

Tantárgyi követelmény

Szakközépiskola 9/B évfolyam

2023/2024

TARTALOMJEGYZÉK

1. Magyar Kommunikáció.....	3
2. Történelem és társadalomismeret.....	4
3. Angol	5
4. Matematika	6
5. Természetismeret - Biológia	7
6. Természetismeret - Fizika	8
7. Munkavállalói ismeretek	9
8. A Munka világa.....	10
9. IKT a vendéglátásban.....	11
10. Az ételkészítés alapjai.....	12
11. A cukrászati termelés alapjai.....	13
12. A vendégtéri értékesítés alapjai	14
13. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	15
Tankönyv.....	16

1. MAGYAR KOMMUNIKÁCIÓ

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Énkép, kommunikáció, nonverbális kommunikáció Kommunikációs konfliktusok. Etikett. A tömegkommunikáció: manipuláció és tájékoztatás A legyek ura	194-199. 214-225.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nemzeti kultúra, szubkultúra-kommunikáció Képi nyelv, vizualitás A helyes beszéd szerepe A király beszéde	206-207. 216. 236.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Nyelv és beszéd, nyelvi jelek, jeltípusok. Hang, fonéma, betű, összeolvadás, hasonulás Helyesírás: tulajdonnév, igekötős ige, múlt idő, felszólító mód	200-203. 210-211.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyszerű és összetett mondatok Szöveg és szövegkohézió: névmás, toldalék szerepe a nyelvben. Szókincs bővítése, szótárak	230-231.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szövegalkotás: a történet alapegységei, történetépítés, a mese szerkezete. A vázlatkészítés szabályai, gyakorlata. Szótárak Verselemzések	232-233.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kortárs szerzők művei Térey, Székely Csaba, Nádas Péter, Egressy Zoltán	217. 228-229.

2. TÖRTÉNELEM ÉS TÁRSADALOMISMERET

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
- Európa arcai I.	274-279.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
-Magyarok Európában I.	280-287.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
-Európa arcai II.	288-295.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
-Magyarok Európában II.	297-309.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
-Európa arcai III.	310-321.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
-Állampolgári ismeretek	322-333.

3. ANGOL

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Hello , Module 1 –Nice to meet you	4-15.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module 2 – All about me	16-25.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module 3- Everyday life	26-35.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module 4 - Places	36-45.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module 5 - Food	46-55.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module 6 - Get busy	56-65.

4. MATEMATIKA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Számtan, halmazok Természetes számok, racionális számok, alpműveletek. Számok alakjai, hatvány, valós számhalmaz négyzetszám, köbszám, négyzetgyök, azonosság, normálalak, pontosság, számegyenes, logika, ellentett szám, abszolút érték fogalma. Halmaz fogalma. Halmazműveletek ismerete (unió, metszet, különbség) Részhalmaz. Műveletek egészszel, törttel, tizedes törttel. Számolás hatványokkal. 10 hatványai.	<i>Szakiskolai közismereti tankönyvben a Matematika rész leckéi:</i> 2.2;2.3;2.4; 2.10; 2.11;2.15;2.16; 2.17;

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Számtan: arány, arányosság, százalékszámítás Törtrész, egész rész kiszámítása, arány fogalma, egyenes és fordított arányosság, arányos osztás. Százalékszámítási feladatok. Szöveg értelmezése.	2.3;2.14;

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Algebrai kifejezések, egyenlet, egyenlőtlenség Egynemű algebrai kifejezés, összevonás, műveleti sorrend, helyettesítési értéket tudjon számolni. Tudjon zárójelet bontani. Egyenlet, egyenlőtlenség megoldása. Ábrázolás számegyenesen az egyenlőtlenség megoldásánál.	2.7;2.8;2.15

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Statisztika Diagramok, táblázatok elemzése, készítése. Oszlopdiagram, kördiagram, grafikon ismerete. Átlagszámítás. Hányféleképpen? (kombinatorika), gráf, valószínűség	2.6;2.22;2.23; 2.24;2.25

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Függvény, sorozat Összetartozó mennyiségek, számpár. Koordináta-pár, koordináta- rendszer. Függvény fogalma, lineáris függvény ábrázolása, egyenes arányosság függvénye, fordított arányosság függvénye. Számítási sorozat, differencia, mértani sorozat, hányados.	2.5;2.9;2.12;2.13;

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Geometria Pont, sík, tér. Szabályos háromszög, egyenlőszárú háromszög tulajdonságai. Pitagorasz tétel. Trapéz, paralelogramma, rombusz, négyzet, téglalap, deltoid tulajdonságai. Kör, körcikk, körív, középponti szög. Kerület, terület kiszámítása. Átló. Tengelyes és középpontos tükrözés. Eltolás. Vektor. Forgatás. Szimmetria. Hasonlóság. Testek, felszín, térfogat	2.18;2.19;2.20; 2.21; 2.26;2.27; 2.28;2.29;

5. TERMÉSZETISMERET - BIOLÓGIA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.18: Testünk mozgása: Csontok és izmok Kérem az emberi csontváz főbb csontjainak pontos megnevezését megtanulni! Légzés: a légzés modellje, a levegő útja a szervezetünkben. 3.19: Vérkeringés: a vérkörök, szívverés, pulzus és vérnyomás, veszélyes következmények	164-167.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.25 Anyag és energia: Fogalmak: a tankönyv vastag betűvel jelzett alapfogalmai! 3.26 Anyagcsere: Anyagáramlás, Táplálékpíramis, szénhidrátok, lipidek, fehérjék	178-181.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.27 Szabályozás Hormonrendszer- a különböző szervek felismerése és megnevezése! Cukoranyagcsere, cukorbetegség	182-183.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.28: Idegrendszer felépítése: agyvelő és gerincvelő Reflexek, idegsejtek, érzékelés, szem	184-185.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.29: Védettség: Semmelweis Ignác munkássága, vércsoportok, immunrendszer, AIDS, allergia	186-187.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
3.30: Viselkedés Pavlov munkássága (kísérlete), feltétlen reflex, feltételes reflex, emlékezet (rövid –és hosszú távú memória)	188-189.

6. TERMÉSZETISMERET - FIZIKA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A mozgás a lendület	132-135.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az erő Kölcsönhatások Az energia	136-141.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A teljesítmény A rezgés és a hullám	142-145.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A fény A fény, mint hullám Gázok	146-151.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Folyadékok Áramlás Ég és Földgömb	152-157.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Tájékozódás a térben Változások a légkörben Táj és ember	158-163.

7. MUNKAVÁLLALÓI ISMERETEK

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Álláskeresés/Önéletrajz készítése, motivációs levél szerkezete/ Álláskeresési módszerek	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkajogi alapfogalmak: Munkavállaló jogai és kötelezettségei	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaviszony létesítése	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaszerződések típusai	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkanélküliség	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkaerőpiac sajátosságai	

8. A MUNKA VILÁGA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Alapvető szakmai elvárások: szakmai követelmények	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kommunikáció és vendégkapcsolatok	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkabiztonság és egészségvédelem	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Balesetvédelem és tűzvédelem	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Gépek- berendezések biztonságos használata	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
HACCP	

9. IKT A VENDÉGLÁTÁSBAN

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az „IKT” fogalma A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása	-

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vendéglátó programos használata a készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás folyamatában.	-

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
. -e-tranzakciók POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai	-

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, felhasználása, feldolgozása, kezelése GDPR	-

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazása	-

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A digitális turizmus lényege, eszközei, technológiai. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, Helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai	-

10. AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ALAPJAI

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Munkavédelem, tűzvédelem, HACCP	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Technológiai alapismeretek/Főzés, sütés, párolás, gőzölés/	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Saláták, Öntetek, Mártások	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Levesek, levesbetétek	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Meleg előételek	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szárnyas húskételek, Sertéshúskételek	

11. A CUKRÁSZATI TERMEELÉS ALAPJAI

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei	TKV 15-29.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása: – Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése	TKV 73-91.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás	TKV 106. 146-153.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás	TKV 157-171.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés	TKV 120-130. 109-110.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása	TKV107-108. 109-110.

12. A VENDÉGTÉRI ÉRTÉKESÍTÉS ALAPJAI

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Higiénia, HACCP, munkavédelem Kommunikáció, viselkedéskultúra	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A pincérrel szemben támasztott követelmények Etikett és protokoll szabályok ismerete. Köszönési, megszólítási formák, kézfogás. Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint). A pincér és a vendég kapcsolata, vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései 10 óra/10 óra A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei. Az értékesítőtér részei (hall, értékesítő tér, office/pincérforgó, söntés, bár, különterem, terasz, kert). Az értékesítőtér berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Eszközismeret. Eszközök csoportosítása anyaguk szerint. Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint. Italkeverés eszközei, díszítő eszközök. Italfelhasználás eszközei. Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora. A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések, a koktél partik sajátos étel-ital kínálata	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az értékesítési munka részfolyamatai. Nyitás előkészítése. Nyitva tartás alatti munkafolyamatok. Zárás utáni feladatok.	

13. A TURISZTIKAI ÉS SZÁLLÁSHELYI TEVÉKENYSÉG ALAPJAI

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Alapvető szakmai elvárások	

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
.Magyarország megyéi, megyeszékhelyei	

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyarország kiemelt turisztikai értékei	

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyarország borvidékei	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Magyar szállodaiipar szerepe a nemzetgazdaságba	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szálláshely típusok	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Angol (2 évre szól)	Pioneer Beginners Student's Book (online szószedettel)	EK-Pioneer1_SB	2400
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	GS-0-46	1050
A cukrászati termelés alapjai	Cukrászati termelés alapjai	GS-8-03	3900
Ételkészítés alapja	Ételkészítés alapjai	GS-8-02	3900
Magyar-kommunikáció	Szakképző iskolai közismereti tankönyv 9.	OH-SZK09T	1200
	Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 9.	OH-SZK09M4	470
Matematika	Matematika munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 9.	OH-SZK09M2	470
Társadalomismeret	Történelem és állampolgári ismeretek munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 9.	OH-SZK09M5	470
	Összesen:		13860

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!