

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

Osztályozó vizsga követelményei



Hatályos. 2024. szeptember 1-jétől




Végh Dávid
igazgató

TARTALOMJEGYZÉK

1.	Osztályozó vizsga	1
2.	Az osztályozó vizsga követelményei a közismereti tantárgyakból	2
2. 1.	Magyar nyelv – és irodalom – szakképző évfolyamok	2
2. 2.	Magyar nyelv – és irodalom – technikus évfolyamok.....	3
2. 3.	Matematika – szakképző évfolyamok	8
2. 4.	Matematika – technikus évfolyamok.....	10
2. 5.	Történelem – szakképző évfolyam.....	11
2. 6.	Történelem – technikus évfolyamok	12
2. 7.	Idegen nyelv – angol – szakképző évfolyamok.....	13
2. 8.	Idegen nyelv I. angol – technikus évfolyamok.....	15
2. 9.	Idegen nyelv II. – angol – technikus évfolyamok	19
2. 10.	Idegen nyelv – angol – szakmára épülő két éves érettségít adó képzés	21
2. 11.	Idegen nyelv – német – szakképző évfolyamok.....	23
2. 12.	Idegen nyelv I. – német – technikus évfolyamok.....	26
2. 13.	Idegen nyelv II. – német – technikus évfolyamok	30
2. 14.	Idegen nyelv II. – olasz – technikus évfolyam.....	32
2. 15.	Idegen nyelv – német – szakmára épülő két éves érettségít adó képzés	34
2. 16.	Digitális kultúra – technikus évfolyamok.....	37
2. 17.	Digitális kultúra – szakmára épülő két éves érettségít adó képzés.....	37
2. 18.	Komplex természettudomány – szakképző és technikus évfolyamok	39
2. 19.	Fenntarthatóság – technikus évfolyamok	40
2. 20.	Testnevelés – szakképző évfolyamok	41
2. 21.	Testnevelés – technikus évfolyamok	43
3.	Az osztályozó vizsga követelményei a szakmai tantárgyakból.....	46
3. 1.	A munka világa – szakképző és technikus évfolyamok	46
3. 2.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász szakképző évfolyamok 46	
3. 3.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – cukrász technikus évfolyamok	47
3. 4.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács szakképző évfolyamok 48	
3. 5.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás – szakács technikus évfolyamok	49
3. 6.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása – cukrász technikus évfolyamok	50
3. 7.	Előkészítés – cukrász technikus évfolyamok	51

3. 8.	Értékesítési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok	52
3. 9.	Értékesítési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	52
3. 10.	Étel és italismeret – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok	53
3. 11.	Étel és italismeret – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	53
3. 12.	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	54
3. 13.	IKT a vendéglátásban – szakképző évfolyamok	55
3. 14.	IKT a vendéglátásban – technikus évfolyamok.....	55
3. 15.	Marketing – turisztikai szaktechnikus évfolyamok	56
3. 16.	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	56
3. 17.	Marketing és protokoll – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	56
3. 18.	Munkavállalói ismeretek – szakképző és technikus évfolyamok	57
3. 19.	Reklám és vásárlásösztönzés – turisztikai technikus évfolyamok	57
3. 20.	Rendezvényszervezési ismeretek – pincér-vendégtéri szakember szakképző évfolyamok	57
3. 21.	Rendezvényszervezési ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	58
3. 22.	Speciális szakmai kompetenciák – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok.....	58
3. 23.	Turisztikai üzletágak – turisztikai technikus évfolyamok	58
3. 24.	Utazásszervezés – turisztikai technikus évfolyamok	59
3. 25.	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás – turisztikai technikus évfolyamok.....	59
3. 26.	Üzleti menedzsment – cukrász, szakács, vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	59
3. 27.	Vendégtéri ismeretek – pincér-vendégtéri szakember évfolyamok	60
3. 28.	Vendégtéri ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok	61
3. 29.	Adminisztráció és elszámolás – turisztikai technikus évfolyamok	61
3. 30.	Munkavállalói idegen nyelv – technikus évfolyamok	62
3. 31.	Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – szakképző évfolyam	63
3. 32.	Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek – technikus évfolyamok.....	65

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. 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. 2. 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 morféimák 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: Antigoné)

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 szinterek 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. Színjátszás 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 háttere, 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. Nyelvelméleteink
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 szóközi 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: Kurázszi 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. 3. Matematika – szakképző évfolyamok

9. évfolyam

I. félév:

1. Kombinatorika, halmazok:

- Sorbarendezés
- Gráfok
- Halmazműveletek
- Intervallumok

2. A számok világa

- Műveletek számhalmazokban
- Számolás törtekkel .
- Arányosság
- Százalékszámítás .
- 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 I
- Thalész tétele
- Háromszögek kerülete és területe

5. Függvények

- Lineáris függvények
- Abszolútérték-függvény
- Függvények jellemzése
- Másodfokú függvény és a négyzetgyökfüggvény
- Egyenletek grafikus megoldása
- Egyenlőtlenségek
- Abszolút értékű egyenletek

6. Egybevágóság, négyszögek

- Forgatás és középpontos tükrözés
- Vektorok és az eltolás
- Tengelyes tükrözés
- Egybevágósági transzformációk a gyakorlatban
- Nevezetes négyszögek területe

10.évfolyam

I. félév:

1. Logika

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

2. Egyenletrendszerek

- Egyenletrendszerek grafikus megoldása
- Egyenletrendszerek megoldása algebrai módszerekkel

11. évfolyam

I. félév

1. Kombinatorika
2. Gráfelmélet
3. Hatványozás
4. A logaritmus

II. félév

5. Szögfüggvények
6. Trigonometrikus alapfüggvények
7. A logaritmusfüggvények
8. A számsorozat
9. Mértani sorozat
10. Kamatoskamat-számítás

2. 4. 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. 5. 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

II. félév:

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
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. 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. 6. 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. 7. 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, Possesive 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. 8. 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. 9. 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. 10. 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. 11. 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 utc.
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, köreték. desszertek.

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

2. 12. 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. Adjektivdeklination
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. 13. Idegen 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, Dienstleistungen 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
- Adjektivdeklination
- Ungarische und internationale Küche
- Sehenswürdigkeiten vorstellen
- Verkehr, Verkehrsmittel (Vorteile und Nachteile),
- Weg in die Schule, Wegbeschreibung
- Am Flughafen, am Bahnhof
- Reisevorbereitungen

- indirekte Fragen, ob,

2. 14. Idegennyelv II. – olasz – technikus 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

2. 15. 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
- Adjektivdeklination
- 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. 16. 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. 17. 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. 18. 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: glicerin + 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 energifajták 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, vízminőség védelem, Levegőszennyezés, éghajlatváltozás, Talajvédelem, Zajvédelem.

2. 19. 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, részvíz, 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 euszatikus 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 távolról 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, olajpalmák, 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. 20. 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, fejállás 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, fejállás, mérlegállás, futólagos kézenállás, gyertya
10. Netfit
11. 3 szabadon választott felmérés bemutatása

2. 21. Testnevelés – technikus 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, fejállás 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. Kosárérintés fej fölé folyamatosan 8X.
6. Alkarérintés folyamatosan 5X.
7. Kézilabda

II. félév

Felugrásos kapura lövés labdavezetésből

Torna

Gurulóátfordulás előre, hátra, gyertya, mérlegállás, fejállás

Netfit

3 szabadon választott felmérés bemutatása

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. Kosárérintés párokban háló felett folyamatosan 10X

II. félév

7. Dobott labda visszajátszása háló felett alkarérintéssel.
8. Torna
9. Elemkapcsolatok bemutatása az alábbiakból: Gurulóátfordulás előre, hátra, fejállás, mérlegállás, futólagos kézenállás, gyertya
10. Netfit
11. 3 szabadon választott felmérés bemutatása

12. évfolyam

I. félév

1. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása
2. Kosárlabda
3. Labdavezetésből fektetett dobás mindkét kézzel bemutatása 5X.

4. Büntetődobás 5X.
5. Kézilabda
6. Kapott labdából labdavezetés, felugrásos lövés kapura lövés számolyra 5X.
7. Büntetődobás számolyra 5X.

II. félév

8. Röplabda
9. Kosár és alkar érintés háló felett párokban.
10. Egykezes alsó nyitás.
11. Torna
12. Összefüggő talajgyakorlat bemutatása a tanult elemekből
13. Netfit
14. 3 felmérés bemutatása

13. évfolyam

I. félév

1. Dobott labda visszajátszása háló felett alkarérintéssel
2. Torna
3. Elemkapcsolatok bemutatása az alábbiakból: Gurulóátfordulás előre, hátra, fejjállás, mérlegállás, futólagos kézenállás, gyertya
4. Netfit
5. 3 szabadon választott felmérés bemutatása

II. félév

6. Önállóan összeállított bemelegítés bemutatása
7. Kosárlabda
8. Labdavezetés, sarkazás, szabályos végrehajtása
9. Ziccer dobás labdavezetésből mindkét kézzel bemutatva
10. Röplabda
11. Kosárárintés párokban háló felett folyamatosan 10X

3. AZ OSZTÁLYOZÓ VIZSGA KÖVETELMÉNYEI A SZAKMAI TANTÁRGYAKBÓL

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

9. évfolyam

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

II. félév

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

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. Kézpénzfizetéses, 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 köteleességei. 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 leltárihiány 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

Értékesítéspolitikai, 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 ismertetése, 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. Próbaidő. 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 elelete: 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 árés 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 mérlegsor 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, eszközlétár. Eszközcsoporthoz tartozó ismeretek: 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 (alaphér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások). Adózás (SZJA, járulékok). Termelékenységi, bérhányad mutatók, járulékok, dologi költség.

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

10. évfolyam

I. félév

Felhasználói ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felhasználás lebonyolítása

11. évfolyam

I. félév

Felhasználói ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felhasználás lebonyolítása

3. 28. Vendégtéri ismeretek – vendégtéri szaktechnikus évfolyamok

11. évfolyam

I. félév

Felszolgálati ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felszolgálat lebonyolítása

12. évfolyam

I. félév

Felszolgálati ismeretek

II. félév

Az előző félév + Felszolgálat 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 álláskereső lépései, álláshirdetések

- Mondja el az álláskereső módját, lépéseit (álláskeresőssel 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).
- Álláskeresőssel 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:
 - Mít 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 felszolgálati 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 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.

Cukrászati termékkészítés

Cukrászati alpműveleteket 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 barackkózzal töltött Néró teasütemény

Értékesítési tevékenység

Az elkészített ételeket svájci felszolgálási 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 Néro 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.