

Tantárgyi követelmény

Szakképző iskola 9/B évfolyam

2024/2025

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: 1.1, 1.2, 1.3 –That is me. Meet my friends. School life.	6-15.

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module: 1.4,1.5, 1.6 – My family. People at work. My favourite sport Round up	16-22.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module: 2.1 2.2,2.3 Inside –Outside Where is it? Our house	23-29.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module: 2.4,2.5,2.6 In town, Places to visit. No place like home. Round -up	30-37.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module: 3.1,3.2,3.3 Day and night. Happy Birthday. After school activities.	38-43.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Module: 3.4,3.5,3.6 Housework. At the leisure centre. Day in, day out Round – up.	44-50.

4. MATEMATIKA

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Váltás, arány, százalék	<i>Szakiskolai közismereti tankönyvben a Matematika rész leckéi:</i> 2.3; 2.14;

2. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Statisztika Diagramok, táblázatok elemzése, készítése. Oszlopdiagram, kördiagram, grafikon ismerete. Átlagszámítás.	2.6; 2.22; 2.23; 2.24; 2.25

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Modellalkotási feladatok Helyettesítési érték, arány, százalék	2.7; 2.8; 2.15

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Pénzügyi feladatok Kamatszámítás, befektetési modellek	

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Kerekítések, speciális műveletek Gyökvonás, törtek, és gyökök kerekítése, számológéphasználat	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. Kerület, terület kiszámítása. Átló. 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	136-139.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Az energia A teljesítmény	140-143.

II. félév

4. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Rezgések, és hullámok	144-145.

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Optika	144-149.

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Gázok állapotai	150-153.

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 TERMELÉS ALAPJAI

I. félév

1. anyagrész

Témakör	Oldalszám
A cukrászüzem helységei, munkaterületei A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei	Tk 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	Tk 73-91.

3. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, készítése, tésztaalazító műveletek, tésztafeldolgozás)	Tk 106. 146-153.

II. félév

4. anyagrész

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

5. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés	Tk 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, tállalása, formázott díszek készítése, bemutatása	Tk 107-108. 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 értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambír kocsik, 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 sajátosságos 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 szállodaipar szerepe a nemzetgazdaságba	

6. anyagrész

Témakör	Oldalszám
Szálláshely típusok	

TANKÖNYV

Tantárgy	Könyv	Száma	
Angol (2 évre szól)	The English Hub 1A Student's Book .	EK-TEH1A_SB	2100
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	GS-0-46	1050
A cukrászati termelés alapjai	Cukrászati termelés alapjai	GS-8-03	4200
Ételkészítés alapja	Ételkészítés alapjai	GS-8-02	4200
Magyar-kommunikáció	Szakképző iskolai közismereti tankönyv 9.	OH-SZK09T	1200
Társadalomismeret	Történelem és állampolgári ismeretek munkafüzet a szakképző iskolai közismereti tankönyvhöz 9.	OH-SZK09M5	470
	Összesen:		13220

A matematika vizsgára SAJÁT számológépet hozzon! Telefonon nem számolhat!