termékkészítés

Kézi szerszámok a cukrászatban, és használatuk. Személyi feltételek és balesetvédelem.

A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti. Alapanyagok előkészítése.

Alaptészták összeállítása.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve

10 db linzerkarika barackízzel töltve

Értékesítési tevékenység

Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.

Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat.

Az elkészített ételeket svájci felszolgálási módban szolgálja fel.

Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Lucky Driver

Shirley Temple

Turisztikai tevékenység

Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait, épített örökségeit, vonzerőit és egy választott turisztikai régiót.

II. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Konyhatechnológiai alapl műveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.

Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.

Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.

A munkaterület munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a használt eszközöket, berendezéseket is.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése, hozzávalói elméletben és gyakorlatban.

Cukrászati termék készítés

Cukrászati alapl műveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tészta-feldolgozó, sütő, töltelék készítő, befejező műveleteket).

Termékek befejezése, díszítése.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából

500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Értékesítési tevékenység

Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.

Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Alkoholmentes Mojito

Alkoholmentes Piña Colada

Turisztikai tevékenység

Bemutatja egy választott szálláshely szolgáltatásait, valamint egy választott látnivalót az iskola székhelye szerinti turisztikai régióból. (Közép-Dunántúli turisztikai régió: Komárom-Esztergom, Fejér és Veszprém vármegyék).

3. 32. Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – technikai évfolyamok

9. évfolyam

I. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Megismeri a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.

Megismeri a zöldség előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.

Megismeri a vendéglátásra vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat.

Konyhai eszközök és berendezések. Munka és balesetvédelem.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése és hozzávalói elméletben.

Cukrászati termékkészítés

A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.

Kézi szerszámok a cukrászatban, és használatuk. Személyi feltételek és balesetvédelem.

Értékesítési tevékenység

Megismeri az éttermi berendezéseket, eszközöket, gépeket, alapterítéseket.

Turisztikai tevékenység

Bemutatja a turizmus történetét.

Ismerteti a turizmus gazdasági, társadalmi, kulturális jelentőségét.

II. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Megismeri az élelmiszerek tárolásának FIFO elvét.

Megismeri a receptúrákat.

Zöldséges rizottó készítése és hozzávalói elméletben

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése és hozzávalói elméletben.

Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése és hozzávalói elméletben.

Cukrászati termékkészítés

A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.

Kiválasztja a gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.

Értékesítési tevékenység

Megismeri a felszolgálási módokat, rendszereket

Megismeri a felszolgálás általános szabályait

Megismeri az ételek,- italok felszolgálásának szabályait.

Elsajátítja az Ágazati alapozó vizsga 4 koktél receptúráját

Turisztikai tevékenység

Bemutatja a turisztikai termékek fajtáit, Magyarország turisztikai kínálatát általánosan.

Megismeri a hungarikumokat és bemutat egy választott hungarikumot.

Megismeri a hazai UNESCO világörökségeket és bemutat egy választott világörökséget.

10. évfolyam

I. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.

Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Parajkrémleves buggyantott tojással készítése gyakorlatban

Zöldséges rizottó készítése gyakorlatban

Cukrászati termékkészítés

Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tészta-feldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező műveleteket).

Alapanyagok, eszközök előkészítése.

Receptúrák kimérése.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából

500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Értékesítési tevékenység

Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat.

Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.

Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Lucky Driver

Shirley Temple

Turisztikai tevékenység

Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait, épített örökségeit, vonzerőit és egy választott turisztikai régiót.

II. félév

Konyhatechnológiai tevékenység

Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.

Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása.

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

Roston sült csirke mell, tejszínes gombamártással és párolt rizs-el készítése és hozzávalói elméletben. Hal tempura bundában, kevert salátával és citrusos vinagrettel készítése és hozzávalói elméletben.

Cukrászati termékkészítés

Cukrászati alpműveleteket végez Alapanyagok, eszközök előkészítése.

Receptúrák kimérése. Termékek befejezése, díszítése

Elkészítendő termékek és receptúrák ismerete:

10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve

10 db linzerkarika barackízzel töltve

Turisztikai tevékenység

Ismeri az iskola székhelye szerinti turisztikai régió - Közép-Dunántúli turisztikai régió: Komárom-Esztergom, Fejér és Veszprém vármegyék – főbb turisztikai adottságait, vonzerőit. Bemutatja egy választott szálláshely szolgáltatásait, valamint egy választott látnivalót az iskola székhelye szerinti turisztikai régióból.