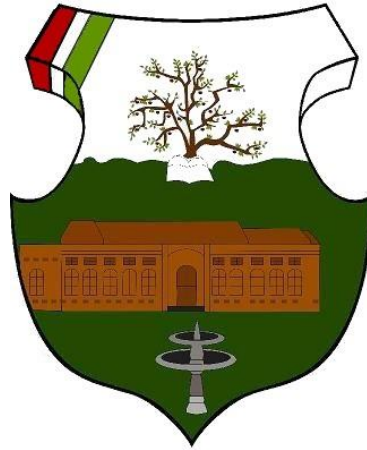


**Heves Vármegyei SZC Március 15. Technikum,  
Szakképző Iskola és Kollégium**



**AZ OSZTÁLYOZÓ ÉS JAVÍTÓVIZSGÁK  
KÖVETELMÉNYEI**

**Szakmai program 3. számú melléklete**

**Hatályos: 2024.09.01-től**

## Tartalom

<b>Technikum 2020-as kerettanterv alapján.....</b>	<b>8</b>
<b>Közismereti tantárgyak.....</b>	<b>8</b>
Irodalom.....	8
Magyar nyelv.....	11
Történelem.....	13
Idegen nyelv (Angol).....	17
Idegen nyelv (Német).....	32
Matematika.....	39
Digitális kultúra.....	42
Komplex természettudományos tantárgy.....	50
Biológia.....	53
Földrajz.....	54
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek.....	56
Testnevelés.....	57
<b>Szakmai tantárgyak.....</b>	<b>62</b>
Munkavállalói idegen nyelv (Angol).....	62
Munkavállalói idegen nyelv (Német).....	63
Munkavállalói ismeretek.....	64
<b>Turizmus-vendéglátás ágazat.....</b>	<b>65</b>
<b>Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus.....</b>	<b>65</b>
Munkavállalói ismeretek.....	65
A munka világa.....	66
IKT a vendéglátásban.....	67
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	68
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	70
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	72
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet.....	73
<b>Szakács szaktechnikus.....</b>	<b>74</b>
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás.....	74
Ételkészítés-technológiai ismeretek.....	77
Ételek tálalása.....	79

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás .....	81
Üzleti menedzsment.....	83
Marketing, protokoll .....	86
<b>Vendégtéri szaktechnikus.....</b>	<b>87</b>
Rendezvényszervezési ismeretek .....	87
Vendégtéri ismeretek .....	88
Étel- és italismeret.....	88
Értékesítési ismeretek .....	89
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek .....	90
Üzleti menedzsment.....	92
Marketing és protokoll .....	93
<b>Sport ágazat.....</b>	<b>94</b>
Anatómiai-élettani ismeretek .....	94
Edzésmélettan I. ....	98
Gimnasztika I. ....	99
Edzésprogramok I. ....	99
Egészségtan.....	100
Edzésprogramok II.....	102
Terheléstudomány .....	103
Gimnasztika II.....	105
Sportszervezési ismeretek .....	106
Sportági alapok .....	106
Csoportos és speciális óratiszok .....	108
Funkcionális anatómia .....	113
Egyéni kondicionálás .....	116
Sportmenedzsment és marketing .....	118
Aqua tréning.....	119
Elsősegélynyújtás.....	121
<b>Oktatás ágazat.....</b>	<b>122</b>
<b>Oktatási szakasszisztens .....</b>	<b>122</b>
Munkavállalói ismeretek.....	122
Pedagógiai gyakorlat.....	123

Élménypedagógia.....	125
Játékos személyiségfejlesztés .....	127
Tanulás tanulása.....	127
Értékteremtő gyermeknevelés.....	128
Pszichológia .....	131
A gyógypedagógia alapjai.....	134
Gyermek és kamaszirodalom .....	135
Kommunikáció.....	136
Zenei nevelés .....	137
IKT a pedagógiában .....	139
Mozgáskultúra.....	141
Szabadidőszervezés.....	142
Gondozás és egészségnevelés .....	144
<b>Szociális ágazat.....</b>	<b>145</b>
<b>Kisgyermekgondozó, -nevelő .....</b>	<b>145</b>
Munkavállalói ismeretek.....	145
Egészségügyi ismeretek .....	146
Elsősegélynyújtás alapismeretei .....	147
Pszichológia .....	148
Szakmai személyiségfejlesztés .....	149
Szociális ismeretek.....	151
Társadalomismeret .....	152
A kisgyermek táplálása .....	153
A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában .....	154
Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése.....	155
Beteg gyermek ápolása a bölcsődében.....	156
Családi mentálhigiéné .....	158
Családközpontú nevelés a bölcsődében .....	159
Otthont nyújtó ellátások .....	161
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek.....	162
Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlat.....	163
A bölcsődei ellátás szervezési feladatai .....	164

A játéktevékenység fejlődése.....	166
A kisgyermek gondozása .....	167
Gyermekek védelmének rendszere .....	169
Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai .....	170
Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában .....	171
A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában .....	172
Gyógypedagógiai ismeretek.....	173
<b>Rendészet- és közszolgálat.....</b>	<b>176</b>
<b>Közszolgálati technikus .....</b>	<b>176</b>
Közszolgálati alapismeretek I. ....	176
Közszolgálati alapismeretek II.....	177
Kommunikációs ismeretek.....	178
Pszichológia, szociológiai és kriminológiai alapismeretek elmélet I. ....	179
Speciális testnevelés és önvédelem I. ....	180
Kommunikációs gyakorlat .....	181
Digitális kommunikáció és gépírás I.....	182
Digitális kommunikáció és gépírás II. ....	183
Erő és állóképességfejlesztés II.....	183
Önvédelem I. ....	184
Önvédelem II. ....	184
Lövészet .....	185
Jogi ismeretek .....	186
Közigazgatási ismeretek .....	188
Közigazgatási ismeretek (gyakorlat).....	189
Szakmai kommunikáció (gyakorlat) .....	190
<b>Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján.....</b>	<b>192</b>
<b>Közismereti tantárgyak .....</b>	<b>192</b>
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom .....	192
Történelem és társadalomismeret.....	198
Idegen nyelv (Angol) .....	199
Idegen nyelv (Német).....	202
Matematika .....	206

Természetismeret .....	208
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek .....	209
Testnevelés.....	212
<b>Szakmai tantárgyak .....</b>	<b>214</b>
Munkavállalói idegen nyelv (Angol) .....	214
Munkavállalói idegen nyelv (Német) .....	215
<b>Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás) .....</b>	<b>217</b>
Munkavállalói ismeretek.....	217
A munka világa .....	218
IKT a vendéglátásban.....	219
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	220
Az ételkészítés alapjai elmélet .....	221
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	222
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet.....	223
<b>Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás.....</b>	<b>224</b>
<b>Pincér- vendégtéri szakember.....</b>	<b>224</b>
Rendezvényszervezési ismeretek .....	224
Vendégtéri ismeretek .....	228
Étel- és italismeret.....	229
Értékesítési ismeretek .....	232
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek .....	233
<b>Szakács .....</b>	<b>234</b>
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás .....	234
Ételkészítés-technológiai ismeretek .....	236
Ételek tálalása .....	239
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás .....	240
<b>Cukrász .....</b>	<b>243</b>
Előkészítés .....	243
Cukrászati termékek készítése .....	245
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás .....	245
<b>Festő, mázoló, tapétázó osztályozóvizsga követelmények.....</b>	<b>248</b>
Falfelületek festése, díszítése tantárgy.....	248

Mázolási ismeretek tantárgy .....	249
Tapétázási munkák ismerete tantárgy .....	251

## Technikum 2020-as kerettanterv alapján

### Közismereti tantárgyak

#### Irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Bevezetés az irodalomba – művészet, irodalom</p> <p>Az irodalom ősi formái. Mágia, mítosz, mitológia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ősi magyar hitvilág</li> <li>• A görög mitológia</li> <li>• Egyéb teremtésmítosz</li> </ul> <p>A görög irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az epika születése</li> <li>• A görög líra, az időmértékes verselés</li> <li>• A görög dráma <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Színház- és drámatörténet: <i>Szophoklész: Antigoné</i></li> </ul> </li> </ul> <p>A római irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A polgárháborúk kora</li> <li>• Augustus kora</li> </ul> <p>A Biblia mint kulturális kód - 15 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az Ószövetség</li> <li>• Az Újszövetség</li> </ul>	<p>A középkor irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyházi irodalom</li> <li>• Lovagi és udvari irodalom</li> <li>• Dante Alighieri: Isteni színjáték – Pokol</li> <li>• A középkor világi irodalma A reneszánsz irodalma</li> <li>• A humanista irodalom <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Portré: Janus Pannonius</li> </ul> </li> <li>• A reformáció vallásos irodalma, az anyanyelvű kultúra születése</li> <li>• A reformáció világi irodalma</li> <li>• Líra a reformáció korában <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Portré: Balassi Bálint</li> </ul> </li> <li>• Színház- és drámatörténet: dráma a reformáció korában <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ William Shakespeare</li> </ul> </li> </ul>



	Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén	A barokk és a rokokó irodalma Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén
	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla</li> <li>• Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla</li> <li>• A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban.</li> </ul>	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla</li> <li>• Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla</li> <li>• A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban.</li> </ul>
<b>10. évfolyam</b>	<p>A felvilágosodás irodalma</p> <p>□ Klasszicizmus és kora romantika a magyar irodalomban</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Portré: Csokonai Vitéz Mihály</li> <li>❖ Portré: Berzsenyi Dániel</li> <li>❖ Portré: Kölcsey Ferenc</li> <li>❖ Színház és dráma: Katona József: Bánk bán</li> </ul>	<p>A romantika irodalma</p> <p>A magyar romantika irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Életművek a magyar romantika irodalmából <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vörösmarty Mihály</li> <li>❖ Petőfi Sándor</li> <li>❖ Jókai Mór</li> </ul> </li> <li>• Tudományos élet a romantika korában (Bajza József, Erdélyi János)</li> </ul>
	Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén	Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén

<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>A klasszikus modernség irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A nyugat-európai irodalom</li> <li>• Az orosz irodalom</li> <li>• A klasszikus modernizmus lírájának alkotói, alkotásai</li> <li>• Romantika és realizmus a XIX. század magyar irodalmában</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arany János</li> <li>2. Mikszáth Kálmán</li> <li>3. Madách Imre</li> <li>4. Tompa Mihály, Gárdonyi Géza, Vajda János</li> </ol>	<p>A magyar irodalom a XX. században I.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herczeg Ferenc □ Ady Endre</li> <li>• Babits Mihály</li> <li>• Kosztolányi Dezső</li> <li>• Móricz Zsigmond</li> <li>• Wass Albert</li> <li>• Juhász Gyula, Tóth Árpád</li> <li>• Karinthy Frigyes</li> </ul> <p>A modernizmus irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avantgárd mozgalmak</li> <li>• A világirodalom modernista lírájának nagy alkotói, alkotásai</li> <li>• A modernizmus kései korszaka</li> </ul>
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>A magyar irodalom a XX. században II.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Életmű a XX. század magyar irodalmából II. – József Attila</li> <li>• Portrék a XX. század magyar irodalmából I. <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Örkény István</li> <li>❖ Szabó Magda</li> <li>❖ Kányádi Sándor</li> </ul> </li> <li>• Metszetek a XX. századi magyar irodalmából <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Egyéni utakon – Krúdy Gyula, Szabó Dezső, Weöres Sándor</li> </ul> </li> </ul>	<p>A XX. századi történelem az irodalomban</p> <p>□ A XX. századi történelem az irodalomban – Trianon, világháborúk, holokauszt, kommunista diktatúra, 1956</p> <p>Metszetek a kortárs magyar irodalomból</p> <p>Regionális kultúra</p> <p>Az irodalom határterületei</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Modernista irodalom – a Nyugat alkotói – Szabó Lőrinc, Radnóti Miklós</li> <li>❖ Erdélyi, délvidéki és kárpátaljai irodalom</li> <li>❖ „Fényes szellők nemzedéke” – Nagy László</li> <li>❖ Tárgyias irodalom – az Újhold alkotói – Pilinszky János</li> <li>❖ Irodalmi szociográfia – Illyés Gyula</li> <li>☐ Színház- és drámatörténet – Örkény István, Szabó Magda</li> </ul>	
--	--	--

### Magyar nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Kommunikáció – fogalma, eszközei, típusai, zavarai; digitális kommunikáció</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raácz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 9. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>A nyelvi rendszer, a nyelv szerkezeti jellemzői, a nyelvi elemzés, a magyar és az idegen nyelvek</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raácz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 9. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>A szöveg fogalma, típusai; a szövegkohézió, a szövegkompozíció; szövegfajták; szövegértés, szövegalkotás</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 10. évfolyam, Nemzedékek Tudása</p>	<p>Stilisztika – stílusrétegek, stílushatás, stíluseszközök, szóképek, alakzatok</p> <p>Kötelező irodalom:</p>
	<p>Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 10. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>Retorika Pragmatika Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>Általános nyelvi ismeretek Szótárhasználat Nyelvtörténet Gyakorlati szövegalkotás Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Nyelvtörténet A nyelv rétegződése Kötelező irodalom:</p>	<p>Szövegalkotás, szövegértés Az írásbeli és szóbeli érettségi vizsga témakörei Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013.</p>

	Antalné Szabó Ágnes – Raácz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.	A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.
--	---	---

### Történelem

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	TK.76. oldalig Az ókori állam szerepének bemutatása Az ókori civilizációk jelentősége és kulturális hatásai Az ókori civilizációk azonosítása térképen A római jog alapelvei Pannónia Az athéni demokrácia és a római köztársaság működése Caesar diktatúrája A zsidó és keresztény vallás összehasonlítása A kereszténység megjelenése a művészetekben A népvándorlás a Kr.u.4-8. sz. időszakában Az iszlám vallás és az arab terjeszkedés	TK.77. oldaltól A középkor társadalmi, gazdasági, vallási, kulturális jellemzői A rendiség kora Az egyház a középkorban A lovagi életmód A középkori városok és céhek A magyarság eredete A honfoglalás, a kalandozások Géza, I. (Szent) István, IV. Béla uralkodása A kereszténység megjelenése és hatása hazánk történetére A 14-15. századi magyar uralkodók és az Oszmán Birodalom terjeszkedő politikája A reneszánsz kultúra bemutatása

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>A földrajzi felfedezések és a kapitalista gazdaság jellemzői. A lutheri és kálvini reformáció. A katolikus megújulás. A barokk stílus jellemzői.</p> <p>A mohácsi vész és az ország három részre szakadása. A várháborúk (1541-1568).</p> <p>Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában.</p> <p>A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői.</p>	<p>Mária Terézia és II. József reformjai</p> <p>A korszak főbb eszmeáramlatainak (liberalizmus, nacionalizmus, konzervativizmus és szocializmus) jellemzői.</p> <p>Az ipari forradalmak legjelentősebb területei (könnyűipar, nehézipar, közlekedés), néhány találmánya és a gyáripar kezdetei.</p>
	<p>A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei. Demográfiai és etnikai változások a 18. században.</p>	<p>A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja</p> <p>A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények.</p> <p>A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei</p>

<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p><i>A szocializmus és a munkásmozgalom</i>  <i>A polgári nemzetállam megteremtése (Németország, Amerikai Egyesült Államok, Japán)</i>  A kiegyezéshez vezető út. A kiegyezés tartalma és értékelése.</p> <p>Gazdasági változások a dualizmus korában.</p> <p>A magyar polgárosodás társadalmi, gazdasági jellegzetességei, sajátosságai.</p> <p>Népek, nemzetiségek (pl.: zsidók, németek) szerepe a modernizációban. Etnikai viszonyok és a nemzetiségi kérdés a dualizmus korában.</p> <p>A szövetségi rendszerek kialakulása</p> <p>Az első világháború (hadviselők, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer.</p> <p>A trianoni békediktátum és következményei.</p>	<p>A náci Németország legfőbb jellemzői.</p> <p>A kommunista ideológia és a sztálini diktatúra a Szovjetunióban.</p> <p>A világháború előzményei, kitörése és jellemzői. A holokauszt. Az ellenforradalmi rendszer konszolidációjának legfontosabb lépései.</p> <p>A magyar külpolitika a két világháború között.</p> <p>A politikai rendszer főbb jellemzői.</p> <p>Társadalmi, gazdasági, ideológiai kérdések.</p> <p>Társadalmi rétegződés és életmód a húszasharmincas években.</p> <p>Az antiszemitizmus megjelenési formái és a „zsidókérdés” Magyarországon.</p> <p>Magyarország háborúba lépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban.</p> <p>Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon.</p>
		<p>A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.</p> <p>Az ENSZ létrejötte, működése</p>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Az egypárti diktatúra működése, a gazdasági élet és a mindennapok jellegzetességei a Rákosi-korban.</p> <p>Az 1956-os forradalom és szabadságharc kitörésének okai és főbb eseményei; a megtorlás.</p> <p>A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok</p> <p>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése. A rendszerváltozás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei</p>	<p>A globális világgazdaság ellentmondásai A határon túli magyarság 1945-től.</p> <p>A magyarországi romák története és helyzetének főbb jellemzői napjainkban.</p> <p>A szociális ellátórendszer fő elemei.</p> <p>Az emberi jogok ismerete és a jogegyenlőség elvének bemutatása, az állampolgári jogok, kötelességek.</p> <p>A politikai intézményrendszer fő elemei (országgyűlés, kormány, köztársasági elnök, alkotmánybíróság, ombudsman, helyi önkormányzatok, az Alaptörvény).</p> <p>A választási rendszer fő elemei.</p>
----------------------------	--	---



## Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>9. évfolyam</b></p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 1-3.file</p> <p>File</p> <p>1 □ a hét napjai</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• köszönés</li> <li>• számok 1-100, majd milliós számkörben</li> <li>• osztályterem: dolgok, tárgyak megnevezése</li> <li>• betűzés</li> <li>• a világ: kontinensek, országok, nemzetiségek</li> <li>• létezés kifejezése: jelenidejűség: a be alakjai □</li> </ul> <p>birtokviszonyok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 's birtokos</li> <li>• személyes névmás alanyesete</li> <li>• személyes névmás birtokos esete</li> </ul> <p>File 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hétköznapi dolgok, berendezési tárgyak</li> <li>• gyakori melléknevek, színek</li> <li>• népszerű foglalkozások</li> <li>• gyakori érzések</li> <li>• határozatlan névelő: a/an □ többes szám kifejezése</li> <li>• mutató névmások:</li> <li>• this / that / these / those</li> </ul>	<p><b>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 4-6.file</b></p> <p>File 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• család, családtagok, közeli barátok</li> <li>• hétköznapi időbeosztás</li> <li>• a hosszú élet titka</li> <li>• birtokviszonyok: Whose?</li> <li>• időbeliség: at, in, on prepozíciók</li> <li>• térbeliség: at, in, to prepozíciók</li> <li>• szövegösszefüggés: határozószavak helye a mondatban</li> <li>• időbeliség: gyakoriságot kifejező határozószavak File 5</li> <li>• szomszédok</li> <li>• hétköznapi cselekvések</li> <li>• időjárás, évszakok</li> <li>• látnivalók Londonban</li> <li>• képesség, engedély, tiltás kifejezése: can, can't</li> <li>• jelenidejűség: Present Continuous: kijelentés, kérdés, tagadás</li> <li>• szókincs: összetett igék</li> <li>• Present Simple és Present Continuous összehasonlítása</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• melléknevek helye a mondatban</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quite, very, really</li> <li>• felszólító mód: Let's...</li> </ul> <p style="text-align: center;">File 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hétköznapi cselekvések</li> <li>• gyakori foglalkozások</li> <li>• egyenruhák</li> <li>• társkeresés</li> <li>• kérdőszavak</li> <li>• jelenidejűség: Present Simple kijelentés, kérdés, tagadás</li> <li>• kérdések szórendje és hangsúlyozása</li> <li>• a pontos idő</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>File 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• olvasási szokások</li> <li>• kedvenc időtöltés</li> <li>• zenehallgatási szokások, hangszerek</li> <li>• dátumok, sorszámnevek</li> <li>• hónapok, időjárás</li> <li>• személyes névmás tárgyesete</li> <li>• a like ige használata</li> <li>• <b>Present Simple és Present Continuous összehasonlítása: be vagy do segédige használata</b></li> </ul>

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 7-9.file</p> <p>File 7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Nemzeti Portrégaléria</li> <li>• szókincsfejlesztés: szóképzés : foglalkozások □ Chelsea lányok:</li> <li>• Egy emlékezetes este</li> <li>• múltidejűség: a létige múlt ideje: <i>was, were</i></li> <li>• kijelentés, kérdés, tagadás</li> <li>• <i>Past Simple</i>: kijelentés, kérdés, tagadás</li> <li>• szabályos és rendhagyó igék múlt idejű alakja időbeli viszonyok:</li> <li>• múlt idejű időhatározók</li> <li>• rögzült igekapcsolatok:</li> <li>• <i>go, get, have</i></li> </ul>	<p><b>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 10-12.file</b></p> <p><b>File 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a legveszélyesebb útvonal</b></li> <li>• <b>épületek és helyek</b></li> <li>• <b>összehasonlítás</b></li> <li>• <b>nyaralás, utazás</b></li> <li>• <b>kártyajóslás</b></li> <li>• <b>minőségi viszonyok: melléknévfokozás: a melléknevek felső foka</b></li> <li>• <b>jövőidejűség: <i>going to</i> jövő idő (tervezés és jóslás): kijelentés, kérdés, tagadás □ időbeli viszonyok:</b></li> <li>• <b>jövő idejű időhatározók</b></li> </ul>
----------------------------	---	---

	<p>File 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egy gyilkosság története</li> <li>• Egy patinás ház</li> <li>• szókincs: a ház részei</li> <li>• Egy éjszaka egy szellemjárta szállodában</li> <li>• szókincs - helyet és mozgást kifejező prepozíciók □</li> </ul> <p>múltidejűség: szabályos és rendhagyó igék</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• térbeli viszonyok:</li> <li>• there is, there are,</li> <li>• there was, there were</li> <li>• kijelentés, kérdés, tagadás</li> </ul> <p>File 9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szókincs: ételek, mennyiségek, mértékegységek</li> <li>• „fehér arany”: só, cukor</li> <li>• vetélkedők</li> <li>• összehasonlítás</li> <li>• mennyiségi viszonyok:</li> <li>• megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek</li> <li>• <i>a/an, the, some, any</i> kérdések:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rögzült igekapcsolatok</li> </ul> <p>File 11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• első benyomások</li> <li>• gyakori határozószavak</li> <li>• életcélok, szándékok</li> <li>• férfiak, nők és az internet</li> <li>• minőségi viszonyok: mód- és fokhatározók □</li> <li>• szóképzés: melléknévből határozószó</li> <li>• rögzült igei vonzatok: □ <i>to + Infinitive</i></li> </ul> <p>File 12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• könyvek és filmek</li> <li>• eddigi élettapasztalatok</li> <li>• visszatekintés</li> <li>• szavak szemantikai csoportosítása</li> <li>• múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata kijelentés, kérdés, tagadás</li> <li>• szabályos és rendhagyó igék 3. alakja, helyes kiejtése</li> </ul> <p><i>Present Perfect</i> és <i>Simple Past</i> igeidők használatának összehasonlítása</p>
11. évfolyam	Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 1-3.file	Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 4-6.file

	<p>Files 1 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes bemutatkozás</li> <li>• személyes választások</li> <li>• egy híres festmény</li> <li>• kérdő szórend</li> <li>• tér- és időbeli viszonyok:</li> <li>• prepozíciók</li> <li>• jelenidejűség: <i>Present Simple</i> és <i>Present Continuous</i> összehasonlítása</li> </ul> <p>Files 2 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nyaralás</li> <li>• híres fotók története</li> <li>• történet: egy sötét októberi este</li> <li>• múltidejűség: <i>Simple Past</i> és <i>Past Continuous</i> használata</li> <li>• szabályos és rendhagyó igék múltideje</li> <li>• kiejtés: –ed végződés</li> <li>• időbeli viszonyok: prepozíciók</li> </ul>	<p>Files 4 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szülők és tizenévesek</li> <li>• háztartási feladatok</li> <li>• divat és vásárlás</li> <li>• hétvégi időtöltés</li> <li>• múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata</li> <li>• időbeli viszonyok:</li> <li>• <i>yet, just, already</i></li> <li>• <i>Present Perfect</i> és <i>Simple Past</i> igeidők használatának összehasonlítása □ határozatlan, általános és tagadó névmások: <i>something, anything, nothing</i> stb.</li> <li>• minőségi viszonyok: –ed és –ing végű melléknevek</li> </ul> <p>Files 5 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• felgyorsult életmód</li> <li>• nagyvárosok, fővárosok</li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>szövegösszefüggés elemei: események időbeli sorrendje, időhatározók</li> </ul> <p>Files 3 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tervek és álmok</li> <li>a repülőtéren</li> <li>személyes találkozások</li> <li>rövid és hosszú távú tervek megfogalmazása</li> <li>szavak körülírása, definiálása</li> <li>jövőidejűség: <i>going to</i> használata (tervek, jóslás), <i>Present Continuous</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lakóhely bemutatása</li> <li>étkezési szokások, egészséges életmód</li> <li>dolgok, személyek összehasonlítása</li> <li>vásárlás: üzletek, méretek, árak</li> <li>javaslatok kifejezése</li> <li>minőségi viszonyok: melléknevek és határozók összehasonlítása, középfok, felsőfok, <i>as ... as</i></li> <li>időbeli viszonyok: gyakoriságot kifejező határozószavak</li> <li>múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata</li> <li>időbeli viszonyok: <i>ever</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>(megegyezések) □ vonzatos igék: ige + prepozíció</li> <li>szövegösszetartó elemek:</li> <li>nem-kijelölő vonatkozó mellékmondat, vonatkozó névmások</li> </ul>	<p>Files 6 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mennyiségi viszonyok: <i>too, (not) enough</i></li> <li>pesszimista vagy optimista életszemlélet</li> <li>ellentétes jelentésű igék</li> <li>ígéret betartása</li> <li>álmok jelentése</li> <li>a jövő fürkészése</li> <li>jövőidejűség: <i>will, won't</i> (jóslás, hirtelen döntés, felajánlás, ígéret)</li> <li>kiejtés: mondat tagolása, folyékony beszéd</li> <li>időbeli viszonyok: az eddig tanult igeidők átisméltése</li> <li>vonzatos melléknevek</li> </ul>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-Intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 7-9. file File 7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rögzült igei vonzatok: to+Infinitive használata</li> <li>• gerund használata</li> <li>• modalitás: kötelesség kifejezése: have to, must</li> <li>• minőségi viszonyok: fokhatározók (very, quite stb.)</li> <li>• A patikában- hétköznapi betegségek és tüneteik</li> </ul> <p>File 8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modalitás:tanácsadás–should, shouldn't</li> <li>• feltételesség: First Conditional</li> <li>• birtokviszonyok: birtokos névmások használata állítmányként (mine, yours stb.)</li> </ul>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 10-12. file File 10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Present Passive</li> <li>• múltidejűség: used to (kijelentés, tagadás)</li> <li>• modalitás: lehetőség: might használata</li> <li>• iskolai tantárgyak</li> <li>• szóképzés: főnevek</li> <li>• feltalálónők híres találmányai</li> </ul> <p>File 11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• térbeli viszonyok: mozgást jelentő prepozíciók</li> <li>• összetett igék szórendje</li> <li>• szövegösszetartó elemek: so és neither használata</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• szóképzés:melléknevekből határozószavak</li> <li>• „get” ige használata</li> </ul> <p>File 9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• logikai viszonyok: feltételesség-Second Conditional □ időbeli viszonyok: időtartam: for, since (+ Present Perfect)</li> <li>• múltidejűség: Present Perfect és Simple Past használatának összehasonlítása</li> <li>• amerikai és brit angol</li> <li>• furcsa főbiák</li> <li>• állatok</li> <li>• életút bemutatása</li> <li>• útbaigazítás, tömegközlekedés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• szókincs: sport, mozgás kifejezése (sportágak, helyszínek, felszerelés)</li> <li>• szókincs: hasonlóság kifejezése</li> </ul> <p>File 12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• múltidejűség: Past Perfect</li> <li>• függő beszéd: reporting verbs</li> <li>• kérések, kérdések</li> <li>• say-tell igék használata</li> <li>• alanyra vonatkozó kérdések (segédige nélkül)</li> </ul>

<b>13. évfolyam</b>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies: Oxford Exam trainer (Felkészülés a középszintű angol érettségire)</p> <p>1. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• család</li> <li>• életszakaszok</li> <li>• családi ünnepek □ kapcsolatok □ közös időtöltés □ kifejezések a mind szóval □ phrasal verbs</li> <li>• jövőidejűség kifejezése:</li> <li>• jövőidők áttekintése □ (going to, will)</li> <li>• időhatározók prepozíciói</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• olvasott szövegértés:</li> </ul>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies: Oxford Exam trainer (Felkészülés a középszintű angol érettségire)</p> <p>8. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utazás</li> <li>• üdülés</li> <li>• szállás</li> <li>• közlekedési eszközök</li> <li>• szállodában</li> <li>• feltételes mód</li> <li>• either / neiter használata</li> <li>• every, each, both használata</li> <li>• another / other használata</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• olvasott szövegértés: kerékpározás</li> </ul>
	társas kapcsolatok, szociális háló	



	<p>2. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/> hallott szövegértés:</li> <li><input type="checkbox"/> hálaadás a nagyszülőkkel</li> <li><input type="checkbox"/> családi történetek</li> <li><input type="checkbox"/></li> <li>nyelvhelyesség:</li> <li><input type="checkbox"/> családtag látogatóban</li> <li><input type="checkbox"/></li> <li>írás készség:</li> <li><input type="checkbox"/> nyaralás egy barátal tervek</li> <li>beszédkészség:</li> <li><input type="checkbox"/> család és kapcsolatok</li> <li>születésnap összejövetel szervezése rokon kapcsolatok: testvérek, nagyszülő-unoka</li> <li>külső megjelenés személyiségjegyek érzések, érzelmek társadalom és politika személyiséggel, érzelmekkel kapcsolatos melléknevek: szinonimák, ellentétek, -ed/-ing</li> <li>végződés névelők használata (a/an/the/-)</li> <li>question tags kötőszavak olvasott szövegértés: színes egyéniségek</li> <li>hallott szövegértés:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hallott szövegértés: utazási nehézségek problémák a nyaralás során</li> <li>• nyelv helyesség: budapesti városnézés balatoni nyaralás</li> <li>• íráskészség: téniszony utazás során</li> <li>• beszédkészség: utazás és iskola döntéshozás egy közös utazásról városnézés: busszal vagy gyalog</li> </ul> <p>9. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hobbik és érdeklődési körök</li> <li>• művészet és irodalom</li> <li>• szórakozás</li> <li>• tömegkommunikációs eszközök</li> <li>• kulturális események, fesztiválok</li> <li>• összetett igék a <i>turn</i> szóval</li> <li>• módbeli segédigék</li> <li>• függő beszéd: közvetett kérdések</li> <li>• olvasott szövegértés: tévés főzóműsorok</li> </ul>
--	--	--

	<p>fesztiválok,  <input type="checkbox"/> kulturális különbségek</p> <p>nyelvhelyesség:  <input type="checkbox"/> tánc, mozgás, divat</p> <p>íráskészség: ballagási ajándék  <input type="checkbox"/> / jótékonyág</p> <p>beszédkészség:  ember és társadalom  3. fejezet szavazás egy támogató jótékonyági szervezetről  segítő foglalkozások: rendőr, tanár</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> bútorok és berendezési tárgyak  egy otthon bemutatása</p> <p><input type="checkbox"/> házimunka</p> <p><input type="checkbox"/> szomszédság</p> <p><input type="checkbox"/> lakásbérlés</p> <p><input type="checkbox"/> összetett igék a look</p> <p><input type="checkbox"/> szóval perfect igeidők</p> <p><input type="checkbox"/> határozatlan névmások</p> <p><input type="checkbox"/> olvasott szövegértés:  élet egy felhőkarcoló tetején</p>	<p><input type="checkbox"/> hallott szövegértés:  fiatalok olvasási szokásai egy  szokatlan hobbi: bűvárkodás</p> <p><input type="checkbox"/> nyelvhelyesség: a  szabadidő fontossága  sikeres TV-sorozatok</p> <p><input type="checkbox"/> íráskészség:  jelentkezés egy tehetségkutató  műsorba</p> <p><input type="checkbox"/> beszédkészség:  kultúra és szabadidő  jegyvásárlás a Globe  Színház előadására  szabadidős tevékenységek:  számítógépes játékok, sport</p> <p>10. fejezet</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> sport és versenyek</p> <p><input type="checkbox"/> helyszínek és felszerelés</p> <p><input type="checkbox"/> extrém sportok</p> <p><input type="checkbox"/> sportolással kapcsolatos igék  melléknévfokozás</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
--	---	---

	<p>hallott szövegértés: otthonok</p>	<p>olvasott szövegértés: sportműsorok a tévében</p> <p>hallott szövegértés: kosárlabdázás vélemények a sportról</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nyelvhelyesség: egy híres szobor szerepek a háztartásban</li> <li>• íráskészség: lakásbérlet Budapesten egyetemistaként</li> <li>• beszéd-készség: otthonok lakásbérlet lakókörnyezetek: nagyváros, falu</li> </ul> <p>4. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• iskolai élet</li> <li>• nyelvtanulás</li> <li>• oktatási rendszer</li> <li>• szókapcsolatok a do, make, take igékkel</li> <li>• múltidejűség</li> <li>• narrative tenses (elbeszélő igeidők)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• olvasott szövegértés: otthoni iskola digitális bennszülöttek</li> <li>• hallott szövegértés:</li> </ul>	<p>☐ nyelvhelyesség: férfiak és nők sportolási szokásai egy híres stadion</p> <p>írás-készség: testnevelésórák az iskolában</p> <p>☐ beszéd-készség: sport és iskola érdeklődés a helyi edzőterem kínálatára iránt</p> <p>extrém sportok: barlangászás és vadvízi evezés</p> <p>11. fejezet technika a mindennapokban</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• infokommunikációs technológiák</li> <li>• találmányok és felfedezések</li> <li>• úrkutatás</li> <li>• kifejezések a take és go igékkel</li> <li>• vonatkozó mellékmondatok</li> <li>• birtoklás kifejezése</li> </ul>

	<p>bentlakásos iskola</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nyelvhelyesség: diákcsera programok alvás óra közben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>olvasott szövegértés: A Kennedy Űrközpont hallott szövegértés:</li> </ul> <p>szokatlan találmányok természettudományos órák az iskolában</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>írás készség: házi feladat, vizsgák</li> <li>beszéd készség: iskola és tanulás nyelvtanfolyam kiválasztása helyek az iskolában: könyvtár és menza</li> </ul> <p>5. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>foglalkozások</li> <li>munkafajták</li> <li>mesterségek</li> <li>munkavállalás <input type="checkbox"/> szóképzés:</li> <li>mesterségek, foglalkozások</li> <li>összetett igék a give szóval</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>olvasott szövegértés: karrierváltás <input type="checkbox"/></li> <li>hallott szövegértés:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> nyelvhelyesség: dinoszauruszok otthoni internetezési szokások</li> <li><input type="checkbox"/> írás készség: érdeklődés egy számítógépes tanfolyam iránt</li> <li><input type="checkbox"/> beszéd készség: tudomány és technika hibás termék visszavitele az üzletbe üzenetküldési módok (Instagram, képeslap)</li> </ul> <p>12. fejezet</p> <p>földrajzi jellemzők időjárás és klíma természeti katasztrófák</p>

	<p>munka önkéntesség</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nyelvhelyesség: fiatalok munkavállalása</li> <li>• íráskészség: jelentkezés egy állásra</li> <li>• beszédkésztség: munka</li> </ul>	<p>állatok és növények környezeti problémák összetett igék a go szóval módbeli segédigék there / it mint a mondat alanya</p> <p>olvasott szövegértés:  veszélyeztetett fajok jövője hallott szövegértés:</p>
6. fejezet	<p>nyári diákmunka egy hotelben foglalkozások: állatorvos, pék</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/></li> <li><input type="checkbox"/> családi pénzügyek</li> <li><input type="checkbox"/> megtakarítás és banki ügyek</li> <li><input type="checkbox"/> vásárlás és</li> <li><input type="checkbox"/> fizetés hirdetések</li> <li><input type="checkbox"/> vásárlói panasz</li> <li><input type="checkbox"/> összetett igék a get szóval</li> <li><input type="checkbox"/> szóképzés: prefixes</li> <li>olvasott szövegértés:</li> <li><input type="checkbox"/> reklámok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> időjárásjelentés megújuló energiaforrások</li> <li><input type="checkbox"/> nyelvhelyesség: környezettudatosan élni földrengések</li> <li><input type="checkbox"/> íráskészség: szemétszedési akció</li> </ul> <p>beszédkésztség: emberek és természet döntéshozatal önkéntes környezetvédelmi munkával kapcsolatban állatok és emberek kapcsolata: állatkert, hobbiállat</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> hallott szövegértés: digitális pénzhasználat pénzügyi tanácsok egyetemistáknak</li> <li><input type="checkbox"/> nyelvhelyesség: adózás</li><li><input type="checkbox"/> online pénzügyi szolgáltatások</li> <li>írás készség: panasz egy hibás termék miatt</li> <li>beszédkészség: pénz és boldogság szuvenír vásárlás vásárlás online és üzletben</li></ul>	
--	---	--

	<p>7. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• napi rutin</li><li>• táplálkozás és étrend</li><li>• mozgás</li><li>• betegségek és sérülések</li><li>• kórházban</li><li>• összetett igék a take szóval</li><li>• so és such használata</li><li>• reported speech (függő beszéd) □ visszaható névmások □ olvasott szövegértés:<ul style="list-style-type: none"><li>• szívatültetés</li></ul></li><li>• hallott szövegértés: különböző étrendek egészséges táplálkozás az iskolában</li><li>• nyelvhelyesség: influenza kezelése fogyókúra és mozgás</li><li>• íráskészség: tanácsadás rendszeres mozgással kapcsolatban</li><li>• beszédkésztség: egészséggel kapcsolatos szokások vásárlás egy egészségboltban kétféle nyaralás: magashegyi túrázás, fitness tábor</li></ul>	
--	---	--

## Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</b></p> <p><b>1-4. lecke</b></p> <p><b>1. lecke: Ich und meine Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes adatok megadása</li> <li>• bemutatkozás</li> <li>• név betűzése</li> <li>• üdvözlési formák</li> <li>• érdeklődés a hogylét felől</li> <li>• szabadidős tevékenységek</li> </ul> <p><b>2. lecke: Meine Familienwelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• családtagok megnevezése</li> <li>• számok 100-ig</li> <li>• saját család bemutatása</li> <li>• foglalkozások</li> </ul> <p><b>3. lecke: Bildung auf der Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tanszerek nevei</li> <li>• iskolák típusai</li> <li>• tantárgyak nevei</li> <li>• beszélni az órarendről</li> </ul> <p><b>4. lecke: Alltag in der Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hétköznapi és szabadidős tevékenységek</li> <li>• napszakok</li> <li>• saját napirend leírása</li> </ul>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</b></p> <p><b>5-8. lecke</b></p> <p><b>5. lecke: So schmeckt die Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alapvető élelmiszerek megnevezése</li> <li>• reggelizési szokások</li> <li>• levesek, főételek, italok</li> <li>• ebédelési szokások</li> <li>• egészséges/egészségtelen étel</li> <li>• éhség és szomjúság kifejezése</li> <li>• étteremben rendelni</li> </ul> <p><b>6. lecke: Gesundheitswelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• egészséges életmód</li> <li>• egészséges táplálkozás</li> <li>• testrészek</li> <li>• panaszok kifejezése</li> <li>• tanács kifejezése</li> <li>• párbeszéd az orvosi rendelőben</li> <li>• nyaralás során felmerülő betegségek</li> <li>• útigyógyszertár tartalma</li> </ul> <p><b>7. lecke: Adresse Weltallee 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes adatok megadása, űrlap kitöltése</li> <li>• a lakás/ház helyiségeinek felsorolása</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• hobbik</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• a saját lakás/ház bemutatása</li></ul>
		<p><input type="checkbox"/> képleírás a berendezési tárgyakkal</p> <p><b>8. lecke: Reisen um die Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• időjárással kapcsolatos kifejezések</li><li>• hónapok és évszakok nevei</li><li>• beszélni az utazási szokásokról</li><li>• útbaigazítás</li><li>• beszélni a kedvenc nyaralóhelyről</li></ul>

10.	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>1–2 Lecke (Ismétlés- Starter)</b></p> <p><b>1. Lecke: Ich in der Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról</li> <li>• legfontosabb tulajdonságokat elmondani tudni</li> <li>• megjelenés leírása</li> <li>• a szabadidő eltöltésének módjai</li> <li>• rákérdezni, és beszélni arról, hogy mások hogy töltik a szabadidejüket</li> <li>• alapvető házimunkák megnevezése</li> <li>• röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt</li> </ul> <p><b>2. Lecke: Mein Platz in der Welt</b> □ beszélni a lakókörülményekről</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása</li> <li>• újsághirdetések megértése</li> <li>• telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben</li> </ul>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>3-5 Lecke</b></p> <p><b>3. Lecke: Schulwelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saját iskoláról beszélni</li> <li>• Tantárgyak, kedvenc tantárgyak</li> <li>• Iskolai stressz, problémák az iskolában</li> <li>• Iskolatípusok</li> <li>• Iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában</li> <li>• alapvető információk megadása - érdeklődési köréről beszélni</li> <li>• hobbiáról beszélni</li> </ul> <p><b>4. Lecke: Die Welt der Familie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Családtagokról beszélni</li> <li>• Szabadidős tevékenységek a családban</li> <li>• Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői □ Történetmesélés; Präteritum használata □ Családi utazás, nyaralásról beszélni.</li> </ul>
-----	---	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben</li><li>• saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni</li><li>• képleírás</li></ul>	<p>☐ Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése</p> <p><b>5. Lecke: Arbeitswelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Foglalkozások; álomszakma</li><li>• Szakmák jellemzői</li><li>• Mellékállás, nyári munka</li><li>• Álláskeresés; Álláskereső erősségei; gyengeségei</li><li>• Napi program, Munkanap</li><li>• Gyakorlati hely bemutatása</li><li>• Önéletrajz</li></ul>
--	---	--

<p>11.</p>	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</b></p> <p><b>1–3 Lecke</b></p> <p><b>1. Lecke: Die Welt der Bildung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utazás, nyaralás</li> <li>• Saját iskoláról beszélni, tantárgyak, osztály, tanárok</li> <li>• Iskolarendszer;</li> <li>• továbbtanulási lehetőségek</li> <li>• Saját tervek</li> </ul> <p><b>2. Lecke: Feste- Weltweit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Családi ünnepek;</li> <li>• Ünnepnepok</li> <li>• hivatalos vagy vallási ünnepek</li> <li>• Meghívás, meghívás elfogadása, visszautasítása</li> </ul>	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</b></p> <p><b>4. Lecke</b></p> <p><b>4. Lecke: Die Kauflust Weltweit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Üzletek, boltok fajtái, berendezései</li> <li>• Kedvenc bevásárló helyet bemutatni</li> <li>• Párbeszéd, üzletben, piacon (vásárlás, fizetés, reklamáció)</li> <li>• Bevásárlási lehetőségek</li> <li>• Ruházat; Ruhabolt, Ruhavásárlás</li> <li>• Webáruházak (Rendelés, reklamáció, Mérték, anyagok)</li> </ul> <p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>6. Lecke: Sport bewegt die Welt</b></p>
	<p>□ Jókívánások kifejezése</p> <p><b>3. Lecke: Die Welt der Kultur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kedvenc könyvről beszélni</li> <li>• Filmekről beszélni</li> <li>• Mozi vagy otthoni filmezés, mi szól mellette, ill. ellene; érvelés</li> <li>• Múzeumok, Látnivalók</li> <li>• Véleménynyilvánítás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sportfajták; Nyári és téli sportok; Labdajátékok</li> <li>• Iskolai testnevelés; Extremsportok; Versenyek</li> <li>• Egészséges életmód</li> </ul> <p><b>7. Lecke: Um die Welt Reisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Közlekedési eszközök</li> <li>• Úticélok; Utazás fajtái</li> <li>• Foglалás; Nyaralás; Sítutak</li> <li>• Budapest és Eger látnivalói</li> </ul>

12.	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</b></p> <p><b>5–6. Lecke</b></p> <p><b>5. Lecke: Es gibt nur eine Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontinensek, Országok; földrajzi fogalmak</li> <li>• Környezetvédelemmel kapcsolatos kifejezések</li> <li>• Klímaváltozás</li> <li>• Vidéki élet; városi élet</li> <li>• Állatvédelem</li> </ul> <p><b>6. Lecke: Die Weltentwicklung</b> □ Gépek és készülékek a háztartásban</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitális technológia; telefon, email, handy, Kommunikáció és Internet</li> </ul> <p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</b></p> <p><b>1. Lecke</b></p>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</b></p> <p><b>2–3 Lecke</b></p> <p><b>2. Lecke: Familien Weltweit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az életszakaszok megnevezése és azok jellemzése</li> <li>• családtagok</li> <li>• a hét napjai és napszakok</li> <li>• napszaknak megfelelő köszönés</li> <li>• család bemutatása</li> <li>• mindennapi tevékenységek</li> <li>• beszélni a hétköznapiokról és szabadidőről</li> <li>• ünnepek megnevezése</li> </ul> <p><b>3. Lecke: Die Welt des Wohnens</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes adatok megértése</li> </ul>
	<p><b>1. Lecke: Wie ich die Welt sehe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alapvető személyes adatok</li> <li>• megjelenés leírása melléknevek segítségével</li> <li>• érzések és érzelmek □ hobbi</li> <li>• jellemvonások</li> <li>• személyes adatokra kérdezni és választ adni</li> <li>• Beszélgetés a házasságról, élettársi kapcsolatokról</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lakóépületek megnevezése (Villa, Reihenhaus, Wolkenkratzer, Hütte stb)</li> <li>• képleírás</li> <li>• saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása</li> <li>• elmesélni kivel lakik együtt</li> <li>• lakóhely</li> <li>• lakásleírás</li> <li>• helyiségek és berendezésük leírása lakás bérlete, eladása és vétele</li> </ul>

13.	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</b></p> <p><b>4–6 Lecke</b></p> <p><b>4. Lecke: Die Welt der Schule</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Órarend, tantárgyak</li> <li>• Órai tevékenységek</li> <li>• Iskolai tárgyak</li> <li>• Vélemény az iskoláról, osztálytársakról</li> <li>• Kedvenc tantárgyak</li> </ul> <p>Iskolarendszer, továbbtanulás</p> <p><b>5. Lecke: Die Welt der Arbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• foglalkozások feladatkörök</li> <li>• munka- és alkalmazási feltételek</li> <li>• munkák</li> <li>• munkaerőpiac</li> <li>• erősségek és gyengeségek leírása</li> <li>• egy állásinterjú</li> </ul>	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</b></p> <p><b>7–8 Lecke</b></p> <p><b>7. Lecke: Die Welt der Reisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• közlekedési eszközök</li> <li>• turista-információk</li> <li>• szállás, kirándulás</li> <li>• az időjárásról beszélni</li> <li>• turista-információt kérni és adni (ár, nyitvatartási idő, látványosságok)</li> <li>• közlekedési eszközök megnevezése</li> <li>• Úticélok, kontinensek, országok</li> </ul> <p><b>8. Lecke: Die Welt der Natur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hónapok, évszakok, időjárás</li> <li>• Földrajzi fogalmak, éghajlat és éghajlatváltozás, növények és állatok</li> </ul>
	<p><b>6. Lecke: Meine Einkaufswelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• üzlettípusok</li> <li>• áruk</li> <li>• eladás és vásárlásszolgáltatások</li> <li>• reklám</li> <li>• fizetőeszközök</li> <li>• bankok</li> <li>• méret, súly és ár megadása</li> <li>• eladásról és vásárlásról beszélni</li> <li>• beszélgetés eladókkal</li> <li>• információt kérni, és adni</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Környezetvédelem</p>

**Matematika**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p><b>Halmazok, matematikai logika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halmazelméleti alapfogalmak</li> <li>• Műveletek halmazokkal</li> <li>• Logikai szita</li> </ul> <p><b>Algebra és számelmélet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betűs kifejezések a matematikában; hatványok</li> <li>• Arányosságok, százalékszámítás</li> <li>• Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek</li> <li>• Elsőfokú egyenletrendszerek</li> </ul> <p><b>Függvények</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása</li> <li>• Lineáris függvény</li> </ul>	<p><b>Geometria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometriai alapismeretek</li> <li>• Háromszögek, négyszögek, sokszögek</li> <li>• Pitagorasz tétele</li> <li>• Geometriai transzformációk</li> <li>• Egybevágósági transzformációk</li> <li>• Alakzatok szimmetriája és egybevágósága</li> </ul> <p><b>Leíró statisztika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adatok leolvasása táblázatból, diagramról, az adatok értelmezése</li> <li>• Statisztikai középértékek</li> </ul>

10.	<p><b>Halmazok, matematikai logika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Logikai műveletek</li> <li>• Az univerzális és egzisztenciális kvantorok használata</li> <li>• Implikáció, ekvivalencia</li> </ul> <p><b>Kombinatorika, gráfok</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permutációk, variációk és kombinációk</li> </ul> <p><b>Függvények</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lineáris törtfüggvény</li> </ul>	<p><b>Algebra és számelmélet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Számolás valós számkörben</li> <li>• Négyzetgyökvonás; „n”-edik gyökvonás</li> <li>• Másodfokú egyenletek, egyenlőtlenségek</li> <li>• Megoldóképlet</li> </ul> <p><b>Geometria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szögpárok</li> <li>• A kör és részei</li> <li>• Hasonlósági transzformációk</li> <li>• Alakzatok hasonlósága</li> </ul>
	<p>□ Másodfokú függvény, négyzetgyökfüggvény</p>	<p><b>Valószínűségszámítás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyakoriság, relatív gyakoriság</li> <li>• A klasszikus valószínűségi modell</li> </ul>



11.	<p><b>Kombinatorika, gráfok</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Binomiális együttható fogalma, értékének számítása</li> <li>• Gráfok csúcsainak fokszáma, élek száma</li> </ul> <p><b>Algebra és számelmélet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oszthatóság, LNKO, LKKT</li> <li>• Számrendszerek</li> <li>• A logaritmus fogalma</li> <li>• Exponenciális egyenletek</li> <li>• Logaritmikus egyenletek</li> </ul> <p><b>Függvények</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hatvány- és gyökfüggvények</li> <li>• Az exponenciális függvény</li> <li>• A logaritmusfüggvény</li> </ul>	<p><b>Geometria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szinusztétel, koszinusztétel Koordináta-geometria</li> <li>• Pontok távolsága, osztópontok koordinátái</li> <li>• Egyenes és kör egyenletei; metszési feladatok</li> </ul> <p><b>Algebra és számelmélet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek</li> </ul>
12.	<p><b>Sorozatok</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A számtani és a mértani sorozat</li> </ul> <p><b>Geometria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Térgeometria: felszín- és térfogatszámítás</li> </ul> <p><b>Valószínűségszámítás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometriai valószínűség</li> </ul>	<p><b>Érettségi feladatsor</b>  <a href="https://www.oktatas.hu/koznevels/erettsegi/feladatsorok">https://www.oktatas.hu/koznevels/erettsegi/feladatsorok</a></p>

## Digitális kultúra

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>Szaktechnikum 9. évfolyam</b></p> <p><b>A felkészüléshez használható:</b></p> <p><a href="http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika">http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</a></p> <p><a href="http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html">http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</a></p>	<p><b>A digitális eszközök használata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operációs rendszerek</li> <li>• Digitális kártevők</li> <li>• Adatok tömörített tárolása</li> <li>• Felhő alapú adattárolás</li> <li>• Egészséges géphasználat</li> </ul> <p><b>Információs társadalom, e-Világ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• e-szolgáltatások, e-ügyintézés, ekereskedelem, e-állampolgárság, ITgazdaság, környezet, kultúra</li> <li>• Szerzői jogok, Creative Commons</li> </ul> <p><b>Mobiltechnológiai ismeretek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobileszközök</li> <li>• Asztali és mobil appok</li> <li>• A kedvenc appom</li> </ul>	<p><b>Szövegszerkesztés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</li> <li>• Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása</li> </ul> <p><b>Multimédiás dokumentumok készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitele.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása.</li> <li>• Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése.</li> <li>• Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása.</li> <li>• Animációk és áttűnések.</li> </ul>
<p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p>	<p><b>Számítógépes grafika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A színmodell és színtér fogalma. Additív és szubtraktív színkeverés.</li> <li>• Vektor- és rasztergrafika. Grafikus fájlformátumok.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei.</li> </ul> <p><b>Online kommunikáció</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A weboldalak jellemzése. Böngészők. A böngészők beállításai és szolgáltatásai.</li> </ul>

<p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszintírásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493, Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 32 db</p> <p><b>Korábbi érettségi feladatok:</b>  <a href="https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettsegi/feladatsorok">https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettsegi/feladatsorok</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A felhasználói felület. A programok beállításai. A képek kezelése. Színválasztás.</li> <li>• A ceruza, ecset és festékszóró használata. Kijelölés, körvonalazás, kitöltés. A színek keverése.</li> <li>• A kép vágása, átméretezése. Az élesség korrekciója. A fényesség és a kontraszt módosítása. A színegyensúly helyreállítása. A telítettség módosítása.</li> <li>• Vektorgrafikus ábrák átalakítása görbék, csomópontok módosításával, transzformációk végrehajtása</li> <li>• Rétegek használata. A képek transzformálása. Felirat készítése.</li> <li>• A nyomtató és a kép felbontása. A kinyomtatott kép mérete. A képfelbontás beállítása.</li> </ul> <p><b>Szövegszerkesztés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás.</li> <li>• Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alapfogalmak. Kulcsszavas és tematikus keresők. Összetett keresés.</li> <li>• Az e-mail alapfogalmai, a levelező-kliensek szolgáltatásai. Web-alapú levelezés.</li> <li>• Fórumok, levelezőlisták, csevegés. Telefonálás az Interneten. Közösségi oldalak</li> </ul> <p><b>Publikálás a világhálón</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok.</li> <li>• Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozicionálása. Hivatkozások használata.</li> <li>• Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése.</li> <li>• Összetett webdokumentum készítése □ Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTMLkód elemei, a kód megjelenítése és módosítása.</li> </ul> <p><b>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</b></p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>☐ A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz. Felsorolás, számozás</li> <li>☐ Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb.</li> <li>☐ Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</li> <li>☐ Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása</li> <li>☐ Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése</li> <li>☐ Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Algoritmus, algoritmuselemek</li> <li>• Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei</li> <li>• Elemi és összetett adattípusok</li> <li>• Szekvencia, elágazások</li> <li>• Ciklusok ☐ Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok</li> </ul> <p><b>Táblázatkezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet</li> <li>• Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása</li> <li>• Adatok táblázatos elrendezése</li> <li>• Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata</li> <li>• Függvények használata, paraméterezése</li> <li>• Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése</li> <li>• A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták.</li> </ul>
<p><b>Szaktechnikum 10. évfolyam</b></p>	<p><b>Szövegszerkesztés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás.</li> </ul>	<p><b>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Algoritmus, algoritmuselemek</li> <li>• Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei</li> <li>• Elemi és összetett adattípusok</li> </ul>

<p><b>A felkészüléshez használható:</b></p> <p><a href="http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika">http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</a></p> <p><a href="http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html">http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</a></p> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p> <p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszintírásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása.</li> <li>• A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz.</li> <li>• Felsorolás, számozás</li> <li>• Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb.</li> <li>• Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</li> <li>• Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása</li> <li>• Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése</li> <li>• Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány</li> </ul> <p><b>Multimédiás dokumentumok készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitele.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása.</li> <li>• Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szekvencia, elágazások</li> <li>• Ciklusok □ Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok</li> </ul> <p><b>Táblázatkezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet</li> <li>• Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása</li> <li>• Adatok táblázatos elrendezése</li> <li>• Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata</li> <li>• Függvények használata, paraméterezése</li> <li>• Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése</li> <li>• A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták.</li> </ul> <p><b>Adatbázis-kezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strukturált adattárolás</li> <li>• Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai</li> <li>• Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése</li> </ul>
--	---	--

<p>Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 32 db</p> <p><b>Korábbi érettségi feladatok:</b>  <a href="https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettségi/feladatsorok">https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettségi/feladatsorok</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása.</li> <li>• Animációk és áttűnések.</li> <li>• Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei.</li> </ul> <p><b>Publikálás a világhálón</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok.</li> <li>• Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozicionálása. Hivatkozások használata.</li> <li>• Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése.</li> <li>• Összetett webdokumentum készítése <input type="checkbox"/> Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTML-kód elemei, a kód megjelenítése és módosítása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Szűrési feltételek megadása</li> <li><input type="checkbox"/> Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés</li> </ul>
<p><b>Szaktechnikum 11. évfolyam</b></p>	<p><b>A digitális eszközök használata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operációs rendszerek</li> </ul>	<p><b>Publikálás a világhálón</b></p>

<p><b>A felkészüléshez használható:</b></p> <p><a href="http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika">http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</a></p> <p><a href="http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html">http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</a></p> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p> <p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszintírásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitális kártevők</li> <li>• Adatok tömörített tárolása</li> <li>• Felhő alapú adattárolás</li> <li>• Egészséges géphasználat</li> </ul> <p><b>Információs társadalom, e-Világ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• e-szolgáltatások, e-ügyintézés, ekereskedelem, e-állampolgárság, ITgazdaság, környezet, kultúra</li> <li>• Szerzői jogok, Creative Commons</li> </ul> <p><b>Mobiltechnológiai ismeretek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobileszközök</li> <li>• Asztali és mobil appok</li> <li>• A kedvenc appom</li> </ul> <p><b>Számítógépes grafika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A színmodell és színtér fogalma. Additív és szubtraktív színkeverés.</li> <li>• Vektor- és rasztergrafika. Grafikus fájlformátumok.</li> <li>• A felhasználói felület. A programok beállításai. A képek kezelése. Színválasztás.</li> <li>• A ceruza, ecset és festékszóró használata. Kijelölés, körvonalazás, kitöltés. A színek keverése.</li> <li>• A kép vágása, átméretezése. Az élesség korrekciója. A fényesség és a kontraszt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok.</li> <li>• Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozicionálása. Hivatkozások használata.</li> <li>• Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése.</li> <li>• Összetett webdokumentum készítése</li> <li>• Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTMLkód elemei, a kód megjelenítése és módosítása.</li> </ul> <p><b>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Algoritmus, algoritmusleírás □ Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei</li> <li>• Elemi és összetett adattípusok</li> <li>• Szekvencia, elágazások</li> <li>• Ciklusok □ Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok</li> </ul>
--	--	--

<p>Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 32 db <b>Korábbi érettségi feladatok:</b>  <a href="https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok">https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</a></p>	<p>módosítása. A színegyensúly helyreállítása. A telítettség módosítása.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vektorgrafikus ábrák átalakítása görbék, csomópontok módosításával, transzformációk végrehajtása</li> <li>Rétegek használata. A képek transzformálása. Felirat készítése.</li> <li>A nyomtató és a kép felbontása. A kinyomtatott kép mérete. A képfelbontás beállítása.</li> </ul> <p><b>Szövegszerkesztés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás.</li> <li>Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása.</li> <li>A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz.</li> <li>Felsorolás, számozás</li> <li>Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb.</li> <li>Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</li> <li>Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása</li> </ul>	<p><b>Táblázatkezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet</li> <li>Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása</li> <li>Adatok táblázatos elrendezése</li> <li>Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata</li> <li>Függvények használata, paraméterezése</li> <li>Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése</li> <li>A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták.</li> </ul> <p><b>Adatbázis-kezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strukturált adattárolás</li> <li>Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai</li> <li>Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése</li> <li>Szűrési feltételek megadása</li> <li>Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés</li> </ul>
---	---	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése</li> <li>• Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány</li> </ul>	
	<p><b>Multimédiás dokumentumok készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitele.</li> <li>• Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása.</li> <li>• Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése.</li> <li>• Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása.</li> <li>• Animációk és áttűnések.</li> <li>• Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei.</li> </ul> <p><b>Online kommunikáció</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A weboldalak jellemzése. Böngészők. A böngészők beállításai és szolgáltatásai.</li> <li>• Alapfogalmak. Kulcsszavas és tematikus keresők. Összetett keresés.</li> <li>• Az e-mail alapfogalmai, a levelezőkliensek szolgáltatásai. Web-alapú levelezés.</li> <li>• Fórumok, levelezőlisták, csevegés. Telefonálás az Interneten. Közösségi oldalak</li> </ul>	

**Komplex természettudományos tantárgy**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Kinematika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozgások leírása</li> <li>• Egyenes vonalú egyenletes mozgás</li> <li>• Gyorsuló mozgás</li> <li>• Szabadesés Dinamika</li> <li>• Newton törvények alkalmazása</li> <li>• Az erő fogalmának ismerete</li> <li>• A tömeg és a súly megkülönböztetése</li> <li>• Munka, energia fogalma a hétköznapokban</li> </ul> <p>Hőtan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hőmérsékleti skálák</li> <li>• Halmazállapot változások</li> </ul>	<p>Elektromosság</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektromos alapjelenségek</li> <li>• Egyenáram. Áramforrások</li> <li>• Ohm törvénye</li> </ul> <p>Mágnesesség</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mágneses alapjelenségek</li> <li>• Indukció</li> <li>• Váltakozó áram, és tulajdonságai</li> </ul> <p>Atomfizika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atommag felépítése</li> <li>• Atomenergia hasznos és káros felhasználása</li> </ul> <p>Fénytan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fény geometriai tulajdonságai □ A fény hullámtermészete a mindennapokban.</li> </ul>

<p>Tájékozódás térben és időben</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A reakciósebesség</li><li>A reakciósebességet befolyásoló tényezők</li><li>A katalizátorok szerepe</li></ul> <p>Atomi aktivitás Az atom felépítése</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Az elektronburok szerkezete</li><li>Izotópok Radioaktív izotópok a gyakorlatban</li><li>Ionok képződése</li><li>Az atomenergia</li><li>A Nap energiatermelése, hatása a földi életre</li><li>Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés</li></ul> <p>Halmazok</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Halmazállapotok, halmazállapot</li></ul>	<p>Elemek és vegyületek, Kristályrácsok</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fémes elemek</li><li>Nemfémes elemek</li><li>Vegyületek</li><li>Kristályrácsok</li><li>Oldatok</li><li>A töménység jellemzése</li></ul> <p>Szerves molekulák a mindennapokban</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Szénhidrogének</li><li>Etilalkohol, ecetsav, aceton</li><li>Szappanok</li><li>Egyszerű cukrok a mindennapokban</li><li>Összetett szénhidrátok a mindennapokban</li><li>Vitaminok, aminosavak</li></ul>
---	--

	<p>változások  A gázhalmazállapot  Gáztörvények  A folyadék halmazállapot  Az „embergép”  Csontok és izmok 164  A légzés modellje  A levegő útja: hogyan beszélünk?  Miként köhögünk?  A vérkörök  Szívverés, pulzus és vérnyomás  A keringési szervrendszer betegségei  Energianyerés az élővilágban  Priestley kísérlete  Erdei séta  Az anyagok körforgása  Bennünk élnek  Testalkat és lelki béke  A táplálkozás szervrendszere;  Mennyiség és minőség  Naprendszer, Bolygok csoportosítása, A Föld jellemzése  „Lemezmozgások következményei (hegységrendszerek, földrengések, vulkanizmus) Tengervíz mozgásai</p>	<p>Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS  Mesterséges szerves vegyületek  A szervezet egysége  Gép és ember; A szervezet:  szabályozott rendszer  A hormonok világa  Cukoranyagcsere, Cukorbetegség Reflexek;  Érzékeny kapcsolat:  idegsejtek beszélgetése  Érzékelés; Egy kifinomult műszer: a szem  Az öröklődés  Mennyiség és minőség  Az öröklődés molekulái (DNS)  Nők és férfiak  Életút  Az ember, társas viselkedése  Társas viselkedések  Együttélés - ökológia  Honnan hová? Biológiai evolúció  Az élővilág evolúciója  A genom átformálása, nemesítés,  GMO)  Földtörténeti események, Légkör felépítése, szerkezete,  benne lezajló időjárási jelenségek, Talaj kialakulása,  fajtaí övezetekben , Valós és a szoláris éghajlati  övezetek ,Vízbuok, A természeti és társadalmi  környezet  (településhálózat, népesség)</p>
--	---	---

**Biológia**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Mikrobiológia Vírusok felépítése és működése. A baktériumok alakja, anyagcseretípusai. Testszerveződési típusok a növények országában. A növényi sejt. A növényi szövettípusok. A növények törzsei. Gombák országa. Az állati sejt, állati szövetek. Az állatok törzsei. A sejt felépítése és működése. A sejt szerves és szervetlen anyagai. Az anyagcsere általános jellemzői. Az eukarióta sejtek felépítése. A sejtek anyagfelvétele és leadása. Lebontó anyagcsere folyamatok. Felépítő anyagcsere folyamatok.</p>	<p>A táplálkozás. Az emberi tápcsatorna felépítése Az emésztés és enzimei. Tápanyagszükséglet, tápanyagok. A légzőszervrendszer felépítése A légzőszervrendszer működése. A légzés mechanizmusa. Hangképzés. Az ember keringési rendszere. Az emberi vér és alkotói. A szív és a keringési rendszer felépítése. A szív és a keringési rendszer működése. A kiválasztó szervrendszer felépítése és működése. Kapcsolatok az élő és élettelen között. Egyed feletti szerveződési szintek. Az életközösségek anyag-és energiaforgalma. Öröklött magatartásformák. Tanult magatartásformák A természetvédelem hazai lehetőségei, a biodiverzitás fenntartásának módjai.</p>
11.	<p>Mozgás és testalkat. Csontjaink felépítése. A csontváz. Az izomrendszer. A bőr felépítése, funkciója A szervezet védelmi rendszere. Az immunitás. A hormonális szabályozás alapelvei Az agyalapi mirigy. A pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy. A hasnyálmirigy és a diabétesz. Mellékvese, ivarmirigyek Az idegszövet felépítése. Központi idegrendszer. Az agyvelő Központi idegrendszer. A gerincvelő. A vegetatív idegrendszer Az idegrendszer mozgató működése. Az idegrendszer érző működése. A látás, hallás, egyensúlyozás. molekuláris alapjai,</p>	<p>Az öröklődés molekuláris alapjai, nukleinsavak. A sejtmag és a kromoszómák szerkezete. A genetikai kód. A fehérjeszintézis. A sejtciklus. A sejtosztódás. A genetika alaptörvényei. Domináns-recesszív öröklésment. Intermedier öröklésment Az ember öröklődő tulajdonságai. Ivaros és ivartalan szaporodás formák az élővilágban. A férfi és női szaporítószerv rendszer. Az élet kialakulása a Földön. Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme.</p>

## Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>1. Tájékozódás a kozmikus térben és időben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modern technika a térképészetben</li> <li>• A mi galaxisunk</li> <li>• A Naprendszer</li> <li>• A Föld alakja és mozgásai</li> <li>• A Hold</li> <li>• Tájékozódás az időben</li> </ul> <p>2. A Föld mint kőzetbolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Föld belső szerkezete</li> <li>• A lemeztectonika alapjai</li> <li>• A hegységképződés folyamatai</li> <li>• A magmás tevékenység</li> <li>• Ásványok és kőzetek megismerése</li> </ul> <p>3. Védőernyőnk, a légkör</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A légkör alkotói és szerkezete</li> <li>• A levegő felmelegedése</li> <li>• A légnyomás és a szél</li> <li>• A csapadékképződés</li> <li>• A nagy földi légkörzés</li> <li>• Ciklonok, anticiklonok, trópusi ciklonok</li> <li>• Időjárási frontok</li> </ul>	<p>4. A kék bolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A vízburok tagolódása</li> <li>• A tengervíz mozgásai</li> <li>• A tengerek, tengerpartok jelentősége</li> <li>• A felszín alatti vizek</li> <li>• A felszíni vizek</li> <li>• Az édesvizek jelentősége</li> </ul> <p>5. A geoszférák kölcsönhatásai</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A külső erők</li> <li>• A talaj</li> <li>• Éghajlati és földrajzi övezetesség</li> <li>• A forró (trópusi) övezet</li> <li>• A mérsékelt övezet</li> <li>• A hideg övezet</li> <li>• A függőleges övezetesség</li> </ul> <p>6. Átalakuló települések, eltérő demográfiai problémák a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Földünk népessége</li> <li>• A népesség összetétele</li> <li>• Átalakuló tanyák, fejlődő falvak</li> <li>• A városfejlődés folyamata</li> </ul>

11	<p>1. Helyi problémák, globális kihívások</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A változó légkör</li> <li>• Veszélyben a vízburok</li> <li>• Az élelmiszertermelés kérdései</li> <li>• Népesedési kihívások</li> <li>• Urbanizációs kihívások</li> </ul>	<p>4. Magyarország a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Magyarország a 21. században</li> <li>• A rendszerváltoztató Magyarország</li> <li>• A globalizáció Magyarországon</li> <li>• Az állam gazdasági szerepe</li> <li>• Magyarország régiói</li> </ul>
	<p>2.A nemzetgazdaságtól a globális világgazdaságig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A gazdaság fogalma és felosztása</li> <li>• A gazdaság színvonalának jellemzése</li> <li>• A piacgazdaság és a globalizáció</li> <li>• Centrumok és perifériák</li> <li>• A munka szerepe a gazdaságban</li> <li>• A transznacionális vállalatok a globális gazdaságban</li> <li>• Az állam szerepe a gazdaságban</li> <li>• Gazdasági integrációk, nemzetközi szervezetek</li> </ul> <p>3.A pénz és a tőke mozgásai a világgazdaságban</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pénzügyek a háztartásban</li> <li>• Hogyan gazdálkodnak a vállalatok?</li> <li>• Az állam pénzügyei</li> <li>• Pénzügyek és globalizáció</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Természeti értékek, környezeti problémák</li> </ul> <p>5.A világgazdaság erőterei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az európai gazdasági erőtér</li> <li>• A kék banántól a félperifériák felé</li> <li>• Az ázsiai gazdasági erőtér</li> <li>• Az új világgazdasági nagyhatalom: Kína</li> <li>• Az amerikai gazdasági erőtér</li> </ul> <p>6.Fenntarthatóság – kérdőjelekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A növekedés határai • Elegendő-e a nyersanyag?</li> <li>• Fenntartható-e?</li> <li>• Egy új ipari forradalom küszöbén?</li> </ul>

**Pénzügyi és vállalkozói ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Technikum 10.	<p>Az állam gazdasági szerepe - Az állam feladatai napjainkban - Az állam bevételei.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az állam gazdálkodása.</li> <li>- Gazdasági mutatók</li> </ul> <p>A pénzpiac működése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A pénz kialakulása, jellemzői</li> <li>- A bankrendszer a mai gazdaságban</li> <li>- A tőkepiac és termékei. A pénzügyi közvetítők - A háztartás, mint megtakarító.</li> <li>- A háztartás, mint hitelfeltevő</li> <li>- Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei</li> </ul>	<p>Vállalkozás-vállalat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A vállalkozás, vállalkozó fogalma.</li> <li>- Saját vállalkozás – előnyök, hátrányok.</li> <li>- Vállalkozói kompetenciák</li> <li>- A vállalkozások típusai. A vállalkozások környezete</li> <li>- Nem nyereségérdekelte szervezetek</li> </ul> <p>Vállalkozás alapítása, működése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Üzleti ötlet kidolgozása</li> <li>- Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései</li> <li>- Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban</li> </ul>
	<p>Egy háztartás költségvetése; munkavállalás</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése. A háztartás költségvetése</li> <li>- Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák. Állásinterjú</li> <li>- Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek</li> <li>- Bérek, járulékok napjainkban</li> <li>- A munkaviszony megszűnése, megszüntetése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel</li> <li>- Bevételek és költségek tervezése</li> <li>- Termelési, szolgáltatási folyamat</li> <li>- Adók, járulékok, támogatások</li> </ul> <p>Az üzleti terv</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az üzleti terv szükségessége, felépítése - Vezetőség és szervezeti felépítés.</li> <li>- Vezetői összefoglaló</li> <li>- A vállalkozás bemutatása, környezete. Marketing Terv. Működési terv. Pénzügyi terv. Mellékletek - Sikeres vállalkozások jellemzői. - Az esetleges kudarc okai, kezelés</li> </ul>



## Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Technikum 9.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, hasprés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika</p> <p>Rajtok: térdelő</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: átguggolás</p> <p>Korlát: aplendület</p>
	<p>Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés, röplabda/kosárárintés alkarérintés technikai végrehajtása</p>	<p>Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról, röplabda/kosárárintés alkarérintés technikai végrehajtása</p>

10	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: hasmánt technika</p> <p>Rajtok: állórajt</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejjállás, tarkóállás, homorított felugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: hasmánt technika</p> <p>Rajtok: állórajt Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: kismacska</p> <p>Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás</p> <p>Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövés gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
----	--	--

<p>11.</p>	<p>Kézilabda: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra.</p> <p>Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás.</p> <p>Gyors indítások</p> <p>Röplabda: a labda tudatos és pontos helyezése.</p> <p>Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz.</p> <p>A felső egyenes nyitás növekvő távolságról.</p> <p>Feladás alkar- és kosárérintéssel.</p> <p>Torna, sporttorna:</p> <p>talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások.</p> <p>Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegőfelkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,</p>	<p>Atlétika: Futások: rajthelyzetek, rövid és középtávú futások.</p> <p>Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása.</p> <p>Választás a magasugró technikák közül. 57<sup>l</sup> lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás.</p> <p>Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal.</p> <p>Önvédelem és küzdősportok:</p> <p>Grundbirkózás:</p> <p>Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások.</p> <p>Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással.</p> <p>A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása.</p> <p>Az eredményes földharc technikájának alkalmazása.</p> <p>Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció:</p> <p>8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok.</p>
------------	---	--

	<p>beterpesztések, terpeszpedzés, támlázás, szökkenés, fellendülés előre terpeszülésbe, felkarállás, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás, kanyarlati leugrás.</p> <p>lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.</p> <p>Szökdelések, lábtartáscserék, felugrás egy láb át- és belendítéssel, homorított leugrás</p>	<p>Mászások, függeszkedések</p> <p>Motoros tesztek–központi előírás szerint.</p> <p>Testnevelési és népi játékok:</p> <p>Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban.</p> <p>Az egyszerű és választásos reakcióidő.</p> <p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, kézség szinten alkalmazza.</p>
12.	<p>Kézilabdázás: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra.</p> <p>Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás.</p> <p>Gyors indítások.</p> <p>Röplabda: A labdaérintés biztonságának, a labda tudatos és pontos helyezésének gyakorlása, a hibaszázalék csökkentése, az élvezhető, folyamatos játék elérése érdekében. Gurulások, vetődések. Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz. A sáncolás technikája egyénileg és párban. Az ütés és a sáncolás fedezése.</p>	<p>Atlétika: Futások: rajthelyzetek: Térdelő-, álló- és repülőrajt, rövid és középtávú futások.</p> <p>Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása.</p> <p>Választás a magasugró technikák közül. 57<sup>l</sup> lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás.</p> <p>Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökö és vető mozdulattal.</p>

	<p>Tanult támadási technikák gyakorlása, a felső egyenes nyitás differenciált továbbfejlesztése növekvő távolságról, ügyesebbek felugrásból.</p> <p>A feladás technikájának biztonságos alkalmazása alkar- és kosárérintéssel egyaránt.</p> <p>Torna, sporttorna:</p> <p>talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások.</p> <p>Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegőfelkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,</p> <p>lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.</p>	<p>Grundbirkózás: Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások.</p> <p>Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással.</p> <p>A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása.</p> <p>Az eredményes földharc technikájának alkalmazása.</p> <p>Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció:</p> <p>8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok.</p> <p>Mászások, függeszkedések</p> <p>Motoros tesztek–központi előírás szerint.</p> <p>Testnevelési és népi játékok:</p> <p>Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban.</p> <p>Az egyszerű és választásos reakcióidő.</p> <p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, kézségszinten alkalmazza.</p>
--	--	---

## Szakmai tantárgyak

### Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	<p><b>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei</li> <li>• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai</li> <li>• az álláskeresővel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Vendégtéri szaktechnikus)</b> Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</li> <li>• a vendég fogadása</li> <li>• helykínálás</li> <li>• étel-és italmegrendelés felvétele</li> <li>• elégedettség felmérése</li> <li>• számlázás</li> <li>• elköszönés</li> </ul>	<p><b>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</b></p> <p><b>A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse</li> <li>• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése</li> <li>• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai</li> <li>• a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Vendégtéri szaktechnikus)</b></li> </ul> <p>Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a vendég fogadása</li> <li>• helykínálás</li> <li>• étel-és italmegrendelés felvétele</li> <li>• elégedettség felmérése</li> <li>• számlázás</li> <li>• elköszönés</li> </ul>

**Munkavállalói idegen nyelv (Német)**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	<p><b>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!</b></p> <p><b>A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei</li> <li>• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai</li> <li>• az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Vendégtéri szaktechnikus)</b> Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</li> <li>• a vendég fogadása</li> <li>• helykínálás</li> <li>• étel-és italmegrendelés felvétele</li> <li>• elégedettség felmérése</li> <li>• számlázás</li> <li>• elköszönés</li> </ul>	<p><b>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!</b></p> <p><b>A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse</li> <li>• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése</li> <li>• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai</li> <li>• a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Vendégtéri szaktechnikus)</b></li> </ul> <p>Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a vendég fogadása</li> <li>• helykínálás</li> <li>• étel-és italmegrendelés felvétele</li> <li>• elégedettség felmérése</li> <li>• számlázás</li> <li>• elköszönés</li> </ul>

## Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Álláskeresés</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>Munkajogi alapismeretek</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerőkölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p> <p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>	<p>Munkaviszony létesítése</p> <p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása</p> <p>Munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő</p> <p>A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p> <p>Munkanélküliség</p> <p>Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).</p> <p>Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel.</p> <p>Az álláskeresési ellátások fajtái.</p> <p>Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások).</p> <p>Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerőkövetítés, tanácsadás).</p> <p>Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES).</p>



**Turizmus-vendéglátás ágazat****Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus****Munkavállalói ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Álláskeresés:</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>Munkajogi alapismeretek:</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint:</p> <p>táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)</p>	<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p> <p>Munkaviszony létesítése:</p> <p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése.</p> <p>A munkaszerződés.</p> <p>A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái.</p> <p>Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása</p> <p>Munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő</p> <p>A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p> <p>Munkanélküliség:</p> <p>Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).</p> <p>Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel</p>

		Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
		Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerőközvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	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 Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

**IKT a vendéglátásban**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása	A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés
		A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata

<b>10. évfolyam</b>	<p>A vendéglátás szervezeti egységei  A vendéglátás üzlethálózata  A turisztikai szolgáltatások helyszínei  Szálláshelyi szolgáltatások  Böngésző programok, internetes kereső programok használata  Webes megjelenések a vendéglátás területén  A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok  A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök  Készletnyilvántartó szoftver használata</p>	<p>A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök  Követelmények a dolgozókkal szemben  Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások  Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások  Szállodai szoftverek működése  Digitális eszközök a turizmusban</p>
---------------------	---	--

#### A cukrászati termelés alapjai elmélet

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei</li> <li>• Munka- és balesetvédelmi előírások</li> <li>• A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei</li> <li>• A cukrászüzem munkakörei</li> </ul>	<p>Cukrászati alapl műveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tésztalazítási módok</li> <li>• Cukorkészítmények előállítása</li> <li>• Tésztakészítés és feldolgozás</li> <li>• Sütés</li> <li>• Kikészítő műveletek</li> </ul>

	<p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</li> <li>• A nyersanyagromlás jellemzői</li> <li>• A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</li> </ul> <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</li> </ul> <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tészták</li> <li>• Töltelékek</li> </ul> <p>Bevonóanyagok</p>
<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>Cukrászati alpműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tésztakészítés és feldolgozás</li> <li>• Sütés</li> <li>• Kikészítő műveletek</li> <li>• Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</li> </ul> <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tészták</li> <li>• Töltelékek</li> </ul> <p>Bevonóanyagok</p>	<p>Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzsonnasütemények</li> <li>• Kikészített sütemények</li> <li>• Hidegcukrászati termékek</li> <li>• Bonbonok</li> </ul> <p>Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linzerkari</li> <li>• Néró</li> <li>• Piskóta rolád</li> </ul> <p>Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocská</p>

## Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>A konyha felépítése, helyiségei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk</p> <p>Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások</p> <p>Higiéniai és környezetvédelmi szabályok</p> <p>A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef)</p> <p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek:</p>	<p>A nyersanyagok előkészítése</p> <p>Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)</p> <p>Konyhatechnológiai műveletek:</p> <p>Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p>
	<p>A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p>	<p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek</p> <p>Alapkészítmények előállításuk és tárolásuk:</p> <p>Zöldecsés rizottó</p> <p>Parajkrém leves, buggyantott tojással</p>

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei: A nyersanyagok előkészítése          Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Konyhatechnológiai műveletek:          Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés          Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés          Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés          Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés          Formaadás: kiszúrás, leprézés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás          Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés          Fűszerezés, ízesítés:          - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek          - Barna és világos alaplevek          Mártások típusai, szerepük          Befejező műveletek: hön tartás, adagolás, tálalás, díszítés          Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája: □ Zöldséges rizottó</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel</li> <li>• Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel)</li> <li>• Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>
----------------------------	---	--

**A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>Higiéniiai előírások a vendéglátásban</p> <p>Egészségügyi kritériumok</p> <p>Munkavédelem</p> <p>Baleset megelőzés</p> <p>HACCP ismertetése</p> <p>A vendéglátó üzem, és üzlet helyiségei</p> <p>Az értékesítés munka területei</p> <p>Az értékesítés munka körei</p> <p>Eszközök csoportosítása</p> <p>Egyszerű és különleges evőeszközök</p>	<p>Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei</p> <p>Felszolgálat szabályai</p> <p>Felszolgálati módok</p> <p>Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok</p> <p>Nyitás előtti munka műveletek</p> <p>Egyszerű terítés folyamata</p> <p>Helyes üzleti magatartás</p> <p>Kommunikáció</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>Eszközismeret:</p> <p>Az értékesítés eszközeinek csoportosítása</p> <p>Az értékesítés eszközeinek használata</p> <p>Váltások (egyszerű és különleges)</p> <p>Italkeverés eszközei, díszítő eszközök</p> <p>A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések</p> <p>Terítési formák, felszolgálati módok:</p> <p>Felszolgálat általános szabályai</p> <p>Felszolgálati módok</p> <p>Az éttermi alapterítés formái</p> <p>Terítési módok, terítési szabályok</p> <p>A vendég fogadása, kommunikáció, etikett:</p> <p>Etikett és protokoll szabályok ismerete</p> <p>Köszönési, megszólítási formák, kézfogás</p>	<p>Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint)</p> <p>A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálat, fizettetés, elköszönés)</p> <p>Vendégtípusok</p> <p>Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások</p> <p>Vendég- és szervizterek előkészítése:</p> <p>A vendég fogadása</p> <p>Étel- és italismeret</p> <p>Svájci felszolgálati mód</p> <p>A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai</p> <p>A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései</p>



		Alkoholmentes kevert italok receptúrája: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucky Driver</li> <li>• Shirley Temple</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholmentes Mojito</li> <li>• Alkoholmentes Piña Colada</li> </ul>

### A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A turizmus célja</li> <li>• A turizmus szereplői</li> <li>• Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók</li> <li>• Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok</li> <li>• Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai</li> </ul> <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje</li> </ul>	<p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek</p>

<b>10. évfolyam</b>	Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai
---------------------	--	---

**Szakács szaktechnikus****Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
	Élelmiszerismereti alapfogalmak Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok; a víz szerepe Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek Zöldségek és gyümölcsök jellemzői, összetételük, kezelésük, feldolgozásuk Zöldségek és gyümölcsök idényszerűsége Az előkészítés műveleti sorrendje: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás	A világos és barna alaplevek fajtái Barna alaplevek és a világos alaplé Az alapkészítmények: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos húskok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromtizálására szolgálnak

<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>Az előkészített alapanyagok felhasználása  Az állati eredetű élelmiszerek típusai, összetételük, jellemzőik  A vágóállatok, szárnyasok, halak darabolása, filézése, csontozása,  valamint a rostirány fogalmának lényege, jelentősége a nyersanyag-felhasználás során  Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés  Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás  Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>Egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez  – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható  – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható  A sűrítési eljárások 1.  – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával  – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával  – keményítők használata  – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait  – az étel sűrítése saját anyagával  – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)  – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel  – burgonyával történő sűrítés</p>
----------------------------	---	---

	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	<p>Alapanyagok előkészítése bundázás előtt</p> <p>Az alapvető bundázási eljárások</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– natúr</li> <li>– bécsi</li> <li>– párizsi</li> <li>– Orly</li> <li>– tempura</li> <li>– bortészta</li> </ul> <p>A mártások használata, szerepük az étkezés rendjében</p>
<b>12. évfolyam</b>	<p>Mártások</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése</li> <li>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása</li> <li>– egyéb meleg mártások készítése</li> </ul>	<p>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</p> <p>Pékárúk és cukrászati alaptészták</p> <p>Savanyítás, tartósítás</p>

## Ételkészítés-technológiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>Főzés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek</li> <li>– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</li> <li>– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</li> <li>– Posírozás: bevert tojás</li> <li>– Beforralás: fűszerkivonatok</li> <li>– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása</li> <li>– Blansírozás: zöldségek előfőzése</li> <li>– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</li> </ul> <p>Gőzölés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek</li> <li>– Közvetett gőzölés: felfújtak</li> </ul> <p>Párolás</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halak (rövid lében)</li> <li>– Gyümölcsök</li> </ul> <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hússzeletek</li> <li>– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) –</li> <li>Apró húsok, pörkölték</li> </ul>	<p>Sütés I.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</li> <li>– Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</li> <li>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</li> <li>– Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta)ba mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</li> </ul>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</li> <li>– Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> </ul>	<p>Cukrászat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</li> <li>– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul> <p>Különleges technológiák</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése</li> <li>– Édes és sós töltelékek összeállítása</li> <li>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése</li> <li>– A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)</li> <li>– Édes felfújtak, pudingok készítése</li> <li>– Mártások, öntetek készítése</li> </ul> <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p>

## Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>Tálalóeszközök: tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok.  Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen A fogás fő motívuma, a köret, a mártás és a kiegészítők rendezett és arányos tálalása. A rendelésekben szereplő tételeket tálalási időrendben való meghatározása  Tálalási módok  A díszítés szabályai és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepe. A tányért melegen tartó berendezések működése és kezelése. Az elkészült étel jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása.  A tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete.  Szervizmódok és azok kellékei  A szezonnak megfelelő alapanyagok meghatározása, és beépítése az üzlet kínálatába  Az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiák</p>	<p>Heti menü összeállítása  Ételallergiák figyelembe vétele  Dietetikus szemlélet  Szezonális alapanyagok  Menük összeállítása rendezvényekre  A résztvevők és a megrendelők kérései  Szezonális, különböző variációk</p>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Heti menük összeállítása  Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat.  Alkalmi menük összeállítása  Rendezvényekkel kapcsolatos teendők  Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak</p>	<p>Nemzetközi ételismeret  Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez  Büfék összeállítása és tálalása  Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot  Kalkuláció összeállítása  A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menükhöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan</p>
----------------------------	---	---



## Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>Áruátvétel Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru)</p>	<p>Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.</p>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Az anyagfelhasználás kiszámítása Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét</p>	<p>Árképzés Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. kapcsolatát Bizonylatolás Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát Elszámoltatás Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát Készletgazdálkodás Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi</p>
----------------------------	---	---

## Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Gazdálkodás a bevételekkel</p> <p>A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai</p> <p>Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj</p> <p>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása</p> <p>Az árres fogalma, szintmutatók</p> <p>A bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása</p> <p>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</p> <p>A bevétel bizonylatai, elszámoltatás</p> <p>A számla alakja, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás</p> <p>A nyugta alakja, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavarára, meghibásodása esetén, sztornózás</p> <p>Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS terminál használata</p> <p>A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó</p> <p>munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztoronó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás</p> <p>Értékesítési szerződés</p> <p>A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása</p> <p>Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució</p>	<p>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérlegsor elemei</p> <p>Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)</p> <p>Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)</p> <p>Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése</p> <p>Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés</p> <p>Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)</p> <p>Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása</p> <p>A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet</p> <p>Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése</p> <p>Anyagi felelősség</p>

		Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás,
	<p>Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)</p> <p>Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése</p> <p>TIP kifizetése</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása</p> <p>Az ártájékoztató eszközök</p>	<p>leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése</p> <p>Az alap eszközcsoporthoz ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p> <p>Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeik</p> <p>Létszám- és bérgazdálkodás</p> <p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning</p> <p>A munkaviszony létesítése és megszüntetése</p> <p>A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai</p> <p>Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p> <p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p> <p>Munkaköri leírások</p>

		<p>A bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és TIP speciális szabályozása)</p> <p>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)</p> <p>Vezetés a gyakorlatban</p> <p>Vállalkozás indítása</p> <p>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése</p> <p>A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)</p> <p>A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</p>
--	--	--

## Marketing, protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>13. évfolyam</b>	<p>Marketing</p> <p>Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai</p> <p>Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei</p> <p>Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</p> <p>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.)</p> <p>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban</p> <p>ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)</p> <p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett</p> <p>A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata</p> <p>Személyes eladás</p> <p>Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)</p> <p>Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok</p>	<p>Viselkedés és üzleti protokoll</p> <p>A protokoll fogalma és értelmezése</p> <p>Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)</p> <p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel</p> <p>Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés</p> <p>Tegeződés, magázódás</p> <p>Kommunikáció telefonon</p> <p>A bemutatás, bemutatkozás szabályai</p> <p>Öltözködési szabályok (dress-code)</p> <p>Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</p> <p>A kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</p> <p>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</p>
	<p>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra</p> <p>A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat</p> <p>Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	

**Vendégtéri szaktechnikus****Rendezvényszervezési ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények</p>	<p>A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények  Rendezvények protokollja  Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kiegészítő asztal szakszerű felkészítése  Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)  Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</p>
<b>12. évfolyam</b>	<p>Nyitás előtti előkészítő műveletek  Szervizasztal felkészítése  Gépek üzembe helyezése  Rendezvénykönyv ellenőrzése  Vételezés raktárból, készletek feltöltése  Terítés  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján</p>	<p>Terítés  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján  Rendezvényen való felszolgálat  Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)  Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetési menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.</p>

## Vendégtéri ismeretek

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
<b>12. évfolyam</b>	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete

## Étel- és italismeret

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai



<b>12. évfolyam</b>	<p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</p> <p>Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok</p> <p>Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok</p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások</p>	<p>Aperitif és digestif italok, italajánlás</p> <p>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</p> <p>Étlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p> <p>Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p>Kávé, tea készítési módok</p>
---------------------	--	---

**Értékesítési ismeretek**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
<b>12. évfolyam</b>	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonal felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

## Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>Beszerzés            Árrendelési és beszerzési típusok            Nyersanyagok beszerzési követelményei            Raktározás            Az áruátvétel szempontjai és eszközei            Raktárak típusai, kialakításának szabályai            Üzemi, üzleti terméktárolás 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</p>	<p>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások            Megoszlások számítása, kerekítési szabályok            Árképzés            Árpolitika, árki alakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs,            ELÁBÉszint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja            Vállalkozási formák</p> <p>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)            Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)            Alapvető munkajogi és adózási ismeretek            Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)            Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei            Munkaköri leírás célja, tartalma            Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói            Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)</p>

<b>12. évfolyam</b>	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint
---------------------	---	---

## Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Az áruforgalmi mérlegsor elemei</p> <p>Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)</p> <p>Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)</p> <p>Számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitel, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése</p> <p>Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés</p> <p>Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok)</p> <p>Ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások</p> <p>Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése</p> <p>Belső mozgásbizonylatok kiállítása</p> <p>A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet</p> <p>Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése</p> <p>Anyagi felelősség</p> <p>Elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása</p>	<p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek</p> <p>Munkaviszony létesítése és elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő</p> <p>Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p> <p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács</p> <p>A munka törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p> <p>Munkaköri leírások</p> <p>A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása)</p>

**Marketing és protokoll**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai</p> <p>Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei</p> <p>Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</p> <p>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)</p> <p>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban</p> <p>ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)</p> <p>Online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett</p> <p>A virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata</p> <p>Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell)</p> <p>Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok</p> <p>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei</p> <p>Belső PR – szervezeti kultúra</p>	<p>A protokoll fogalma és értelmezése</p> <p>Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)</p> <p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel</p> <p>Köszönés (a négyes szabály értelmezése) Kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás</p> <p>Kommunikáció telefonon</p> <p>A bemutatás, bemutatkozás szabályai</p> <p>Öltözködési szabályok (dress code)</p> <p>Ültetési rendek ismerete</p> <p>Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</p> <p>A kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>A kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai</p> <p>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</p>

**Sport ágazat****Anatómiai-élettani ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Az emberi testet alkotó szövetek csoportosítása a sejtek alakja és funkciója szerint</p> <p>A mozgató szervrendszer felépítésének, nevezéktanának és működésének alapjai:</p> <p>A csont szöveti szerkezete és élettani szerepei közötti összefüggések.</p> <p>A csontokat alak szerinti csoportosítása. A felépítés és a működés kapcsolatának különböző megjelenése az emberi mozgás szervrendszerében.</p> <p>A felépítés és a működés kapcsolatának különböző megjelenése az emberi mozgás szervrendszerében. A csontösszeköttetések típusai (varratos, porcos, kötőszövetes). Az ízület részei, az ízületet összetartó erők.</p> <p>A vázrendszer felépítése és működése:</p> <p>Az emberi csontváz fő elemei.</p> <p>A vázrendszer felosztása (gerincoszlop, mellkas, függesztőövek, végtagok, koponya)</p> <p>A csontváz csontjainak a csontvázon való elhelyezkedésük alapján történő felismerése és megnevezése.</p>	<p>Az izomzat felépítése és működése</p> <p>A vázizom felépítése: izomsejt, izomrost, izomköteg, izompólya, inak.</p> <p>Az izmok alak és működés szerinti csoportosítása. Az izomeredés és a –tapadás fogalma, megnevezése konkrét izmokon.</p> <p>A következő izmok anatómiai helyzetének felismerése szemléltető ábrán/csontvázon: Végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, hollócsőrkarizom, deltaizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, fésűs és karcsúizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom)</p> <p>Nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rombuszizom, széles- és hosszú hátizom),</p> <p>Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom, elülső fű-részizom</p> <p>Hasfal izmai közül: egyenes-, külső ferde-, belső ferde és haránt hasizom, csípőhor-paszizom.</p> <p>A mozgatórendszer működését magyarázó fizikai (emelő-elv, erő, erőkar), szövettani: (vázizomszövet</p>

		mikroszkópos szerkezete), biokémiai (csúszó filamentum elmélet) elméletek ismerete.
		<p>Az izomműködés szakaszainak ismerete, kontrakciótípusok.</p> <p>A légzés szervrendszerének felépítése és működése A légutak és a tüdő felépítése, működése és funkciói. A légzőszervi és a szövetlégzés közti kapcsolat. A légzőrendszert veszélyeztető környezeti ártalmak és káros szenvedélyek. A felépítés és a működés közötti kapcsolat értelmezése a tüdő légúti útjainak felépítése és a külső gáz-csere folyamat közötti összefüggés felismerésében.</p> <p>Tudja, hogy terhelés és stressz esetén a két légzésforma preferenciája nemek szerint eltérő.</p>

10.	<p>A szív és a keringési rendszer felépítése, működése A vörösvérsejtek, a fehérvérsejtek és a vérlemezkék szerepe, keletkezésük helye, a normál értéktartománytól való eltérés okai és következményei. A szív anatómiai felépítése, működésének alapelvei (üreges térfogat- és nyomásviszonyainak változása, a vér áramlása a szívciklus folyamán). A szív felépítésének és működésének kapcsolata. A szinuszcsozó helyzete, funkciója. A vérkörök szerepe a keringésben, összefüggésbe hozásuk a célterületeik gázcserejével és a szív üregrendszerével. A fontosabb erek neve, lefutása az artériás és vénás keringésben. Az artériás-, vénás- és kapilláris-áramlást segítő tényezők. A szívfrekvencia és a vérnyomás fogalma és felnőttkori normál értékei, a lép helye és szerepe a keringésben. A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése A bőr, a máj, a tüdő, a végbél és a vese szerepe a kiválasztásban.</p>	<p>A szervezet szénhidrát-anyagcseréjének (adrenalin, inzulin, glükokortikoidok), só- és víz-háztartásának (mineralokortikoidok, vazopresszin), kalcium - anyagcseréjének (parathormon, kalcitonin, Dvitamin) részletes ismerete. A növekedési hormon, a tiroxin és az inzulin hiányából, illetve többletéből eredő rendellenességek. A cukorbetegség lényege, típusai, tünetei, okai, kockázati tényezői és kezelési módjai.  Az idegrendszer felépítése és működése Az idegsejt felépítése, típusa és funkciója. Az idegszövet felépítése. A gliasejtek és a velőshüvely főbb funkciói (táplálkozás, szigete-lés) Az inger, az ingerület, az ingerküszöb fogalma. A receptor, a receptornak megfelelő (adekvát) inger fogalma, típusai (mechanikai, kémiai, fény, hő).</p>
-----	--	--



	<p>A vizeletelválasztó rendszer főbb részei.</p> <p>A vese kiválasztó működésének három fő részfolyamatának: szűrletképzés, visszaszívás, kiválasztás (exkréción) értelmezése. A vizelet főbb összetevői, a víz, a glükóz, a sók, a karbamid visszaszívásának, valamint a gyógyszerek, ionok (pl. hidrogénion) kiválasztásának vesében zajló folyamatai.</p> <p>A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése</p> <p>A hormonrendszer működésének lényege, a hormon fogalma, a hormontermelés szabályozása.</p> <p>A hormontermelés szabályozásának alapelvei, a negatív visszacsatolás mechanizmusa.</p>	<p>A szinapszis fogalma, a serkentő vagy gátló hatás átvivő anyag- és receptor kölcsönhatás-függése. A droghatás ismerete a neurotranszmitterek helyettesítési elvén.</p> <p>A központi, környéki idegrendszer, az ideg, dúc, pálya, mag, kéreg, fehér- és szürkeállomány fogalma, a testi (szomatikus) és a vegetatív idegrendszer jelentése.</p> <p>Az idegrendszer működésének fő élettani folyamatai, és az ezeket megvalósító sejtípusok (receptorsejt, érzőidegsejt, asszociációs idegsejtek, mozgatóidegsejt), valamint a reflexív fogalma. A gerincvelő anatómiai és élettani felosztása, pályarendszerei, tájékozódás a gerincvelő keresztmetszeti képén.</p> <p>A mozgatóműködések példáján értelmezni az idegrendszer hierarchikus felépítését, a gerincvelő főbb funkcióit (izomtónus kialakítása, védekező mechanizmusok, a bőr ereinek reflexes szabályozása stb.).</p> <p>Az agy részeinek részletes ismerete (agytörzs/nyúltvelő, híd, középagy/, köztiagy /talamusz, hipotalamusz/, kisagy, nagyagy), és az említett területek funkciói.</p> <p>A bőr és a belső szervek receptorai (mechanikai-, fájdalom-, hő-, kemoreceptorok, szabad idegvégződés). Az érzékszervek anatómiai felépítése, az érzékszervek működésének általános elveit.</p>
--	---	--

## Edzésmélet I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A kultúra, testkultúra, testnevelés, sport összefüggései Az edzésmélet története, kialakulásának szakaszai. Az edzés fogalma, területei, szerkezeti elemei, azok funkcionális céljai. Edzésrendszer, edzéseszköz fogalma, edzéseszközök csoportosítása, negatív és pozitív edzéseszközök. Dopping fogalma.</p>	<p>A homeosztázis, edzésalkalmazkodás, terhelés, túlkompenzáció összefüggései.  A külső terhelés fogalma, szabályozásának lehetőségei.  Az edzettség fogalma, általános és speciális edzettség.  Az edzettséget felmérő eljárások.  A teljesítmény összetevői, a teljesítőképesség és a teljesítőkészség jellemzése.  Az elfáradás sajátosságai: típusai, szakaszai, az egyes szakaszok jellemzői.  A túledzettség állapotának kifejlődése (fogalma, típusai, jellemzői).</p>
10.	<p>Motoros képességek fogalma, felosztása.  Kondicionális képességek fogalma, alapképességek (erő, gyorsaság, állóképesség).  A kondicionális képességek kapcsolata.  A koordinációs képességek fogalma, alapképességek (mozgásalkalmazkodó és -átállító képesség, mozgásszabályozási képesség, mozgástanulási képesség). A koordinációs képességek megjelenési formái. (téri tájékozódó képesség, egyensúlyozó képesség, kinezteízis, mozgásdifferenciáló képesség stb.)  Az ízületi mozgékonyaság fogalma, típusai.</p>	<p>Az edzés és versenyzés összefüggései  A sportverseny meghatározása, jellemzői.  Versenyhelyzet elemzésének szempontjai. Versenyzési konfliktusok, motívumok, azok összefüggései a személyiség típusokkal.  Rajtállapot fogalma, típusai (rajtkészség, rajtláz, rajtpátia).  A stratégia és taktika fogalma, jelentősége. Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők Biológiai edzéselvek.  Pszichológiai edzéselvek.  A formaidőzítés lehetőségei és tényezői.</p>

	A motoros képességek életkori sajátosságai, szenzitív fejlesztési szakaszai.	A sportforma fogalma, befolyásoló tényezők.
--	--	---

**Gimnasztika I.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A test síkjai, tengelyei A rajzírásban használt jelek. Mozgások rajzírása.	Gyakorlatláncok tervezése, rajzírással, szakleírással. Testnevelési játékok gimnasztikai feladattal (játékok, versenyek, váltóversenyek).
10.	A gimnasztikai gyakorlatok ismertetésének, közlésének és a gyakorlatok vezetésének a módszerei (verbális, vizuális, kevert módszerek). Nyújtó hatású alapformák. Erősítő hatású alapformák.	Az általános bemelegítés blokkjai, mozgásanyaga, gyakorlatvezetése. Gyakorlatok variálása a mozgás térbeli összetevőinek változtatásával (kiinduló helyzet, mozgásirány, mozgásterjedelem stb.).

**Edzésprogramok I.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Rövid, közép és hosszú távú állóképesség fejlesztése Állóképesség fejlesztése intervall módszerrel.	A reagálási képesség fejlesztése A differenciáló képesség fejlesztése.
10.	Edzésdokumentáció tartalmi összetevői: Az edzés tartalmi elemeinek rögzítése (bemelegítés mozgásanyaga, az edzés fő részének tartalma, edzés módszerek alkalmazása, edzés levezető részének mozgásanyaga, gimnasztika rajzírással, szakleírással)	Élettani tényezők rögzítése (fáradtsági index, intenzitás index, pulzusmérés az edzésen) Saját sportágában egy mikrociklus megtervezése.

**Egészségtan**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Sport és életmód Az egészség fogalmának fejlődése, egészségtani alapfogalmak. A testedzés és az egészségmegőrzés kapcsolata, a helyes táplálkozás keringési rendszer egészségére gyakorolt hatásai. A sport, mint az életminőség összetevője, fitnesz-wellness alapismeretek. A sportrekreáció fogalma, egészségtani vonatkozásai, a sport szerepe a stresszoldásban és egyes krónikus betegségek kezelésében. A pihenés fogalma, aktív és passzív formái. A tápcsatorna felépítése és működése A táplálkozás részfolyamatai. A máj szerepe az emésztőnedv-termelésben, a fehérje-, glükóz- és glikogénszintézisben, a raktározásban és a méregtelenítésben. A hasnyálmirigy kettős funkciója (hormontermelés, emésztőnedv-termelés). Az egészséges táplálkozás A táplálék és tápanyag közti különbség ismerete. A testtömegindex értelmezése, az értékét befolyásoló tényezők (testösszetétel, nem, életkor). A tápanyagok csoportosítása az energiaforgalomban betöltött szerepük alapján (kalorigén, non-kalorigén) A tápanyagcsoportok részletes ismerete: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, növényi rostok, ásványi anyagok,</p>	<p>Az immunológia alapjai, egészségtani vonatkozásai Az immunitás fogalma, az immunrendszer részei, működése. A nyirokrendszer anatómiai felépítése, a nyirokcsomók és a csontvelő kitüntetett jelentősége. A fehérvérsejtek típusai, szerepük az immunválaszok kialakításában. Az immunrendszer szerepe az egészség megőrzésében, a betegségek külső és belső okai, az autoimmun betegség fogalma. A rendszeres testmozgás szerepe a nyirokkeringés fenntartásában, a rendszeresen végzett sporttevékenység egészségmegőrző hatása.</p> <p>Sportsérülések A mozgató szervrendszer épségének megővését szolgáló alapelvek. (pl. helyes testtartás, testedzés). A bemelegítés, levezetés, pihenésre fordított idő fontossága az egészségmegőrzésben. A sportsérülés és a sportártalom közti fogalmi különbség, e traumák keletkezésének okai, időbeni lefolyásuk, tüneteik, gyógyulásuk feltételei, megelőzésük módjai. A rehabilitáció fogalma, jelentősége a sportártalmak kezelésében.</p>

	<p>nyomelemek ezek természetes forrásai. Érvék hiányuk vagy túlzott fogyasztásuk ellen.</p> <p>A vitaminok élettani jelentősége, és hiánytüneteik. A zsírban oldódó vitaminok túladagolásának veszélye. A zsírok és olajok biológiai szerepe Az elhízás okai és következményei.</p> <p>A táplálékpíramis helyes értelmezése</p> <p>A folyadékpótlás fontossága, a kiszáradás tünetei.</p> <p>A helytelenül alkalmazott táplálék kiegészítők káros hatásai..</p>	
--	---	--

### Fitness-wellness instruktork

#### Edzéselmélet II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A motoros képességfejlesztés módszertana</p> <p>Pulzus fogalma, típusai (ébredési, nyugalmi, munka, visszaállási) és a különböző típusok funkciói.</p> <p>A terhelés intenzitása, a pulzus és a fejlesztendő motoros képességek kapcsolata.</p> <p>Az izomerő fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, mód-szertani alapelvek).</p> <p>Az izomerő felmérésére szolgáló eljárások.</p> <p>Az állóképesség fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az állóképesség felmérésére szolgáló eljárások.</p> <p>A gyorsaság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek).</p>	<p>A mozgástanulás</p> <p>A mozgáskoordináció és a mozgáskészség fogalma, összefüggései.</p> <p>A mozgásszerkezet fogalma, nyílt és zárt jellegű mozgáskészségek.</p> <p>A mozgástanulás alapfeltételei, jellemzői. A mozgástanulás jellemzői, szakaszai, az edzők feladatai.</p> <p>Edzéstervezés, foglalkozástervezés Az edzéstervezés alapelvei, lépései.</p> <p>Edzéstervek típusai</p> <p>Fitness foglalkozások tervezésének alapelvei, lépései.</p> <p>Sportág-specifikus edzéstervezés.</p>

	<p>A gyorsaság felmérésére szolgáló eljárások. Az ízületi mozgékonyosság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az ízületi mozgékonyosság felmérésére szolgáló eljárások. A koordinációs képességek fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az koordinációs képességek felmérésére szolgáló eljárások</p>	<p>Edzéstervezés utánpótlás korúaknál, haladóknál, élversenyzőknél.</p>
--	--	---

**Edzésprogramok II.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Általános erőfejlesztés Speciális erőfejlesztés Gyorsaság (ciklikus helyzet- és helyváltóztatási gyorsaság) fejlesztése Gyorsasági állóképesség fejlesztése (Valamennyi fejlesztő módszer elsajátítása konkrét gyakorlatok és edzésprogramok végrehajtása útján történik.) Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás II. Kezdő és haladó fitneszi edzésprogramok megtekintése (fitness-wellness instruktorkor). Fitnesztermek és fitnesz órák látogatása (fitness-wellness instruktorkor). Versenyek látogatása Szakmai rendezvények, workshopok látogatása (fitness-wellness instruktorkor)</p>	<p>Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyeinek megtekintése. Mérkőzés látogatások során saját sportági jegyzőkönyvek készítése. Más sportágak (csapatsportok, sportjátékok) jegyzőkönyv vezetésének elsajátítása. Különböző mozgásformák videó elemzése. Előre megadott szempontok szerint a mérkőzés látogatások során statisztikák készítése, elemzése. (Minden esetben a gyakorlatvezető határozza meg a látogatások részletes feladatait.)</p>

## Terhelésélettan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Edzéselméleti összefoglalás, a terhelés során a szervezetben végbemenő változások</p> <p>Az edzés, edzésrendszer fogalma, jellemzői.</p> <p>A terhelés fogalma, külső és belső terhelés, külső terhelés összetevői.</p> <p>Az edzésalkalmazkodás fogalma.</p> <p>A túlkompensáció folyamata. A homeosztázis fogalma, jellemzői.</p> <p>Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben</p> <p>Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob).</p> <p>Steady state, anaerob küszöb fogalma</p> <p>Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre A mozgatórendszer részei, feladatai.</p> <p>A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés.</p> <p>A csontok összeköttetése, ízület felépítése.</p> <p>Az izomszövet felépítése.</p> <p>Az izomműködés mechanizmusa.</p> <p>Az izomkontrakció típusai.</p> <p>Az izomrostok típusai, jellemzői.</p> <p>A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>Terhelés hatása a légzési szervrendszerre A légzési rendszer részei, feladatai. A tüdő jellemzése.</p>	<p>A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata A vezérlés és a szabályozás összehasonlítása.</p> <p>A szabályozás feladatai. Negatív visszacsatolás. A hormonrendszer és az idegrendszer feladatainak összehasonlítása.</p> <p>Mirigy fogalma, típusai.</p> <p>Hormon fogalma, típusai.</p> <p>A terhelésben fontos szerepet játszó mirigyek és hormonjaik (pajzsmirigy, mellékvese, hasnyálmirigy, nemi mirigyek)</p> <p>Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások.</p> <p>Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek).</p> <p>A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata. Az idegrendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>A terhelés és a táplálkozás kapcsolata Tápanyagok fogalma, csoportosítása.</p> <p>Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása.</p> <p>A sporttáplálkozás alapelvei.</p> <p>Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után.</p> <p>Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai Naptári és biológiai életkor fogalma.</p> <p>Terhelés és biológiai életkor. Szenzibilis időszak fogalma.</p>

	<p>A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás).</p> <p>A tüdő adaptációs folyamatai.</p>	<p>Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakok.</p> <p>Erőfejlesztés különböző életkorokban.</p> <p>Az időskori sportolás jellemzői.</p> <p>Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai</p>
	<p>A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p> <p>Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége.</p> <p>Terhelés hatása a keringési rendszerre A keringési rendszer részei, feladatai.</p> <p>A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer).</p> <p>A nyirokrendszer jellemzése.</p> <p>Az egyes értípusok összehasonlítása.</p> <p>A vér összetevői, jellemzése.</p> <p>A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat).</p> <p>Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak össze-hasonlítása.</p> <p>Különböző pulzusfajták és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaál-lási).</p> <p>A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia. A szív működés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob munkát végző sportoló esetében. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p>	<p>Fogyatékos fogalma, típusai.</p> <p>Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői.</p> <p>Krónikus betegség fogalma.</p> <p>Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás).</p> <p>A teljesítményfokozás</p> <p>A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei.</p> <p>A dopping fogalma. Doppingosztályok.</p> <p>Az antidopping program.</p>



**Gimnasztika II.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Kéziszerrel- és egyéb szerrel végzett gyakorlatok</p> <p>Erősítő hatású kézisúlyzós gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású gimnasztikai labdás gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású rugalmas ellenállással, gumikötéllal végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Felfüggesztéses eszközzel, TRX-szel végzett erősítő hatású gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Páros és társas gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p> <p>Zsámoly és padgyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p>	<p>Bordásfal gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Ugró kötél gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Medicin labda gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láb-izom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erőfejlesztő gépekkel, csigás szerkezetekkel végzett erősítő hatású gyakorlatok (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Bot gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása.</p> <p>Egyéb eszközzel (pl. bosu, "hajókötél") végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása.</p>

**Sportszervezési ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A magyar testnevelés és sport területei és szervezetei</p> <p>A sport szerkezete és felépítése nemzetközi viszonylatban. Az intézményes testnevelés rendszere</p> <p>Óvodai testnevelés.</p> <p>Iskolai testnevelés , mindennapos testnevelés A felsőoktatási intézmények testnevelése</p> <p>Az iskolai testnevelés irányítása és felügyelete</p> <p>Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere.</p>	<p>Sportesemények szervezése</p> <p>A sportesemények, sportrendezvények típusai és módszertana.</p> <p>A sportprogramok szerkezete</p> <p>A sportprogramok létrehozásának és szervezésének szempontjai és módszertani kérdései.</p> <p>Az eseményszervezés folyamata, dokumentumai.</p>

**Sportági alapok**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Labdajátékok, mint szabadidősportok</p> <p>Labdajátékok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása</p> <p>Szabályismeret, Játékvezetői ismeretek</p>	<p>Eszközhasználat</p> <p>Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei.</p>

12. évfolyam	<p>I.félév</p> <p>Aerobik, mint versenysport</p> <p>Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi szabályismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások</p> <p>A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei</p> <p>Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerte</p> <p>Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája</p> <p>Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Fitnesz, mint versenysport</p> <p>Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi szabályismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások</p> <p>A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei</p> <p>Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerete</p>	<p>Testépítés, mint versenysport</p> <p>Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerte</p> <p>Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája</p> <p>Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Ütős sportok, mint szabadidősportok</p> <p>Ütős játékok alapismereteinek elsajátítása</p> <p>Szabályismeret</p> <p>Játékvezetői ismeretek</p> <p>Eszközhasználat</p> <p>Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei</p> <p>Állóképességi sportok, mint szabadidősportok</p> <p>Állóképességi sportok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása</p> <p>Állóképességi sportok élettani hatása</p> <p>Sportágspecifikus technika és eszközhasználat</p> <p>Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei</p>
--------------	--	--

	<p>Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája</p> <p>Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Testépítés, mint versenysport</p> <p>Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi szabályismeretek</p> <p>Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások</p> <p>A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei</p>	
--	---	--

### Csoportos és speciális óratispusok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>A csoportos órák módszertana</p> <p>A csoportos fitness órák rendszertana</p> <p>Az alapóra jellemzői és felépítése</p> <p>Az állóképesség-fejlesztő órák jellemzői, fajtái</p> <p>Alakformáló órák jellemzői és fajtái</p> <p>A táncos fitness órák jellemzői és fajtái</p> <p>Gerinctréning a csoportos fitness programokban</p> <p>Stretching a csoportos fitness programokban</p> <p>Csoportos fitness órák súlyzókkal</p> <p>Csoportos fitness órák rugalmas ellenállásokkal</p> <p>Csoportos fitness órák kis és nagy labdákkal</p> <p>Csoportos fitness órák speciális eszközökkel</p> <p>Zenés csoportos köredzés az aerobik termekben</p>	<p>Alapóra</p> <p>Az ütemérzék fejlesztése</p> <p>A zenei ütemek és a mozgás összekapcsolása</p> <p>Technikai alapképzés: testtartás, légzéstechnika, talajfogás</p> <p>A karmunka-variációk és kombinációk</p> <p>Az alaplépések és a karmunka összekapcsolása</p> <p>Az intenzitásskála felépítése</p> <p>A bemelegítés szakaszai és gyakorlatai</p> <p>Pulzusmérés, edzészóna a gyakorlatban</p> <p>A kar, a váll és mellkas izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok</p> <p>A hátizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok</p>

	<p>Csoportos funkcionális tréning Trendi órátípusok A fitness órán alkalmazható zenék fajtái és sajátosságai Ritmikai gyakorlatok</p>	<p>A hasizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Az alsó végtag és a csípő izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Erősítő gyakorlatláncok készítése</p>
	<p>A csoportos fitness órák szerkezete, felépítése Az egyes órarészek sajátosságai Az egyes órarészek és a zenei tempó kapcsolata Az alapóra mozgásanyaga A helyes testtartás és légzéstechnika A gyakorlatok összekapcsolása A terhelési intenzitás változtatásának módszerei Az óravezetés technikája Szóbeli utasítások Nonverbális utasítások: kézjelek, hangjelek, testbeszéd</p>	<p>Szóbeli utasítások és a számolás gyakorlása Kézjelek, hangjelek, testbeszéd alkalmazása Motiválás a gyakorlatban Hibajavítás a gyakorlatban Az óravégi levezetés, nyújtás szakaszai és gyakorlata</p>
13. évfolyam	<p>Speciális órák Az állóképesség-fejlesztő órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az eszköz nélküli alakformáló órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az alakformáló órák új irányzatai A gerinctréning mozgásanyaga és módszertani sajátosságai A stretching óra felépítése, mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Kézi súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kétkezes súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai</p>	<p>Mozgástanulás, mozgástanítás kisiskoláskorban A sportfoglalkozások fajtái kisiskoláskorban Sportfoglalkozások szervezése kisiskolásoknak A kisiskolások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga A kisiskolás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Baleset-megelőzés a gyermeksport-foglalkozásokon Elsősegélynyújtás a gyermekbaleseteknél Élettani, lelki és szociális változások időskorban Az időskor terhelés-élettani specifikumai A zenés-csoportos teremkerékpár-órák felépítése és mozgásanyaga</p>

	<p>Rugalmas ellenállásokkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai</p> <p>Kislabdával végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai</p> <p>Óriás labdákkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai</p> <p>Az eszközös órák új irányzatai</p> <p>A köredzések fajtái, gyakorlatai és módszertani sajátosságai</p>	<p>A táncos fitnessz termi órátípusok fajtái és sajátosságai</p> <p>Küzdősport és harcművészeti mozgásformákra épülő fitnessz órátípusok fajtái és sajátosságai</p> <p>A pilates-módszer lényege, az egyes pilates irányzatok specifikumai</p> <p>Jóga tradíció alapjai, jógairányzatok</p>
	<p>Csoportos funkcionális tréning Az órátípusok trendjei</p> <p>Speciális fitsségi programok</p> <p>A gyermekkor szakaszai</p> <p>Szervrendszerek fejlődése óvodáskorban (3–6 éves kor között)</p> <p>Az óvodáskor terhelés-élettani jellemzői</p> <p>Az óvodáskor fejlődés-lélektani sajátosságai</p> <p>Motoros képességek fejlesztése óvodáskorban</p> <p>Mozgástanulás, mozgástanítás óvodáskorban</p> <p>A sportfoglalkozások fajtái óvodáskorban</p> <p>Sportfoglalkozások szervezése óvodásoknak Az óvodások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga</p> <p>Mozgásos játékok fajtái</p> <p>A gimnasztika mozgásrendszerének alkalmazása az óvodáskorban</p> <p>Az óvodás sportfoglalkozások vezetésének módszertana</p> <p>Szervrendszerek fejlődése kisiskoláskorban (6–10 éves kor között)</p>	<p>A jóga mozgásanyagának felhasználása a fitnessz programokban, csoportos szenior órák felépítése és mozgásanyaga</p> <p>Gyermek- és szeniorfoglalkozások Általános bemelegítés a gimnasztika mozgásanyagával óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban</p> <p>Koordinációs és kondicionális képességek fejlesztése szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatokkal óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban</p> <p>Motoros képességek fejlesztése különböző eszközökkel (lufi, labda, zsámoly, karika, bab-zsák, bordásfal, ugrókötél, pad, instabil eszközök, óriáslabda, rugalmas ellenállások stb.) óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban</p> <p>Motoros képességek fejlesztése játékokkal (utánzó játékok, fogójátékok, dobójátékok, sor- és váltóversenyek stb.) óvodás- és kisiskoláskorban</p> <p>Tartásjavító gerinctorna az életkori sajátosságoknak megfelelően</p>

	<p>A kisiskoláskor terhelés-élettani jellemzői A kisiskoláskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése kisiskoláskorban</p>	<p>Aerobik jellegű óra (órarész) az életkori sajátosságoknak megfelelően Táncos mozgáselemek alkalmazása az életkorspecifikus foglalkozásokon Egyéb órátípusok Zenés-csoportos teremkerékpár-órák Táncos fitness órák Küzdősportos és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness órák Talajon végzett, csoportos pilates gyakorlatok Jóga-alapelemeket tartalmazó fitness órák Minden órátípus esetében: a stílusra jellemző bemelegítő, a fő részt tartalmazó és levezető gyakorlatok összeállítása, a mozgáselemek helyes technikai végrehajtása, óravezetés gyakorlása: utasítások, számolás, hibajavítás, motiválás</p>
--	--	---

## Sporttörténet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Az ókori olimpiák kialakulása, eszmerendszere (kalokagathia).</p> <p>Az ókori olimpiák helyszínei, versenyzői, versenyszámai.</p> <p>Az ókori olimpiák hanyatlása.</p> <p>Az olimpiai eszme újjászületése, az újkori olimpiák kialakulása, magyar vonatkozásai.</p> <p>Az olimpiai eszme, a NOB és a MOB szerepe az eszme ápolásában.</p> <p>Az olimpia jelképei.</p> <p>Az újkori olimpiák történetének fordulópontjai.</p> <p>Kiemelkedő magyar eredmények, sportágak. A paralimpia.</p> <p>Sportági ismeretek</p> <p>Az alapsportágak története (atlétika, úszás, torna), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai. A sportjátékok története (kézilabda, kosárlabda, labdarúgás, röplabda), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai.</p>	<p>A testmozgás szerepe az egészséges életmód kialakításában.</p> <p>A testmozgás, a sport szerepe a személyiség fejlesztésében</p> <p>Az iskolai testnevelés célja és feladatai Az atlétika jelentősége az ember életében. A torna oktatásának fontossága az iskolai testnevelésben.</p> <p>Az úszás jelentősége az ember életében.</p> <p>Egy természetben űzhető sportág bemutatása. A ritmikus gimnasztika szerepe a harmonikus mozgás kialakításában.</p> <p>A küzdősportok és az önvédelem.</p>



**Funkcionális anatómia**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Szöveti struktúrák élettani vetületei  A szerkezeti struktúrák szerepe a következő szövetekben: harántcsíkt izom, simaizom, szív-izom, csontszövet, emberi vér. A csontszövet részletes felépítése. A három izomszövettípus felépítés és működés szempontú összehasonlítása (kontrakció, izom-rángás, ingersummáció elve, tartós tetanusz kialakulása).  A vázrendszer felépítése és működése  A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vértképzés helyszíne, ásványanyag raktár).  Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai. A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ugróizület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint. A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és mozgásminőségi következményei.</p>	<p>Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában  A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jellemzőit meghatározó tulajdonságai.  A sérült érfal, a vérlemezkék, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véralvadás folyamatában.  A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérzékenység, illetve trombózis kialakulásában.  Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban.  A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében.</p>

	<p>Az izomrendszer felépítése és működése  Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete.  A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete:  A végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, deltaizom, hollócsőrkarizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, fésűs és karcsúizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom)  A nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom),  Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom.  Hasizmok (egyenes-, külső ferde-, belső ferde- és haránt hasizom, csípőhorpaszizom elülső fűrész-izom.).</p>	<p>A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben.  A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi szabályzásának módja. A szívciklus.  Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában  A légcsere, a gáz-csere és a sejtlégzés összefüggései.  A sejtlégzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműködésben  A tüdőben és a szövetekben folyó gázcseré diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában.  A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályzása. Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában  A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az akaratlagos mozgások kialakításában.  A kisagy funkciói (mozgáskoordináció, finomhangolás, szűrés).</p>
--	---	--

		<p>A szimpatikus és a paraszimpatikus idegrendszer anatómiai vetületének és működésének összehasonlítása.</p> <p>A vegetatív szabályozás hatása az életfolyamatokra. (a szembogár (pupilla), a vázizom, a bél, a szív és a vérerek szimpatikus és paraszimpatikus befolyásolása). A keringés és a testhőmérséklet szabályozása.</p> <p>Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási folyamatában, komplex viselkedésében.</p>
--	--	---

## Egyéni kondicionálás

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A testformálás elmélete</p> <p>A test és alakformáló módszerek fejlődése</p> <p>Az erőfejlesztés eszközei</p> <p>Testalkati tipológiák</p> <p>Testösszetétel, testzsír-arány</p> <p>Az ideális testtömeg kiszámításnak módszerei</p> <p>Elhízottság és soványság</p> <p>Arányosság, szimmetria</p> <p>Az erőfejlesztés élettani háttere</p> <p>Az edzőtermi erőfejlesztő edzés sajátosságai</p> <p>Az erőfejlesztő eszközök és gépek típusai</p> <p>A kar- és a vállizmok részletes funkcionális anatómiája</p> <p>A mellizmok részletes funkcionális anatómiája</p> <p>A hátizmok részletes funkcionális anatómiája</p> <p>Az alsó végtag izmainak részletes funkcionális anatómiája</p> <p>A hasizmok részletes funkcionális anatómiája</p> <p>Az aerob edzés szerepe a testformálásban</p> <p>Pulzuskontrollált edzések</p> <p>Az edzéscélokat támogató táplálkozás</p> <p>A táplálékkiegészítők szerepe az alakformálásban</p> <p>Edzés tervezés, edzésvezetés</p> <p>Alapfogalmak (ellenállások, ismétlések, sorozatok, pihenőidő, alap- és izolációs gyakorlatok)</p> <p>Edzéselvek</p>	<p>Erőfejlesztés</p> <p>A kar és a váll izmainak edzése saját testtel</p> <p>A kar és a váll izmainak edzése szabad súlyokkal</p> <p>A kar és a váll izmainak edzése gépeken</p> <p>A kar és a váll izmainak nyújtása</p> <p>A mellizmok edzése saját testtel</p> <p>A mellizmok edzése szabad súlyokkal</p> <p>A mellizmok edzése gépeken</p> <p>A mellizmok nyújtása</p> <p>A hátizmok edzése saját testtel</p> <p>A hátizmok edzése szabad súlyokkal</p> <p>A hátizmok edzése gépeken</p> <p>A hátizmok nyújtása</p> <p>Az alsó végtag izmainak edzése saját testtel</p> <p>Az alsó végtag izmainak edzése szabad súlyokkal</p> <p>Az alsó végtag izmainak edzése gépeken</p> <p>Az alsó végtag izmainak nyújtása</p> <p>A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken</p> <p>A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken</p> <p>A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken</p> <p>A hasizmok nyújtása</p>	

	<p>Edzés módszerek (sorozattípusok)</p> <p>A kliens testalkatának vizsgálata és meghatározása</p> <p>A testalkat és az edzés összefüggései</p> <p>A fittségi állapot felmérése és meghatározása</p> <p>Az edzés jellegéhez kapcsolódó speciális bemelegítés Az edzésvezetés módszertana (kommunikáció, etika, motiválás)</p> <p>Kezdő edzések tervezése</p>	<p>A kezdő edzések gyakorlata</p> <p>A középhaladó edzések gyakorlata</p> <p>A haladó edzések gyakorlata</p> <p>A tömegnövelő edzések gyakorlata</p> <p>A formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések gyakorlata</p> <p>A segítségadás gyakorlata</p> <p>Kardiotréning</p>
	<p>Középhaladó edzések tervezése</p> <p>Haladó edzések tervezése</p> <p>Tömegnövelő edzések tervezése</p> <p>Formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések tervezése</p> <p>Az edzőtermi állóképesség-fejlesztő edzés sajátosságai</p> <p>A kardiogépek fajtái</p> <p>A stretching módszertana</p> <p>Pihenés és regeneráció</p> <p>A testformálás életkori specifikumai</p> <p>A női testformálás sajátosságai</p> <p>A segítségadás módszertana</p> <p>Baleset-megelőzési és higiénés szabályok az edzőteremben</p> <p>Jellemző edzőtermi sérülések és azok első ellátása</p>	<p>Az állóképességi szint (az aerob fittség) felmérésének edzőtermi módszerei</p> <p>Edzéscélok kijelölése</p> <p>A megfelelő pulzus-célzóna meghatározása</p> <p>A kardio edzés felépítése</p> <p>A futópad használatának szabályai</p> <p>Kardio edzésprogramok futópadon</p> <p>Az ellipszistréner használatának szabályai</p> <p>Kardio edzésprogramok ellipszistréneren</p> <p>Az evezőgép használatának szabályai</p> <p>Kardio edzésprogramok evezőgépen</p> <p>A lépcsőzőgép használatának szabályai</p> <p>Kardio edzésprogramok lépcsőzőgépen</p> <p>A kerékpár-ergométer használatának szabályai</p> <p>Kardio edzésprogramok kerékpár-ergométeren</p>

**Sportmenedzsment és marketing**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Általános szervezési- és vezetési ismeretek</p> <p>Főbb vezetés- és szervezéseméleti irányzatok</p> <p>Sportszervezetek, sportvállalkozások szervezése, vezetése A sport szerkezete és felépítése hazai és nemzetközi viszonylatban</p> <p>Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban</p> <p>A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere</p> <p>Szponzoráció és a támogatás a különbségei</p>	<p>A TAO rendszere</p> <p>Az EU és a sport.</p> <p>Sportmarketing</p> <p>A sportmarketing elméleti alapjai</p> <p>A sportmarketing feladata, célja</p> <p>A sport, mint termék</p> <p>A sportmarketing eszközrendszere</p> <p>A szponzorálás és a sportmarketing összefüggései</p> <p>Imázs, PR</p> <p>Eseményszervezés</p> <p>A sportesemények, sportrendezvények módszertana</p>
		<p>A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének módszer-tani kérdései</p> <p>Az eseményszervezés folyamata</p> <p>Az önkéntesség és a sport</p>

## Aqua tréning

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Vízi mozgás- és foglalkozásformák  A vízi foglalkozások rendszertana  Gimnasztika, mint a vízi foglalkozások alapja  A vízben használt képességfejlesztő és segédeszközök  Természetes mozgások adaptációja kisvízes környezetben  Természetes mozgások adaptációja mélyvízes környezetben  Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok  Erőfejlesztő gyakorlatok vízben  Állóképességet fejlesztő gyakorlatok vízben  Ízületi mozgékonytápláltságot fejlesztő gyakorlatok vízben  Koordinációs képességfejlesztő gyakorlatok vízben  A tartáshibák megjelenési formái  Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó vízi gyakorlatok  Légzésfunkciót fejlesztő vízi gyakorlatok  Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben  Társas gyakorlatok vízben  Vízi játékok kis- és mélyvízben  A fitness úszás fogalma, sajátosságai  Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása  Zenés aquafitness</p>	<p>Vízi gimnasztika  Természetes mozgások kisvízes környezetben  Természetes mozgások mélyvízes környezetben  Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok  Erőfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben  Állóképességet fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben  Ízületi mozgékonytápláltságot fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben  Koordinációs képességfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben  Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó gimnasztikai gyakorlatok vízben  Mobilizációs gyakorlatok vízben  Légzésfunkciót fejlesztő vízi gimnasztikai gyakorlatok  Társas gimnasztikai gyakorlatok vízben  Súlyzós gimnasztikai gyakorlatok vízben  Labdás gimnasztikai gyakorlatok vízben  Az úszó cső („nudli”) alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában</p>

	<p>Kórosan elhízottak vízi mozgásprogramjai  Meváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai  Időskorúak vízi mozgásprogramjai  Gyermekfoglalkozások vízben  A vízi foglalkozások módszertana  A víz, mint a vízi foglalkozások eszköze  A víz szervezetre gyakorolt hatása  A víz tulajdonságai  Súrlódás, viszkozitás, turbulencia  A hőmérséklet jelentősége (víz, levegő)  A mozgástörvények érvényesülése a vízben  A sekély víz sajátosságai  A mélyvíz sajátosságai  A kültéri medence sajátosságai  A medence sajátosságai (mélysége, lejtése, alja)  A medence tulajdonságainak jelentősége a vízi foglalkozások tervezésében  Uszodai egészségügy  Jellemző balesetek, sérülések a vízi foglalkozásokon  A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, módszerek  Vízből mentés az uszodában  A vízből mentés sajátosságai nyílt vizeken  Elsősegélynyújtási feladatok  A vízi gyakorlatok tervezésének szempontjai  A vízi foglalkozások célcsoportjai  A vízi foglalkozások szerkezeti felépítése  A vízi gimnasztikai gyakorlatok variálása és kombinálása  Gyakorlatok leírása és ábrázolása</p>	<p>A rugalmas szalagok alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában  A karika alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában  A step-pad alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában  Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben  Zenés gimnasztika kisvízben  Speciális vízi foglalkozások  Táncos gyakorlatok, koreográfiák kisvízben  Zenés aquafitness óratípusok  Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása  Fittségi edzés úszással  A tartáshibák megelőzése és korrekciója úszással  Légzésfejlesztés úszással  Koordinációfejlesztés úszással  Játékos gyakorlatok vízben járás közben  Kondicionális képességek fejlesztése vízi játékokkal  Speciális fejlesztési feladatok vízi játékokkal  (légzésfejlesztés, koordinációfejlesztés, figyelemfejlesztés)  Egyéni, sor- és váltóversenyek  kisvízes foglalkozásokon  Fogó- és labdajátékok  A sportjátékok adaptációja vízi foglalkozásokon  Mélyvízes játékok  Komplex vízi foglalkozások gyermekeknek  Komplex vízi foglalkozások időskorúaknak</p>
--	--	---



	A vízi foglalkozások vezetésének módszertana Foglalkoztatási formák a vízi foglalkozásokon A mélyvízi foglalkozások sajátosságai	Komplex vízi foglalkozások túlsúlyosoknak Mégváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Baleset-megelőzés a vízi foglalkozásokon
	A fitness úszás edzésmódszertana Speciális képességfejlesztés fitness úszás módosított változataival A vízi játékok alkalmazási lehetőségei Foglalkozási tervek készítése Vízi foglalkozások szervezése Vízi foglalkozások marketingje Eszközök beszerzése Szakmai kompetenciák és kompetenciahatárok Továbbképzési irányok	A vízből mentés gyakorlata

### Elsősegélynyújtás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Újraélesztés Alapfogalmak, definíciók. A sérült vizsgálata, légzés, keringés ellenőrzése. Az újraélesztés ABC-je. Az újraélesztés folyamata. Sérült vizsgálati protokoll. Eszméletlenség jelei, stabil oldalfekvés, légútbiztosítás, lélegeztetés, a mellkaskompresszió alkalmazása. Defibrillátor használata újraélesztés során. Hibák és szövődmények újraélesztés során.	Sebzések, sebellátás A sebek fajtái A vérzések típusai és ellátásuk Traumás sérülések A törés, gerincsérülés, ficam, rándulás felismerése, tünete, ellátása. Akut és krónikus sportsérülések, sportártalmak típusai, ellátásuk.

		Vízből mentés szabályai, módjai, veszélyei a mentést végző személyre. Sportsérülések prevenciója
--	--	--

## Oktatás ágazat

## Oktatási szakasszisztens

### Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Álláskeresés:</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>Munkajogi alapismeretek:</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint:</p> <p>távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés,</p>	<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diák munka, önkéntes munka</p> <p>Munkaviszony létesítése:</p> <p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése.</p> <p>A munkaszerződés.</p> <p>A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái.</p> <p>Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása</p> <p>Munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő</p>

	egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
--	--	--

**Pedagógiai gyakorlat**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	A különböző életkorú (0-18 év) gyermekek, serdülők, fiatalok fejlődésének jellemzői: – testi és mozgásfejlődés – gondolkodás fejlődése – érzelmi és akarati fejlődés	A különböző életkorú (0-18 év) gyermekek, serdülők, fiatalok fejlődésének jellemzői: – beszédfejlődés – szocializáció, énefejlődés – önkiszolgálás
<b>10. évfolyam</b>	A hospitálások során a bölcsőde, a köznevelési és szakképző intézmények, alternatív pedagógiai intézmények, civil szervezetek, stb. működésének megismerése (jogsabályi háttér, intézményi rendszer, adott intézmény személyi feltételei, épület felépítése, működési feltételei)	A játék, munka, tanulás pedagógiai/pszichológiai alapjainak megfigyelése A gyermekek, serdülők, fiatalok fejlettségének mutatói, életkorának megfelelő fejlettség A társas kapcsolatok alakulása, jellemzői A gondozás szerepe a nevelési folyamatban

	A gyermekek, serdülők, fiatalok megismerésének módjai, a megfigyelés, a módszer alkalmazásának pszichológiai, pedagógiai és etikai feltételei	Az egészséges életmódra nevelés területei: a gyermek, serdülők, fiatalok gondozása, testi szükségleteinek, mozgásigényének kielégítése
<b>11. évfolyam</b>	A gyermek rajz-ábrázolás tevékenységének fejlődése, rajzok alapján a gyermek fejlettségének mutatói A játék, munka, tanulás pedagógiai/pszichológiai alapjainak megfigyelése. A gyermek játéktevékenységének alakulása	A különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló: sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló, beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló, kiemelten tehetséges gyermek, tanuló A gyermekek, serdülők, fiatalok kapcsolatainak rendszere, konfliktusmegoldások elemzése, véleményezése Gondozási tevékenység elemzése pedagógiai/pszichológiai szempontok alapján
<b>12. évfolyam</b>	Szociometria, a módszer alkalmazásának pszichológiai, pedagógiai és etikai feltételei Pedagógusok összehangolt munkájának jelentősége Az intézmény és a család kapcsolattartásának formái és jelentősége A természetes anyagok és felhasználási lehetőségeik, öko-design, újrahasznosítás	A rajzolás, festés, mintázás alapelemei, különböző technikák alkalmazásának módjai Dekoráció, ajándék- és játékkészítés lehetőségei Népművészethez és néphagyományhoz kapcsolódó tárgyak készítése Szemléltető eszközök készítésének lehetőségei, technikái A manuális tevékenységek szerepe a gyermek mozgás- és személyiségfejlődésében: vizuális technikák megismerése

<p><b>13. évfolyam</b></p>	<p>Az interperszonális kapcsolatok (szülő-gyermek-pedagógus) működésmechanizmusa, a konfliktuskezelés hatékony módszerei</p> <p>Együttműködés a családdal, szakemberekkel (gyermekvédelmi felelős, szociális munkás, pszichológus, fejlesztő pedagógus...),</p> <p>A köznevelési intézmények prevenciós munkája</p>	<p>Az intézmény napirendje, a csoport/osztály tevékenységi területei, csoportfoglalkozások, tanórák rendje, szervezési feladatok, előkészület, lebonyolítás, ellenőrzés, értékelés</p> <p>Ünnepélyek, rendezvények (pl. családi nap, Ki mit tud?, bohócelőadás, baba-mama klub, találkozók, könyvgyűjtés, közösségépítés, kapcsolat generációk között stb.) szerepe az egyén és a közösség szempontjából</p>
----------------------------	---	--

### Élménypedagógia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>9. évfolyam</b></p>	<p>Az óvodai és iskolai dekorációk szerepe, fajtái; Óvodai, iskolai dekorációk, faliújságok szerepe, készítése;</p> <p>Népművészet, népművészeti technikák; Tárgykészítő játékok módszertana; Népi kismesterségek módszertana;</p> <p>Népi kézművesség természetes anyagokból; Különböző anyagok hagyományos és újszerű felhasználása</p>	<p>A játékok általános jellemzői; A játéktevékenység fejlődése a különböző életkori szakaszokban; A játék célja, szerepe az óvodások és az iskolások életében; A játék fajtái: gyakorlójáték, konstruálójáték, barkácsolás, bábjáték, szerepjáték, intellektuális játék, társasjáték ;Mesék, versek feldolgozása szerepjátékkal; Sportjátékok fajtái; A sportjátékok szabályai, jellemzői, szerepe, megválasztásának szempontjai; A sport szerepe a személyiség fejlődésében; A gyermekjátékok biztonsági előírásai; Biztonságossági és egészségügyi követelmények; A játék szerepe a személyiség fejlődésében és önkifejezésben; A</p>

		<p>játék „öngyógyító” szerepe; Önismereti játékok fajtái, formái; Az életkori sajátosságoknak megfelelő szerepjáték feszültségoldó hatásai; Játékfajták a szabadban, zárt térben játszható játékok; A játékvezető feladatai</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>Mi a mesepedagógia? Mondókák, mesék és az életkori sajátosságok összefüggései A mesék szimbolikus nyelve A meseterápia elvei, témakörei Királyfik és királynéok A felnőtté válás, úton lévők meséi Életválságok meséi Az öregedés, a halál témája a mesékben</p>	<p>Mesélés eszközei, játékeszközök alkotása (jelmez-, bábkészítés) Környezettudatos játékok, tárgyak metamorfózisa A szerepjátékok világa Dramatikus játékok (szöveggel, hanggal, bábbal, zenével, mozgással, tánccal) A dramatikus nevelés pozitív hatásai A bábjátékok és alkalmazási lehetőségük Az alkotó folyamat varázsa Történetalkotás, rögtönzés, saját történetek feldolgozása Színjátékos tevékenység (vers- és prózamondás, jelenet, előadás) Színházi gyermekelőadás, bábelőadás megtekintése</p>

**Játékos személyiségfejlesztés**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>Az énkép fogalma; Testi önismeret és önkifejezés; Nyílt és rejtett tulajdonságok; Az énkép és énídeál távolsága; Szorongás és stressz; Feszültségcsökkentő gyakorlatok; Önbizalom és önérvényesítés; Hatékony énbemutató; Az identitás fogalma és összetevői; Család-gyökerek megismerése; Jövőkép; Érdeklődés és pályamotiváció; Pályaszocializáció; Önismereti játékok; Szerepjátékok; Szituációs játékok, Énvédő mechanizmusok; A szocializáció és jelentősége a személyiség alakulásában; Ki vagyok? ;Johari-ablak; A személyiség; Személyiségfejlődés; Az egyéniség és a jellem; Az ideál; A visszajelzés</p>	<p>A beszéd fontossága; A beszéd fejlődése; A gyermek nyelve, a gyermek önkifejezése; A gyermek megértésének feltételei; A (beszéd)megértés fontossága; Érts szót!; Az aktív figyelem, meghallgatás jelentősége; Az önkifejezés módjai; A nyelv és beszéd, mint az önkifejezés eszköze; Az önkifejezés nyelvi lehetőségei; A hiteles és pontos megfogalmazás jelentősége; Viselkedés- és magatartáskultúra; Kapcsolatok a mindennapokban; Családon belüli viselkedésformák; A hétköznapi protokoll; Megjelenéskultúra; A társalgási élet speciális szabályai; Étkezési kultúra; Munkahelyi társas klíma</p>

**Tanulás tanulása**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanulási motiváció</li> <li>• Tanulás és teljesítmény</li> <li>• Figyelem – fegyelem, az aktív figyelem kérdése</li> <li>• Emlékezés</li> <li>• Az emlékezés technikái</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemi tanulási technikák</li> <li>• Összetett tanulási technikák</li> <li>• Szorongás - tanulás – teljesítmény</li> <li>• A pihenés és tanulás összefüggései</li> <li>• A rendszeresség, folyamatosság kérdése</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulás általános feltételei</li> <li>• A tanulás külső körülményei</li> <li>• Tanulási stílusok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tantárgyspecifikus technikák - Mit hogyan érdemes tanulni? Hogyan nem érdemes tanulni? A módszerek, stílusok egyéni különbözőségei Az önellenőrzés és módjai Sikerélmény a tanulásban</li> </ul>
--	--	---

### Értékteremtő gyermeknevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>10. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pedagógia tárgya, célja, feladata</li> <li>• A pedagógia a tudományok rendszerében</li> <li>• A pedagógia mint inter- és/vagy multidiszciplináris tudomány</li> <li>• A pedagógia területei</li> <li>• Gyermekkor régen és ma</li> <li>• A gyermekkor jellemzői az őskortól napjainkig (a gyermekekről kialakított kép, a gyermeknevelés alapelvei, a gyermekek jellemző tevékenységei)</li> <li>• Az intézményes kisgyermeknevelés kezdetei Magyarországon (Brunszvik Terézia, Bezerédy Amália)</li> <li>• Reformpedagógiai irányzatok (Waldorf, Montessori, Freinet, Rogers stb.)</li> <li>• Pedagógiai törekvések a XX-XXI. században (KIP program, távoktatás, digitális, online oktatás stb.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nevelés fogalma, célja, feladata</li> <li>• A személyiség fejlődését meghatározó biológiai tényezők és a környezeti nevelési hatások kölcsönhatása</li> <li>• A nevelhetőség kérdésköre</li> <li>• Az adottság, a rátermettség, a hajlam, a temperamentum, az érdeklődés, a képesség, a tehetség, a kreativitás fogalma</li> <li>• A nevelés feladat- és eszközrendszere</li> <li>• A nevelés, a személyiségfejlesztés fő területei: Az értelmi nevelés, Az érzelmi nevelés, Az egészséges életmódra nevelés, Az erkölcsi nevelés, Az esztétikai nevelés. A környezeti nevelés <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az érték és norma a nevelés folyamatában</li> </ul> </li> </ul> <p>Az értékek, értékrendek felosztása: Kollektív értékek, Individuális értékek</p>



<p><b>11. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejlődés és szocializáció különböző életkorokban</li> <li>• Bölcsőde</li> <li>• A bölcsődéskorú gyermek életkori sajátosságai</li> <li>• Óvodába kerülés, beszoktatás</li> <li>• Óvodai szocializáció</li> <li>• Az óvodáskor jellemzői</li> <li>• A gyermek mozgása, testi jellemzői</li> <li>• Értelmi fejlődés</li> <li>• Az óvodások érzelmi fejlődése</li> <li>• Társas jellemzők</li> <li>• Nemi identitás fejlődése</li> <li>• Éntudat kialakulása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Önszabályozás</li> <li>• Önállóság, autonómia</li> <li>• Az iskolába lépő gyermek jellemzői</li> <li>• A kisiskoláskor jellemzői</li> <li>• A serdülőkor és ifjúkor jellemzői</li> <li>• Fejlődési fordulat</li> <li>• Az iskolaérettség kritériumai</li> <li>• Társas készségek, szociális kompetencia</li> <li>• Gyerekek közötti társas kapcsolat, játék</li> <li>• Agresszió</li> <li>• Barátság</li> <li>• Gyerekcsoportok jellemzői</li> <li>• Gyerekcsoportok fejlődési fázisai</li> <li>• A csoport kohéziójának növelése</li> </ul>
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szocializáció fogalma, színterei</li> <li>• Szociális tanulás fogalma, folyamata: Közvetlen nevelés, Formálás, Modellálás, Megfigyeléses tanulás, Szociális kompetenciát fejlesztő játékok, Utánzás, Azonosulás (identifikáció), Bensővé tétel (interiorizáció)</li> <li>• Elsődleges szocializáció</li> <li>• Másodlagos szocializáció</li> <li>• A szocializáció és a nevelés kapcsolatrendszer</li> <li>• A család, a családi nevelés</li> <li>• A család, a család szerkezete, funkciója, típusait</li> <li>• Az anya-gyermek kapcsolat jellemzői, a szülői nevelői attitűdök típusai, hatása a gyermek személyiségére</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nevelési intézmények szocializációban betöltött szerepe: Bölcsődei nevelés, Óvodai nevelés, Iskolai nevelés, Kollégiumi nevelés, a gyermekvédelmi szakellátás intézményei/otthonai</li> <li>• A kortársak szerepe a szocializációban</li> <li>• A köznevelés és szakképző intézményei, struktúrája</li> <li>• A köznevelési és szakképző intézmények működését meghatározó fontosabb dokumentumok</li> <li>• Pályaorientációs ismeretek, életpálya-építés támogatása</li> <li>• A köznevelés és a szakképzés jogi szabályozása</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A családi szocializáció, nevelés zavarai, diszfunkciói, a szocializációt károsító tényezők, azok következményei</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A köznevelési és szakképző intézmények működését meghatározó belső szabályozó dokumentumok: Pedagógiai program, Nevelési program, Helyi tanterv, Szakmai program, Szervezeti és működési szabályzat, Házi rend</li> <li>• A család és az intézmény közötti kapcsolattartás, együttműködés formái</li> <li>• A közművelődési intézmények szerepe a személyiségfejlesztésben</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nevelési módszer fogalma, típusai</li> <li>• A nevelési módszer kiválasztásának szempontjai</li> <li>• Az egyes módszerek szerepe a nevelés folyamatában</li> <li>• Közvetlen és közvetett nevelő hatások és nevelési módszerek</li> <li>• Jutalmazás és büntetés szerepe a nevelési folyamatban</li> <li>• Segítő, támogató nevelési módszerek</li> <li>• A nevelő mint modell</li> <li>• A pedagógus szerepéről vallott felfogások</li> <li>• A pedagógus személyisége, alapvető személyiségvonások, alapképességek</li> <li>• A vezetési stílusok</li> <li>• Konfliktushelyzetek a pedagógiai folyamatban</li> <li>• A nevelés fő tevékenységformái: gondozás, szabadidős tevékenységek, játék; munka jellegű tevékenység; tanulás-tanítás</li> <li>• Gyermekfelfogások és a játék a nevelés történetében</li> <li>• A kisgyermekkorú és az óvodáskorú gyermek fő tevékenységformái</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A játék fogalma, fajtái, feltételei</li> <li>• A különböző életkorok jellemző játéktevékenységei</li> <li>• A játék szerepe a gyermek személyiségfejlődésében</li> <li>• A munka jellegű tevékenység, mint a személyiségfejlesztés eszköze</li> <li>• Munka jellegű tevékenységek a nevelési-oktatási intézményekben</li> <li>• A játék és a munka jellegű tevékenység kapcsolata</li> <li>• A gyermekek, serdülők, fiatalok megismerése a tevékenységek során</li> <li>• A tanítás, mint a tanulás irányítása a modern pedagógiában</li> <li>• A tanulás, a tanítás, az oktatás, az ismeret, a tudás, a jártasság, a készség és a képesség fogalma</li> <li>• A tanulás általános és pedagógiai értelmezése, tanuláselméletek és tanulásfelfogások a pedagógiában</li> <li>• A tanulási folyamat és a tudásszintek (ismeret, jártasság, készség) rendszere</li> <li>• A képesség fogalma, szerepe a tanulásban</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulás életkori jellemzői, tanulási stratégiák, technikák, a tanulás tanítása, az önálló tanulás</li> <li>• A motiváció szerepe a tanítási-tanulási folyamatban, a motiváció fogalma, kapcsolata a tanulással, a pedagógus motivációs feladatai</li> <li>• A kompetencia fogalma, típusai, a kulcskompetenciák rendszere</li> <li>• A kognitív, a szociális és a személyes kompetenciák fejlesztése az intézményes nevelés rendszerében</li> </ul>
--	--	--

## Pszichológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Személyiség és egyéniség</li> <li>• Személyiségfejlődést befolyásoló hatások</li> <li>• Velünk született adottságaink</li> <li>• Mire vagyok képes, miben vagyok ügyes? (Képességekből készségek és jártasságok)</li> <li>• Mi fán terem a kompetencia?</li> </ul> <p>A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Többféleképpen lehetek intelligens? (Az intelligencia fogalma, területei)</li> <li>• Másként látom és csinálom, mint mások? (A kreativitás jellemzői és fejlesztése)</li> <li>• Mindenki jó valamiben, na de miben?! (A tehetség felismerése)</li> </ul> <p>Könnyű neked, ha intelligens, kreatív és tehetséges vagy?! (A tehetség kibontakoztatása) Demográfiai mutatók: természetes szaporodás, születés és halálozási ráta</p>

<p><b>11. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pszichológia fogalma, tárgya, felosztása, helye a tudományok rendszerében</li> <li>A megismerő folyamatok rendszere: Az érzékelés, Az észlelés, az érzéki csalódások, A figyelem, A képzelet, Az emlékezés, A tanulás, A gondolkodás, A motiváció, Az érzelem, A stressz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A személyiséglélektan fogalma</li> <li>• A személyiség fogalma</li> <li>• A személyiség kialakulása, fejlődése</li> <li>• A személyiség fejlődését befolyásoló tényezők</li> <li>• A személyiség tipológiai megközelítése</li> <li>• Személyiségelméletek</li> <li>• A jellem</li> </ul> <p>Az érett személyiség kritériumai</p>
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fejlődéslélektan tárgya, alapvető kérdései</li> <li>• A pszichikai fejlődéstörvények</li> <li>• A fejlődés fogalma, menete, mozgatórugói</li> <li>• A fejlődést befolyásoló tényezők</li> <li>• Életkori szakaszok jellemzői</li> <li>• Erikson és Piaget fejlődésmodellje</li> <li>• Fejlődésbeli eltérések és különbségek, a fejlődés zavarai</li> <li>• A gondolkodás fejlődése</li> <li>• A mozgás fejlődése</li> <li>• A verbális és a nonverbális kommunikáció fejlődése</li> <li>• Az intelligencia és a kreativitás fejlődése</li> <li>• Az énkép és az éntudat fejlődése</li> <li>• Az érzelmek és az akarati élet fejlődése</li> <li>• A játék, a rajz és a mesék szerepe a gyermek fejlődésében</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A korai anya-gyermek, apa-gyermek kapcsolat</li> <li>• A kötődés fogalma, a kötődés mintázatai, zavarai</li> <li>• A szocializáció és a szociális tanulás</li> <li>• Az identitás fogalma, kialakulása és fejlődése és az identitáskrizisek</li> <li>• A szociálpszichológia fogalma, tárgya, kutatási területei</li> <li>• A szociálpszichológia területei, funkciója</li> <li>• Szociálpszichológiai neves kísérletek</li> <li>• Interakció-kommunikáció, az emberek közötti kapcsolattartás jellemzői</li> <li>• A személyészlelés (személypercepció)</li> <li>• Fizikai és szociális észlelés</li> <li>• Pontosság az érzelmek észlelésében, a hangulat befolyásoló hatása</li> <li>• Gondolkodási sztereotípiák mások megismerésében (előítélet, stigma)</li> <li>• A társas kapcsolatokat befolyásoló tényezők (segítők, nehezítők)</li> <li>• A konfliktus fogalma, fajtái, konfliktuskezelési stratégiák</li> </ul>

<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pedagógiai pszichológia fogalma</li> <li>• A pedagógiai pszichológia tárgya, kutató és vizsgálati módszerei</li> <li>• A tanulók és a tanuló-/gyermekcsoportok megismerése</li> <li>• A kortárs csoportok kapcsolatainak feltérképezése - a szociometria</li> <li>• A pedagógus/nevelő személyisége</li> <li>• A vezetési, nevelési stílusok fogalma és fajtái</li> <li>• A nevelési attitűd fogalma és típusai</li> <li>• A tanulási képességet meghatározó pszichikus funkciók, a tanulási nehézségek</li> <li>• Magatartási zavarok</li> <li>• Médiapszichológia</li> <li>• Tömegkommunikáció fogalma, funkciói, eszközei, jellemzői</li> <li>• Médiaetika (szólásszabadság, manipuláció, cenzúra, propaganda)</li> <li>• A média hatása a szocializációra és a személyiségfejlődésre</li> <li>• A közösségi média hatása a személyiségre</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reklámpszichológia</li> <li>• A reklámok funkciói, a befolyásolás, nyílt és rejtett üzenetek jellemzői és hatásai</li> <li>• Internetpszichológia</li> <li>• A digitális generációk, a digitális veszélyek, cyberbullying,</li> <li>• Az internetfüggőség és játékfüggőség (okai, hatása a személyiségre, a megelőzés és kezelés lehetőségei)</li> <li>• Művészetpszichológia</li> <li>• A művészeti alkotás folyamata és a műbefogadás</li> <li>• A művészetek szerepe, hatása a gyermek személyiségfejlődésében</li> <li>• A művészetterápia fajtái és alkalmazásának lehetőségei</li> <li>• Környezetpszichológia</li> <li>• Az ember és a környezet kölcsönhatásai</li> <li>• A természeti és épített környezet hatása a lelki működésre és a lelki egészségre</li> </ul>
----------------------------	---	--

## A gyógypedagógia alapjai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyógypedagógia fogalma, tárgya, célja, helye a tudományok rendszerében</li> <li>• A fogyatékosok okai</li> <li>• A környezeti ártalmak, veszélyeztető tényezők</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kiemelt figyelmet igénylő gyermekek, a különleges gondozáshoz való jog</li> <li>• Az SNI fogalma</li> <li>• Integráció, inklúzió, szegregáció</li> </ul> <p>Fogyatékos gyermek a családban</p>
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pedagógiai szakszolgálatok, a szakértői vélemény</li> <li>• Gyógypedagógiai tanácsadás, korai fejlesztés és gondozás</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egységes gyógypedagógiai módszertani intézmények – EGYMI (speciális óvoda, iskola, szakiskola, készségfejlesztő szakiskola)</li> <li>• Az integráló intézmények jellemzői</li> <li>• A sérülteket segítő szervezetek</li> </ul>
13. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tanulási akadályozottság és az értelmi akadályozottság fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A látásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A hallásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A mozgáskorlátozottság fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A beszédfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az autizmus spektrumzavar fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A súlyos halmozott fogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A diszlexia, diszgráfia, és a diszkalkulia fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A hiperaktivitás és figyelemzavar fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A magatartási és beilleszkedési zavar fogalma, okai, jellemzői</li> </ul>

## Gyermek és kamaszirodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekirodalom és a kamaszirodalom fogalma, kapcsolata az irodalommal</li> <li>• A gyermekirodalom és a kamaszirodalom jelentősége, szerepe a gyermek életében</li> <li>• A kisgyermekeknek szóló irodalmi alkotások kiválasztásának pedagógiai, pszichológiai szempontjai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekirodalom műfajai, sajátosságai</li> <li>• A gyermekirodalom műfajainak rövid jellemzése (lírai-, drámai-, epika műfajok)</li> </ul> <p>Az epikus gyermekirodalmi művek szerkezeti felépítése (expozíció, bonyodalom, cselekmény kibontakozása, megoldás)</p>
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A magyar gyermekirodalom és kamaszirodalom klasszikusai és műveik</li> <li>• A modern magyar gyermek- és kamaszirodalom</li> <li>• A külföldi gyermekirodalom és kamaszirodalom klasszikusai és műveik</li> <li>• A nagy mesegyűjtemények és hőseik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animációs filmek (klasszikusok és modernek) – pl. Pinokkió, Micimackó, Bambi, Kisvakond, Mása és a medve, Bogyó és Babóca, A Mancs őrjárat</li> <li>• Képeskönyvek a leporellótól/lapozótól az illusztrált mesekönyvig</li> <li>• Hangoskönyv, CD, mesejáték</li> <li>• Gyermekújságok, képességfejlesztő kiadványok</li> <li>• Dramatikus játékok (szöveggel, hanggal, bábbal, zenével, mozgással, tánccal)</li> <li>• A dramatikus nevelés pozitív hatásai</li> <li>• A bábjátékok és alkalmazási lehetőségük</li> </ul>

**Kommunikáció**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kommunikáció fogalma, jelentősége</li> <li>• A közvetlen emberi kommunikáció csatornái</li> <li>• A szóbeli és írásbeli kommunikáció (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• A nonverbális kommunikáció (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• A mimika kifejező ereje (helyzetgyakorlatok, képelemzés)</li> <li>• A gesztusok jelentősége (helyzetgyakorlatok)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A külső megjelenés, mint metakommunikáció (helyzetgyakorlatok, képelemzés)</li> <li>• A tér, a térköz (elemző- és helyzetgyakorlatok)</li> <li>• A kommunikáció hatékonyságát fokozó tényezők</li> </ul> <p>A kommunikáció zavarai, gátló tényezői</p>
<b>12. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A beszédművelés célja, területei</li> <li>• A beszédművelés fejlesztésének lehetőségei (szókincs bővítése, nyelvi norma)</li> <li>• A beszéd stílusa, a stílusok kommunikációs szerepe (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• Hangsúly, hanglejtés, beszédtempó, hangerő, hangszín (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• A leggyakoribb beszédhibák felismerése, rendszere, típusai (helyzetgyakorlatok, felismerő gyakorlatok)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koncentrációt, összpontosítást erősítő gyakorlatok</li> <li>• Fújó-, légző- és ritmusgyakorlatok megismerése és elsajátítása (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• Hangképzési, artikulációs gyakorlatok megismerése és elsajátítása (helyzetgyakorlatok)</li> <li>• Nyilvános megszólalás formái (hozzászólás, felszólalás)</li> </ul> <p>Komplex kommunikációs helyzetgyakorlatok</p>



<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai, etikus viselkedés</li> <li>• Viselkedéskultúra és illemtan</li> <li>• Bemutatkozás illemtana – az első benyomás jelentősége</li> <li>• Köszönési formák, megszólítás, telefonálás illemtana</li> <li>• Írásbeli, szóbeli közlések illemtana</li> <li>• A digitális kommunikáció szabályai (netikett, tömegkommunikáció, média)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A meggyőző kommunikáció, az eredményes közlésfolyamat feltételei</li> <li>• A szülővel történő kapcsolatfelvétel formái, szabályai</li> <li>• Az asszertív kommunikáció módszerei</li> <li>• A konfliktuskezelési stratégiák a gyakorlatban (kommunikációs helyzetgyakorlatok)</li> <li>• A szülői kapcsolattartás lehetőségei (családlátogatás szerepe, szülői értekezletek, fogadó óra gyakorisága, a felkészülés és a lebonyolítás lépései)</li> <li>• A nyílt napok szerepe, gyakorisága, a felkészülés, és lebonyolítás lépései</li> </ul>
----------------------------	---	--

### Zenei nevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreatív gyakorlatok változatos ritmusképletekkel, vesszorok ritmizálása</li> <li>• Páros-páratlan metrumok váltakozásának megéreztetése mozgásos gyakorlatokkal</li> <li>• Ütőhangszeres ritmusjátékok</li> <li>• Motívumokhoz, dallamsorokhoz kapcsolódó azonosságok, hasonlóságok, különbözőségek, ismétlődés, variáció (ritmikai, tempóbeli, dinamikai, dallami, karakterbeli) megfigyeltetése és tudatosítása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Átmenet nélküli vagy átmenettel történő dinamikai változások (forte, piano, crescendo, decrescendo) érzékeltetése kreatív gyakorlatokkal</li> <li>• Játékos memóriagyakorlatok megadott ritmus- és dallamfordulatokkal</li> <li>• Egyenletes mérő és dalritmus együttes hangoztatása (testhangszerekkel, ritmushangszerekkel)</li> <li>• Különböző táncok metrikai és ritmikai jellemzőinek megfigyelése, reprodukciója</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kérdés-felelet játékok funkciós környezetben, négy és nyolcütemes egységekben</li> <li>• Megadott szövegekre (pl. versek) ritmus és dallam rögtönzése</li> <li>• Megadott dallamokhoz variációk fűzése. Képekhez dallam és ritmus társítása</li> </ul>	<p>(hangsúlyok, pl. keringő, tangó, habanera vagy a swing egyenetlen nyolcad hangjai)</p> <p>Éneklés közben az életkori sajátosságoknak megfelelő tiszta intonáció és helyes hangképzés (szükség esetén egyénre szabott kezdőhangról), továbbá stílusos, kifejező éneklésre törekvés</p>
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ének-zene szerepe, jelentősége a gyermek életében, a személyiségfejlődésben</li> <li>• A zenei nevelés alapelvei, helye az esztétikai nevelésben</li> <li>• A gyermek zenei képességeinek fejlesztése (éneklés, zenei hallás, ritmusérzék, zenei formaérzék, zenei alkotókészség, zenehallgatásra nevelés)</li> <li>• A gyermek zenei fejlődésének elemzése</li> <li>• A gyermeket körülvevő hangok (a zörej, a beszéd, a zenei hang)</li> <li>• Az optimális hangléggör</li> <li>• A zenei anyag kiválasztásának szempontjai</li> <li>• A zenei anyag eredete: népdalhagyomány, igényesen komponált műzene</li> <li>• A kicsinyeknek való dalok sajátosságai: hangterjedelem, hangkészlet, dallamképlet, ritmus, játéktípusok</li> <li>• Az élményszerű előadás kritériumai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éneklés játékhelyzetben, eszköz nélkül és játékeszközzel</li> <li>• Mondókák, gyermekdalok, népdalok tanulása, gyakorlása</li> <li>• Altatódalok, bölcsődalok, ringatók</li> <li>• Mondókák és gyermekdalok, ölbeli játékok (fürdetéskor, etetéskor, kukucsjátékok, ököl-, tenyér-, ujj-játékok, tapsoltatók)</li> <li>• Arc-, homlok-, fej-, és füljátékok</li> <li>• Táncoltatók</li> <li>• Állatokról szóló dalok</li> <li>• Évszakok dalai</li> <li>• Jeles napokhoz, ünnepkörökhöz kapcsolódó dalok</li> <li>• Megzenésített gyermekversek</li> </ul> <p>Dalcsokrok összeállítása</p>

<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hangjegyzés (a ritmus, az ütem, a kulcs, a módosítójelek)</li> <li>• Szolmizáció (kottaolvasás)</li> <li>• Zenei ABC elsajátítása</li> <li>• Előjegyzések (két # két b-ig)</li> <li>• Dúr-moll, magas-mély reláció megkülönböztetése</li> <li>• Zenei előadásra vonatkozó jelzések: tempójelzések és dinamikai jelek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A hangszerek megkülönböztetése és azonosítása a következő szempontok szerint: dallamhangszer, ritmushangszer, műzenei és népi hangszer (duda, tekerő, cimbalom, citera, hegedű, brácsa, cselló, bőgő, fa- és rézfúvósok)</li> <li>• Hangszeres előadás választott hangszerrel (ajánlott a furulya)</li> <li>• Közismert klasszikus zeneművek és népzenei felvételek, népdalfeldolgozások meghallgatása</li> <li>• A nyitott befogadói attitűd kialakítása</li> </ul>
----------------------------	--	---

### IKT a pedagógiában

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A számítógépes perifériák megismerése, használatbavétele, működésük fizikai alapjai</li> <li>• Az összetett munkához szükséges eszközkészlet kiválasztása</li> <li>• Az adatok biztonságos tárolása</li> <li>• Az informatikai környezet tudatos alakítása</li> <li>• Az egészséges munkakörnyezet megteremtése</li> <li>• Nagyobb dokumentumok létrehozása, átalakítása, formázás</li> <li>• Körlevél készítése</li> <li>• Különböző formátumú produktumok készítése, a megfelelő formátum célszerű kiválasztása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problémamegoldás táblázatkezelővel</li> <li>• Adatkezelés táblázatkezelővel</li> <li>• Adatok tárolásához szükséges egyszerű adatbázis kialakítása</li> <li>• Önálló információszerzés: információ keresése, a hiteles és nem hiteles információ megkülönböztetése, az információ mérlegelő értékelése</li> <li>• A feladatok elvégzéséhez szükséges információk azonosítása, meghatározása, felhasználása</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Személyes dokumentumok létrehozása, átalakítása, formázása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Online kommunikáció folytatása, csoportmunka végzése egy vagy több résztvevővel</li> <li>• A legújabb két- vagy több résztvevős kommunikációs lehetőségek, valamint az elektronikusmédiumok megfelelő kezelése</li> </ul> <p>Továbbtanuláshoz, pályaválasztáshoz kapcsolódó weboldalak ismerete, használata</p>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az óvodai, iskolai munka során alkalmazható hétköznapi programok ismerete – hivatalos levelek, kimutatások, beszámolók, bemutatók készítése.</li> <li>• Szövegszerkesztők (pl. Microsoft Word, Libreoffice Writer)</li> <li>• Táblázatkezelők (pl. Microsoft Excel, Libreoffice Calc)</li> <li>• Prezentációkészítők (PowerPoint, Google Slides, Prezi)</li> <li>• Könyvtári informatika (Huntéka, Kistéka, Kiskönyvtár stb.)</li> <li>• A köznevelési intézményekben napjainkban használt korszerű szemléltető hardverek és szoftverek megismerése.</li> <li>• Számítógéphez csatlakoztatható érintőfelületek (smartboard-ok)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Önálló rendszert futtató érintőpanelek</li> <li>• Szoftverek interaktív táblákhoz</li> <li>• Szavazórendszerek, tabletek, laptopok</li> <li>• Digitális tananyagok interaktív táblához és érintőképernyőhöz</li> </ul> <p>Hatékony támogató eszközök az egyes tanulócsoportok munkájának nyomon követésére és ellenőrzésére <i>jelenléti, tantermi</i> oktatás során.</p> <p>NetSupport School, Lanschool stb</p>

**Mozgáskultúra**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>12. évfolyam</b>	<p>A mozgás jelentősége a különböző életkorok fejlődésében</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Természetes mozgás</li> <li>– Testi képességek a különböző életkorban</li> </ul>	<p>A motoros képességek fejlődése és fejlesztési feladatai, képességfejlesztő gyakorlatsorok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kondicionális képességek</li> <li>– Koordinációs képességek</li> <li>– Mozgékonyág, hajlékonyág</li> <li>– Ügyesség</li> </ul>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A testnevelési játékok szerepe, a játéktanítás módszertani elvei <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kapcsolódása más tevékenységekhez, tantárgyakhoz (matematika, írás, vizuális nevelés stb.)</li> </ul> </li> <li>– Mozgásos játékok felosztása (szerepes vagy utánzó játékok, szabályjátékok stb.)</li> <li>– Terhelés fogalma, összetevői</li> <li>– Fizikai képességek fejlesztése (erő, gyorsaság, állóképesség, légzőgyakorlatok, mozgáskoordináció, ízületi mozgékonyágot fejlesztő gyakorlatok)</li> <li>– Motoros tanítási-tanulási folyamat szabályai (mozgáskészség kialakítása)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Módszertani ismeretek, a tervezés szintjei (bölcsőde, óvoda, iskola)</li> <li>– Játéktanítás előkészítése</li> <li>– Kisgyermekkorban előforduló tartáshibák és lábstatikai rendellenességek megelőzésére és azok javítására vonatkozó ismeretek</li> <li>– Zenére végezhető mozgásformák, a tánc szerepe a mozgáskultúra fejlesztésében</li> <li>• Bölcsődében alkalmazott mozgásos játékok</li> <li>• Óvodai játékos gyakorlatok</li> </ul> <p>Iskolai játékos feladatok</p>

## Szabadidőszervezés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>12. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyéni és csoportos foglalkozásokat meghatározó pedagógiai és pszichológiai jellemzők, feltételek</li> <li>• A játékra vonatkozó pedagógiai-pszichológiai elméletek</li> <li>• A gyermekjátékok biztonsági előírásai. Biztonságossági és egészségügyi követelmények</li> <li>• A játékok általános jellemzői</li> <li>• A játék fajtái</li> <li>• A játéktevékenység fejlődése a különböző életkori szakaszokban</li> <li>• A játék célja, szerepe az óvodások és az iskolások életében</li> <li>• A játékfajták hatásai a gyerekekre és tanulókra</li> <li>• Játékfajták a szabadban, zárt térben játszható játékok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A sport szerepe a személyiség fejlődésében</li> <li>• A sportjátékok fajtái, szabályai, jellemzői, szerepe, megválasztásának szempontjai</li> <li>• A játék szerepe a személyiség fejlődésében és önkifejezésben</li> <li>• A játék „öngyógyító” szerepe, a játék mint terápiás eszköz</li> <li>• Önismereti játékok fajtái, formái, a játék pszichoterápiás hatása</li> <li>• Mesék, versek feldolgozása szerepjátékkal</li> <li>• A játékvezető feladatai, a játékvezetővel szemben támasztott elvárások</li> <li>• A játékos csoportfoglalkozásokon résztvevők csoportdinamikai fejlődése</li> <li>• Játék – oktatás – szabadidő összefüggései, szerepük a személyiség fejlesztésében</li> <li>• Konstruktív játékok</li> </ul> <p>Korunk játécai: fantasy játékok, és virtuális játékok, ezek előnyei és veszélyei</p>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szabadidő fogalma, funkciói, csoportosítása</li> <li>• A szabadidős tevékenységek tartalmi lehetőségei, tevékenységei és szinterei</li> <li>• A szabadidő-szervezés célja, feladata, pedagógiai kérdései</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A köznevelés intézményeinek nevelési feladatai a szabadidő kapcsán, kötött és kötetlen szabadidő az óvodában és az általános iskolában</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szabadidő kultúra alakításának lehetőségei és feltételei</li> <li>• A szabadidő-szervezést befolyásoló tényezők</li> <li>• A különböző életkorokra jellemző szabadidős tevékenységek</li> <li>• A szabadidő, mint személyiségfejlesztő, szemléletformáló tevékenység (az egészségeséletmód, a környezetvédelem alapelvei)</li> <li>• Intézményen belüli és kívüli szabadidős tevékenységek</li> <li>• A rendezvényszervezés folyamata (tervezés, forgatókönyv-készítés, szervezés, lebonyolítás, utómunka)</li> <li>• A forgatókönyv-készítés alapvető lépései, tartalma</li> <li>• Változatos módszerek a rendezvények szervezésében</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ünnepek, megemlékezések az óvodában, általános iskolában, jelentőségük a gyermek/tanuló és a közösség kapcsolatában</li> <li>• Ünnepekhez kapcsolódó népszokások, hagyományok, néprajzi értékeink, a néphagyomány ápolásának lehetősége az óvoda és az iskola szabadidős tevékenységeiben</li> <li>• Irodalommal kapcsolatos szabadidős tevékenységek szervezése, előkészítése, lebonyolítása (mesedélután, könyvtár-, színházlátogatás, irodalmi/színjátészó/dráma szakkör, versenyek szervezése stb.)</li> <li>• Kézműves tevékenységgel kapcsolatos programok szervezése, előkészítése, lebonyolítása (alkotóház, kézműves szakkör, versenyek szervezése, múzeumlátogatás stb.)</li> <li>• Zenei szabadidős tevékenységgel kapcsolatos programok szervezése, előkészítése, lebonyolítása (gyermekkoncert, énekkar, zenei szakkörök szervezése, dalversenyek stb.)</li> </ul>
--	---	--

## Gondozás és egészségnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>13. évfolyam</b>	<p>Az egészség és az egészségvédelem fogalma, célja, feladata  Az egészségnevelés fogalma, célja, módszerei, eszközei  Az egészségnevelés feladata, területei a különböző életszakaszokban  A gyermek, a tanuló testi szükségletei  A helyes életritmus  A személyi gondozás fogalma, területei  A gondozás szerepe a nevelési folyamatban  A higiénés szokások kialakításának területei és szabályai  Az elsősegély fogalma, célja, a mentési lánc.</p> <p>Az elsősegélynyújtás általános szabályai  Mentők igénybevétele, mentőhívás szabályai.</p> <p>A helyszín szerepe, kimentés és a sérültek állapotfelmérése  A beteg gyermek/tanuló ellátása, elhelyezése  A nevelő feladata a beteg gyermek/tanuló ellátása során  Teendők hányással, hasmenéssel járó betegségek esetén</p>	<p>A kulturált és egészséges étkezési szokások kialakítása  Az aktív és passzív pihenés és a mozgás szerepe jelentősége  A prevenció fogalma, szintjei, szinterei, feladatai, eszközei  Dohányzás alkohol és drogfogyasztás megelőzése gyermekkorban  Higiénés szokások kialakítása az étkezések előtt, közben és az étkezést követően  A gondozási folyamatban elvárt magatartás, kommunikáció  A személyi higiéné jellemzői, követelményei különböző életkorokban  Újraélesztés (BLS, AED)  Sebek vérzések típusai, sebellátás, kötözések  Rándulás, ficam, törés ellátása  Lázas gyermek/tanuló ellátása, a láz okai, tünetei, a lázcsillapítás módjai  Kapcsolatfelvétel szülővel, orvossal, szükség szerint mentőszolgálattal  A tartós beteg gyermek/tanuló ellátása intézményi körülmények között</p>



## Szociális ágazat

## Kisgyermekgondozó, -nevelő

## Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Álláskeresés:</p> <p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>Munkajogi alapismeretek:</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint:</p> <p>táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegnyomunka és alkalmi munka)</p>	<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diák munka, önkéntes munka</p> <p>Munkaviszony létesítése:</p> <p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése.</p> <p>A munkaszerződés.</p> <p>A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái.</p> <p>Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása</p> <p>Munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő</p> <p>A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p> <p>Munkanélküliség:</p> <p>Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).</p>

		<p>Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel</p> <p>Az álláskeresői ellátások fajtái</p> <p>Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)</p>
--	--	--

### Egészségügyi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Az emberi test felépítése</p> <p>Síkok és irányok</p> <p>Sejtek és szövetek</p> <p>Szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe.</p> <p>Mozgás szervrendszer, keringés-, emésztés-, kiválasztás-, szaporító szervrendszer.</p> <p>Érzékszervek és az idegrendszer.</p>	<p>Egészségkultúra fogalmi rendszere, összetevői</p> <p>Az egészség megőrzését szolgáló területek</p> <p>Lelki egészségvédelem: technikák és eszközök</p> <p>A szenvedélyek világa</p> <p>Tudatos, biztonságos, felelős szexuális és családi élet</p> <p>Prevenció témakör részletes kifejtése</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>Életmód és betegség.</p> <p>Népbetegségek – nem fertőző betegségek</p> <p>Járványtani alapismeretek</p> <p>Fertőző betegségek</p> <p>A gyógyszerek fogalma, hatásmechanizmusa</p> <p>A gyógyszerek adagolása</p> <p>Gyógyszerformák</p> <p>Gyógyszercsoportok</p>	<p>Környezetvédelem</p> <p>Fenntartható fejlődés</p> <p>A környezet legfontosabb elemei: föld, víz, levegő, élővilág, épített környezet</p> <p>A környezetvédelem feladata, alapelvei</p> <p>Természetvédelem törvényi háttere</p> <p>Légszennyezés, légszennyező anyagok káros hatásai</p> <p>Légkörhöz kapcsolódó globális problémák</p> <p>Vízszennyezés, talajszennyezés</p>

		<p>Hulladékgazdálkodás alapelvei</p> <p>Hulladék csoportosítása (keletkezés jellege, eredete, halmazállapota, környezeti hatása szerint)</p> <p>Hulladékok környezetkárosító hatásai</p> <p>Hulladékhierarchia / hulladékpiramis/</p> <p>Hulladékhasznosítás, hulladékártalmatlanítás</p>
--	--	---

### Elsősegélynyújtás alapismeretei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Az elsősegélynyújtás fogalma, jogszabályi környezete</p> <p>Motiváló és gátló tényezők</p> <p>Az elsősegélynyújtó kompetenciahatárai, feladata, a mentési lánc</p> <p>Az elsősegélynyújtás általános szabályai, az elsősegély felszerelés tartalma</p> <p>Észlelés, a segítség szükségességének felismerése</p> <p>helyszínen való tájékozódás a veszélyforrásokról, a sérültek számának és állapotuknak elsődleges felmérése</p> <p>Éberség megítélése. Életfunkciók vizsgálata (légzés, szív működés, testhőmérséklet)</p>	<p>Sérülések felkutatásának tapintásos technikája, állapotfelmérés.</p> <p>A szakszerű segítségkérés</p> <p>Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése</p> <p>Újraélesztés menete (felnőtt/ gyerek), defibrillátor használata</p> <p>Az eszméletlenség okai</p> <p>Ájulás, tartós eszméletvesztéssel járó állapotok és ellátásuk</p> <p>Megfelelő fektetési módok, légútbiztosító módszerek</p> <p>Légúti idegentest okozta oxigénhiány tünetei, teendők felnőtt és gyermek esetében témakör részletes kifejtése</p>

<b>10. évfolyam</b>	<p>A sérülések csoportosítása          Sebzés fogalma, típusai          Vérzések típusai          Sebellátás, vérzéscsillapítás, kivérzéses sokk, sokktalanítás          Törés, ficam, rándulás definiálása, ellátásának formái          Égési, fagyási sérülések ellátása          Gyakori gyermekkori balesetek okai és következményei          A leggyakoribb mérgezéseket okozó toxikus anyagok ismerete          Mérgezésre utaló jellegzetes tünetek</p>	<p>ABCDE algoritmus alkalmazása          Specifikus ellátás          Agyi vérellátási zavarok          Mellkasi panaszok          Nehézlégzés: Pszeudokrupp, asztma tünetei, elsődleges ellátása          Rovar-, kullancscsípés ellátása          Allergiás reakciók tünetei, elsősegélynyújtása          Cukorbetegség jellemzői, típusai, diabeteses kóma ellátása</p>
---------------------	--	---

### Pszichológia

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>A pszichológia fogalma, tárgya, feladata és vizsgáló módszerei          A megismerési (kognitív) folyamatok rendszere          Az érzelmek világa          A cselekvés lélektana          A személyiség fogalma, összetevői, befolyásoló tényezői          Személyiségelméletek</p>	<p>A fejlődés fogalma, befolyásoló tényezői.          A fejlődés zavarai.          Fejlődési sajátosságok, életkori jellemzők.          A korai anya-gyermek kapcsolat jelentősége, -nyereségek és veszteségek.          A kötődés és szeparáció.          Kötődéselméletek, kötődési mintázatok.          Hospitalizmus          A játék pedagógiája és pszichológiája</p>

<b>10. évfolyam</b>	<p>A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei és funkciója</p> <p>Személyészlés</p> <p>Társas kapcsolatokat befolyásoló jelenségek.</p> <p>Csoportlélektan</p> <p>A szerep, szereptanulás, szocializáció, nevelési stílusok</p> <p>Konformitás, norma, deviancia.</p>	<p>A család fejlődési életciklusai</p> <p>Családi szerepek, családi konfliktusok</p> <p>A családtagok helye és szerepe a családi rendszerben</p> <p>A család lelki egészségének összetevői</p> <p>Krízishelyzetek a családban.</p> <p>A család elégtelen, hibás működése</p> <p>Prevenációs eszközök és technikák</p>
---------------------	---	---

### Szakmai személyiségfejlesztés

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>A kommunikáció fogalma, célja, csatornái</p> <p>A verbális kommunikáció</p> <p>A nem verbális kommunikáció</p> <p>Metakommunikációs jelek</p> <p>Az etikett és protokoll szabályai a mindennapi életben</p> <p>A mindennapi viselkedéskultúra alapszabályainak elsajátítása</p> <p>Az udvarias és asszertív viselkedés szabályai</p> <p>Bizalmi légkör kialakítása</p> <p>Kapcsolatteremtés szabályai</p> <p>Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai</p>	<p>Bemutakozás illemtana – az első benyomás jelentősége</p> <p>Köszönési formák</p> <p>Telefonálás illemtana</p> <p>Írásbeli, szóbeli közlések illemtana</p> <p>A társas kapcsolatok területén való bánásmód irányelveinek alkalmazása szituációs gyakorlatok keretében</p> <p>A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái</p> <p>A kompetenciahatárok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése</p> <p>A szakmai partnerkapcsolatok ápolásának módjai</p> <p>A saját én tartalmai, tudatos identitás, a személyiség belső mozgásai, dinamizmusai</p>

		érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai
<b>10. évfolyam</b>	<p>Metakommunikációs jelek  Kongruencia a kommunikációban  Mások kommunikációjának megfigyelése, elemzése  Saját kommunikáció reális észlelése  Saját szükségletekről és érzésekről szóló üzenetek közlése  Társak visszajelzéseinek fogadása  Kapcsolatteremtő készség fejlesztése a pozitív énkép függvényében Az etikett és protokoll szabályai a mindennapi életben  A szerzett viselkedésminták, értékek és belső késztetések összehangolása  A személyén belüli érzelmi-izulati ellentmondások  A másik emberre adott reakcióinak sokszínű élményháttéré</p>	<p>Agresszió fogalma és kezelése  A személyes kompetencia hatása a környezetre  A mentálhigiénés jóllét állapotának jellemzői  Rekreációs lehetőségek  A konfliktus fogalma, felismerése  Konfliktuskezelési stratégiák  Kommunikáció konfliktushelyzetekben  Konfliktuskezelő stratégiák felmérése és a stratégiák összefüggései  A hatékony konfliktuskezelés gyakorlata  A konfliktuskezelés a családi kapcsolatokba  A konfliktuskezelés a baráti kapcsolatokban  A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése  Konfliktuskezelő stratégiák felmérése és a stratégiák összefüggései  A hatékony konfliktuskezelés gyakorlata  A konfliktuskezelés a családi kapcsolatokba  A konfliktuskezelés a baráti kapcsolatokban  A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése  A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazás</p>

## Szociális ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Szociális ellátórendszer ismerete            Alkotmányos garanciák, állampolgári jogok és kötelezettségek            A jogi szabályozás alapelvei            A szociális jólét tartalma,            A szociális háló fogalma</p>	<p>Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában            A szociális szakember szerepei, felelőssége            Együttműködés a szakmai kompetenciahatárok mentén            Az előítéletek hatása a szociális segítségben            Kommunikációs "sorompók". Akadályok az együttműködésben.</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>A Krízis fogalma, típusai            A bántalmazás folyamata            A segítő, támogató hozzáállás            Rendszerabuzús            Kríziskezelő intézményrendszer            Aktivizáló szituációs esetfeldolgozások            A szenvedélybetegség fogalma, típusa            A függőség felismerése, hatása az egyénre            A szenvedélybetegség kezelésének lehetőségei            Prevenációs lehetőségek</p>	<p>Intézményesült humán szolgáltatások            Szocializációs és korrekciós rendszerek            Az ember szociális szükségletei            Szabadidőszervezés-foglalkoztatás alapjai            Család és gyermekkép a mai magyar társadalomban            A család idősgondozó funkciója és felelőssége            Ápolás-gondozás alapfogalmai            A társadalom viszonya az idős emberhez, az időskori problémákhoz            A tanulásban akadályozottak társadalmi pozíciójának sajátosságai</p>

## Társadalomismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>A társadalom fogalmi meghatározása</p> <p>A mai magyar társadalom felépítése - társadalom szerkezeti képek</p> <p>A mai magyar társadalom szerkezete (összehasonlító elemzés 1945-től napjainkig)</p> <p>A mai magyar társadalom térbeli jellemzői</p> <p>A mai magyar társadalom összehasonlító elemzése más társadalmakkal</p> <p>Az egyén társadalmi meghatározottsága</p> <p>A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai.</p>	<p>A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői</p> <p>A szegénység szubkultúrája</p> <p>A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újra termelődésében.</p> <p>A társadalom összetételét mutató adatok</p> <p>Demográfia, korfa értelmezése</p> <p>A népesedés változásának hatásai a társadalomra, a gazdaságra, az egyes szektorokra</p> <p>Demográfiai mutatók: természetes szaporodás, születés és halálozási ráta</p> <p>Népesedés - népmozgalom – értelmezése</p> <p>Népszámlálás, mikrocenzus.</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>A család fogalmi meghatározásai</p> <p>A család funkciói</p> <p>A család szerepe, jelentősége a társadalomban</p> <p>Család szerkezete, ábrázolása</p> <p>Háztartás fogalmi meghatározása</p> <p>Háztartás-statisztikák témakör részletes kifejtése</p>	<p>A szükségletek értelmezése</p> <p>Hiány-, és növekedésalapú szükségletek</p> <p>Szükségletek egymásra épülésének elve</p> <p>A rendszer komplexitása</p> <p>Maslowi szükségletek érvényesülése a mai magyar társadalomban</p>



## A kisgyermek táplálása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Az ember emésztőszerv rendszere, a táplálék haladási iránya, a tápcsatorna felépítése</p> <p>Rágás, emésztés, fogak és a légzés szerepe, perisztaltikus mozgások, az emésztőnedvek szerepe</p> <p>Táplálék feldolgozása a szájüregben, a nyál szerepe, Az enterális idegrendszer</p> <p>A táplálékfelvétel szabályozása</p> <p>Táplálkozási piramis, A helyes táplálkozás alappontjai, Táplálkozási arányok, káros hatások a szervezetre, A mai kor táplálkozásának legfőbb problémái</p> <p>A WHO/UNICEF állásfoglalása az anyatejes táplálással kapcsolatban, tíz lépés a sikeres szoptatás érdekében</p> <p>A szoptatás kiemelt jelentősége a baba és az immunrendszer fejlődése szempontjából</p> <p>Az anyatej összetétele, A szoptatás és az anyatej előnyei, A szoptatás hosszú távú hatása a baba egészségére, Az első hónapok, meddig szopjon a baba, Szopási, szoptatási akadályok, nehézségek, Higiénés szabályok a szoptatás idején</p> <p>A mesterséges táplálás okai és indokai</p> <p>Anyatejpótló tápszerek alkalmazása, humanizált tápszerek, A tápszerek felosztása</p> <p>A tehéntejes táplálás hátrányai</p> <p>Az elválasztás és az elválasztódás közötti különbség és lélektani hatása az anya és a csecsemő szempontjából</p>	<p>A fő energiaszállítók a zsírok</p> <p>Szénhidrátból származik a leggyorsabban mozgósítható energia</p> <p>Az élelmi rostok szerepe a táplálkozásban</p> <p>A folyadékszükséglet</p> <p>A vitaminok, ásványi anyagok szerepe</p> <p>Ízesítő és fűszeranyagok</p> <p>A közétkeztetésre vonatkozó előírások (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet</p> <p>Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében</p> <p>A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás</p> <p>A rágásra tanítás folyamata</p> <p>A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása, a színvonalas étkezés szabályai</p> <p>A csecsemőtáplálás szabályai intézményes keretek között. A tejkonyha működtetése</p> <p>A korszerű, minőségi étkeztetés követelményei</p> <p>Étrendtervezés a bölcsődében, az étlapkészítés szabályai</p> <p>A HACCP rendszer működtetése, az étkeztetés közegészségügyi szabályai</p> <p>Gyermekközösségben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés</p>

	<p>Az anyatejes táplálás és a hozzátáplálás mikéntjei, folyamata az életkor függvényében</p> <p>Szolidok az anyatejes táplálás mellett (gyümölcsök, cereáliák, főzelékek, komplettáló anyagok), Tápanyag összetevők, gyarapodási index számolása, értékelése a csecsemő súlyfejlődéséhez viszonyítva</p> <p>A legfontosabb testépítők a fehérjék</p>	<p>Táplálkozási problémák, gyógyélelmezés</p> <p>A cumisüvegből való táplálás és szabályai, Az ölben etetés módszertana</p> <p>Pohárból való itatás, az ivás technikájának megtanítása, Kanállal történő táplálás, a kétkanalas módszer, Asztalnál történő táplálás, az önálló étkezésre nevelés, a csoportos étkezés rendje, szabályai</p> <p>Kultúrhygiénés szokások kialakítása</p> <p>Az étkezés tárgyi feltételei, az eszközök használata</p> <p>A táplálkozással kapcsolatos problémák (válogatás, rossz evés, étvágytalanság,) és kezelése</p> <p>A folyadékpotlás jelentősége és szabályai a betegségtípusok függvényében, a kiszáradás veszélyei</p> <p>Speciális étrendek</p>
--	--	---

### A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A személyes hatékonyság, a hatékony segítő jellemzői, a segítő magatartás összetevői</p> <p>A segítés kapcsolat külső és belső feltételei, motivációja</p> <p>Az empátia és a segítés kapcsolata</p> <p>A segítő magatartás társadalmi megítélése</p>	<p>Professzionális segítő</p> <p>Segítő foglalkozások, pályaszocializáció, a szocializáció folyamata</p> <p>A segítők segítése</p> <p>A segítés folyamata, helyzetfelismerés és helyzetgyakorlatok a kisgyermeknevelői munkában</p>

## Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	WHO egészség fogalmának meghatározását Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet A megtermékenyítés A magzati élet Biológiai és környezeti tényezők A szünetés folyamata Az érett újszülött jellemzői A testtömeg fejlődése A testhossz változása Testarányok változásai A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése	A testi fejlődés nyomon követése, mérése A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban A mozgásfejlődés menete, szakaszai Alaphelyzetek, hely-és helyzetváltoztató mozgások A finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel Atipikus mozgásfejlődés A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéselmélete</li> <li>• Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fonológiai, szemantikai fejlődés, beszédmaradások, beszédhibák</li> <li>• A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége</li> <li>• Imprinting kutatások, kötődéselméletek</li> <li>• Kötődési mintázatok</li> <li>• Az érintés fizikai kapcsolati formái</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A korai anya-gyerek kapcsolat kommunikációs sémája</li> <li>• A szeretetkapcsolat hiánya</li> <li>• Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben</li> <li>• A kompetens csecsemő</li> <li>• A család elsődleges szocializációs szerepe</li> <li>• A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban</li> <li>• A gyermek érzelmi fejlődésének modellje</li> </ul> <p>Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben</p>
----------------------------	--	--

### Beteg gyermek ápolása a bölcsődében

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>A beteg megfigyelése  A megfigyelés területei  A tünet  A megfigyelés lehetőségei: általános megfigyelés, testrészenkénti megfigyelés  A fájdalom típusai és jelző értéke  Testtömeg, magatartás, testváladék megfigyelése  Az egészség és a betegség fogalma</p>	<p>Az ápolás fogalma, célja, folyamata  Betegvizsgálat, az ápoló személy feladatai a betegvizsgálat alatt a vizsgálatok függvényében  A láz szervezetre gyakorolt hatása  A hőmérőzés formái és szabályai  A lázcsillapítás formái és szabályai  A kisgyermeknevelő feladata lázas gyermek esetén, különösen lázas eclamsia esetén  A betegmegfigyelés, betegvizsgálat alatti teendők, lázcsillapítási módok és dokumentációs feladatok gyakorlata</p>

<p><b>12. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tápcsatorna vele született rendellenességei</li> <li>• A bélrendszer fejlődési rendellenességei</li> <li>• Anyagcsere betegségek - enzimopathiák, PKU, galactosaemia, pajzsmirigy hormon hiány, felszívódási zavarok, diabetes, tehéntej allergia, coeliakia, mucoviscidosis, anafilaxia</li> <li>• A táplálkozással kapcsolatos problémák (elhízás, alultápláltság, kóros soványság, fogszuvasodás, hasmenés, székrekedés, hányás, táplálékallergiák)</li> <li>• Tüneti felismerések gyakorlata, szituációs helyzetek (pl. beteg kikérdezése és diagnózis felállítása)</li> <li>• Vele született örökletes betegségek és fejlődési rendellenességek</li> <li>• Az idegrendszer fejlődési rendellenességei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Újszülött hemolitikus betegségei</li> <li>• Újszülöttkori fertőzések</li> <li>• Prezentációk, fényképek, filmek bemutatása a fenti betegségek illusztrálására</li> <li>• Gyermekkori betegségek</li> <li>• A szív betegségei</li> <li>• A vérképzőrendszer betegségei</li> <li>• A vesék és húgyutak betegségei</li> <li>• Az idegrendszer gyulladásos betegségei</li> <li>• Görcssel járó betegségek</li> <li>• Bőrbetegségek - fertőzős, nem fertőzős</li> <li>• Felső légúti betegségek formái, tünetei, kezelésük</li> <li>• Alsó légúti betegségek formái, tünetei, kezelésük</li> </ul> <p>Tartósan beteg ellátása a bölcsődében</p>
<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oltásokkal kapcsolatos kontraindikációk</li> <li>• Speciális csoportok egyedi elbírálást igénylő védőoltásai</li> <li>• Külföldi állampolgárságú gyermekek védőoltásai</li> <li>• Évi oltási naptár</li> <li>• Életkorhoz kötött kötelező védőoltások - folyamatos és kampányoltások</li> <li>• Különböző védőoltások adása között betartandó legrövidebb időközök</li> <li>• Életkorhoz kötött gyermekkorai szűrővizsgálatok- szülészeti intézményben, alapellátásban, csecsemőkori, kisdedkori, iskoláskori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A baleset fogalma</li> <li>• Sérülések típusai, beavatkozási módok</li> <li>• Balesetek megelőzése</li> <li>• A kisgyermeknevelő feladata a megelőzésben és a baleset bekövetkeztekor</li> <li>• Munkavédelmi feladatok a balesetek megelőzésére</li> <li>• Az orvos értesítése és a mentőhívás szabályai</li> <li>• Környezet kialakítása a balesetek megelőzése érdekében</li> <li>• Dokumentációs feladatok baleset esetén</li> <li>• Szülők értesítésének szabályai és módjai</li> </ul>

## Családi mentálhigiéné

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>A család fogalma  Család típusok, szerepek  A család rendszere  A család reprodukációs funkciója  A család gazdasági funkciója  A család szocializációs funkciója  A család érzelmi támogató funkciója  A család idősgondozó funkciója  A család életciklusai és folyamatai  A mentálhigiéné fogalma  Házasság, döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál  A család, mint a mentálhigiéné tárgya</p> <p>A család lelki egészségének összetevői</p>	<p>Szülővé válás  Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban  Családi kommunikáció, szabályok  A család társadalmi lelki támogatása (családi életre nevelés, várandósgondozás, gyermek nevelését segítő preventív, korrekatív ellátások, kríziskezelés)  Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása  A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek) hatása a személyiségre  Gyermek veszélyeztetettsége: az elhanyagolás és a bántalmazás  Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichoszomatikus jelzések  A gyermekbántalmazás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, tünetei  A gyermekvédelmi jelzőrendszer feladatai, működése  A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek  A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái</p>

		<p>A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában</p> <p>A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedése</p>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A nevelés fogalma, célja, feladatai</li> <li>• A nevelési folyamat törvényszerűségei</li> <li>• A nevelési folyamat résztvevői</li> <li>• Nevelési módszerek</li> <li>• Nevelési stílusok és hatásuk a gyermekekre</li> <li>• A kettős nevelés fogalma, következménye</li> <li>• A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására</li> <li>• A családi nevelés fontossága és elsődlegessége</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az erkölcs kialakulása, fejlődése.</li> <li>• Az erkölcsi fejlődés szakaszai (Piaget, Kohlberg).</li> <li>• A szabálytudat fejlődése</li> <li>• A szerep szociálpszichológiai elemzése. Státusz és szerep.</li> <li>• Szerepelvárások és szerepkonfliktusok.</li> <li>• Nemi szerepek és a pszichoszexuális fejlődés</li> <li>• Társkapcsolatok a bölcsődében</li> <li>• Tudatos tervezés és rugalmasság a nevelőmunkában</li> <li>• A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései</li> </ul> <p>A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya</p>

### Családközpontú nevelés a bölcsődében

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>A nevelés-gondozás alapelvei</p> <p>Az Alapprogram célja</p> <p>Az Alapprogram szemlélete</p> <p>A család rendszerszemléletű megközelítése</p> <p>A koragyermekkorai intervenciós szemlélet befogadás</p>	<p>A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe</p> <p>A biztonság és a stabilitás megteremtése</p> <p>Fokozatosság megvalósítása</p> <p>Egyéni bánásmód érvényesítése</p>

	A családi nevelés elsődleges tisztelete A kisgyermeki személyiség tisztelete	Gondozási helyzetek kiemelt jelentősége A gyermeki kompetenciakészítés támogatása
<b>12. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szülői kompetencia támogatása</li> <li>• Partnerség a kisgyermek nevelésében</li> <li>• Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselése</li> <li>• A szakmai tudás és az önismeret szerepe a kisgyermeknevelő hivatásában, kompetenciák</li> <li>• A megjelenés, viselkedés, öltözet illemтана</li> <li>• Kapcsolattartás jelentőség</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása</li> <li>• A saját kommunikáció kontrolálása és hatótényezőinek felismerése</li> <li>• A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása</li> <li>• A metakommunikációs jelek értelmezése</li> <li>• A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése</li> <li>• A kapcsolattartás dilemmái: együttműködés elvárása - gyermek érdekeinek képviselése</li> </ul> <p>Szituációs feldolgozás: Szülők és kisgyermeknevelők csoportja érvel egymással a reggeli közben való érkezés dilemmájáról.</p>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermek jogai a bölcsődei nevelésben</li> <li>• A szülő jogai és kötelessége - az együttműködés lélektana</li> <li>• Első találkozás a bölcsődében</li> <li>• Szülői értekezlet a bölcsődében</li> <li>• Családlátogatás</li> <li>• Szülővel történő beszoktatás</li> <li>• Napi találkozások</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szülőcsoportos beszélgetés</li> <li>• Egyéni beszélgetés</li> <li>• Közös programok a családokkal</li> <li>• Családi füzet vezetése</li> <li>• Tájékoztatás és információ adás formái, kisgyermeknevelő kompetenciája</li> <li>• A gyermekek ellátásában kompetens dolgozók összehangolt munkájának jelentősége</li> <li>• A modern technikai eszközök használatának előnyei</li> <li>• IKT eszközök etikus használata a kapcsolattartásban</li> <li>• A szülői érdekképviseleti fórum működése</li> </ul>



## Otthont nyújtó ellátások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzet fennállásának megállapítása</p> <p>Gyermekjóléti szolgáltatás tartalma</p> <p>A gyermekvédelmi jelzőrendszer kompetenciái</p> <p>A védelembevételt megelőző családsegítés módszerei</p> <p>A védelembevétel elrendelésének jogszabályai, okai, az elhelyezés lehetőségei</p> <p>Az egyéni gondozási- nevelési terv az esetmenedzser feladatai</p> <p>Gyermekek átmeneti gondozása (befogadó-, helyettes szülő, gyermekek-, családok átmeneti otthona)</p> <p>A teljes körű ellátás fogalma és összetevői</p> <p>A családokkal való kapcsolattartás módjai és lehetőségei, a szülői felügyeleti jog kérdései</p> <p>A gyermekvédelem dilemmái a családból való kiemelésre és az ellátási típusokra vonatkozóan</p> <p>Területi Gyermekvédelmi Szakszolgálat feladatai</p> <p>A gyermek nevelésbe vételének célja</p>	<p>Az otthont nyújtó ellátások formái, szabályai</p> <p>A speciális otthont nyújtó ellátás értelmezése formái, és feladatai</p> <p>A szülői felügyeleti jog érintettsége nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályai, korlátozásának feltételei</p> <p>A gyermek gyámsága és törvényes képviselője a nevelésbe vétel után</p> <p>Az esetmenedzser feladatai nevelésbe vétel esetén</p> <p>A nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének, ill. megszüntetésének okai és lehetőségei</p> <p>A téma az örökbefogadás területét az alábbi témakörökben dolgozza fel</p> <p>Az örökbefogadás célja</p> <p>Az örökbefogadás jogi lehetőségei és etikai dilemmái</p> <p>Az örökbefogadás formái és jellemzői</p> <p>TEGYESZ feladatai az örökbefogadás folyamatában</p> <p>Az örökbefogadás előkészítésével és után követésével kapcsolatos feladatok</p> <p>Családi szerepek az örökbefogadó családba</p> <p>Otthon létesítése, típusai, fenntartói jogviszonyok</p> <p>Működési és elhelyezési feltételek</p>

		<p>Tárgyi feltételek, berendezések, személyes életterek kialakítása, saját tulajdonú tárgyak az otthonban</p> <p>Személyi feltételek az otthonokban</p> <p>Az otthonok házirendje, a gyermek személyes szabadságának korlátozása a speciális ellátásban</p> <p>A kizárólag menekülteként el nem ismert, kísérő nélküli kiskorúakat ellátó gyermekotthon és az ideiglenes befogadó férőhely feltételei</p>
--	--	---

### Pszichológiai és pedagógiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>A szocializáció fogalma</p> <p>Az ember életkori fejlődésének szakaszai</p> <p>Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata</p> <p>A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete</p> <p>Az anya-gyerek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében</p> <p>A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete</p>	<p>A személyiség fogalma</p> <p>Személyiségtípusok</p> <p>A szükségletek rendszere</p> <p>Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre</p> <p>A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárs csoport hatására</p> <p>Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok</p> <p>Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai</p> <p>Személyiségzavarok és a deviáns viselkedés</p>

		Személyeszelést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés, intellektuális, emocionális jellemzők
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre</li> <li>• A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a metakommunikációs jelzések érvényesülése és hatása</li> <li>• A csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban</li> <li>• Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok</li> <li>• Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás</li> <li>• A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az előítélet kialakulása és okai</li> <li>• Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása</li> <li>• Az egyéniség elvesztése a csoportban</li> <li>• Társas kölcsönhatás és befolyásolás lélektani folyamatai</li> <li>• Az attitűd fogalma, funkciói.</li> <li>• A kognitív diszsonancia elmélete (Festinger).</li> <li>• Elhárító mechanizmusok (S. Freud és Anna Freud).</li> </ul> <p>Az egyéni bánásmód jelentősége a nevelésben</p>

### Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlat

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>A tanulást befolyásoló biológiai és pszichikus (kognitív és affektív) tényezők</p> <p>Oktatási környezet, szociokulturális tényezők</p> <p>Előfeltételi tudások</p> <p>Általános intellektuális képességek, teljesítmények és a tanulási technikák összefüggése</p> <p>A tanuláshoz való viszony, az egyén motívumrendszere</p>	<p>Kozéki és Entwistle tanulási stratégiái és gyakorlata</p> <p>Komplex tanulási stratégiák</p> <p>Tanulási orientációs kérdőívek kitöltése és értelmezése</p> <p>A MURDER módszer</p> <p>A Cornell módszer</p>

	<p>Családi és munkahelyi jellegzetességek befolyásoló hatása</p> <p>A tanulás külső és belső optimális feltételeinek megteremtése</p> <p>A tanulással kapcsolatos önértékelések, elképzelések, attitűdök</p> <p>A tanulás motivációja</p> <p>Önállóság és felelősségérzet</p> <p>Az egyéni hatékony módszerek és stratégiák</p> <p>Elemi tanulási technikák</p>	<p>A PQ4R módszer</p> <p>Az információs és kommunikációs technológiák alkalmazása</p> <p>Interaktív tanulási módszerek gyakorlata</p> <p>Terepmunkán alapuló helyzetelemzések</p> <p>Élményalapú tanulás és formái</p> <p>Optimalizációs stratégiák</p> <p>Kooperatív tanulás</p> <p>Tanítási dráma</p> <p>Projekt módszer</p> <p>Interkulturális nevelés</p> <p>Jessup szakmai kompetenciáinak meghatározása</p> <p>A tanulási eredmények használata</p>
--	---	---

### A bölcsődei ellátás szervezési feladatai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>12. évfolyam</b></p>	<p>A bölcsőde működéséhez szükséges személyi feltételek jogszabályi előírásai</p> <p>Közalkalmazotti jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése</p> <p>A kisgyermekgondozó, - nevelő tevékenységi köre és munkaköri leírása</p> <p>A kisgyermeknevelő jogszabályban előírt bérezése és juttatásai</p> <p>A szakmaterület ismeretében bővülő kompetenciák</p>	<p>Pedagógus életpálya a bölcsődében</p> <p>A bölcsőde formái, típusai</p> <p>A kisgyermekellátást szolgáló helyiségek kialakításának feltételei</p> <p>A csoportszoba, gyermekfürdőszoba, gyermeköltöző berendezése, egészségügyi és pedagógiai szempontjai</p> <p>Egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi eszközök és előírások</p>

	A szaktudás fejlesztésének lehetőségei	Játszóudvarra, teraszra vonatkozó kialakítási feltételek
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A bölcsőde fogalma, funkciója</li> <li>• Működésének formái: bölcsőde intézményei, bölcsődei szolgáltatást nyújtók</li> <li>• A működés engedélyezésének feltételei a különböző formákban</li> <li>• A Szakmai Program tartalma</li> <li>• Bölcsőde működésének finanszírozása</li> <li>• Normatív támogatások, kedvezmények rendszere</li> </ul> <p>Elektronikus információs rendszer működtetése</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a bölcsődei szolgáltatás fogalom meghatározásával, funkciójával</li> <li>• a bölcsődei szolgáltatás létesítés feltételeivel</li> <li>• fenntartói típusokkal, köztük a családi bölcsőde hálózattal</li> <li>• a működési engedély eljárásrendjével</li> <li>• a finanszírozás rendjével</li> <li>• a munkaadói és munkavállalói kötelezettségekkel, foglalkoztatási formákkal</li> <li>• a bölcsőde funkcionális egységeivel</li> <li>• a nevelőmunkát segítő játék- és eszközkészlettel</li> <li>• a felnőttek munkavégzését segítő eszközökkel</li> </ul> <p>egészség és munkavédelmi eszközökkel</p>

## A játéktevékenység fejlődése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A játék definíciója, funkciója,</li> <li>• A játék alapelvei, A játék alapfogalmai</li> <li>• A játék és "nem játék", mint a kisgyermekkor tanulás egyik legfontosabb színtere</li> <li>• Usinszkij - a játék a valóság tükrözése, Leontyev a játéknak három lényeges vonása: motívum a folyamatban, elsődleges tevékenység, szabályszerűség a játék fejlődésében; Vigotszkij - a társas környezet meghatározó; Nelson forgatókönyv elmélete; Piaget -szimbólumképzés a gyermekkorban</li> <li>• Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben</li> <li>• Manipuláció, Kezdeti konstruálás, Konstruálás, utánzás</li> <li>• Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység</li> <li>• Az önálló, szabad játék jelentősége</li> <li>• Fejlődésükben lemaradt gyerekek játéka, Sajátos nevelési igényű gyermekek játéka</li> <li>• Harcias játékok</li> <li>• Játékdepriváció, Játékterápia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kompetenciaalapú nevelés értelmezése</li> <li>• A fejlődés</li> <li>• A felnőtt szerepe, feladata a fejlődés támogatásában</li> <li>• A jóllét és a bevonódás, mint a gyermeki kompetenciák fejlődésének együttes feltétele</li> <li>• A játék tervezése, tervezhetősége</li> <li>• A kisgyermeknevelő játszókompetenciája, Kompetencia térkép rajzolása</li> <li>• A bölcsődei nevelés gondozás országos alapprogramja 10 nevelési elve és a játéktevékenység kapcsolata</li> <li>• A játék feltételeinek megteremtése egészségügyi, pedagógiai, kivitelezési, elrendezési szempontból; Alapjátékok, korcsoportok játéka, a játékkészlet összeválogatása</li> <li>• A gyermek játékanak segítése: támogatás és részvétel</li> <li>• A kisgyermeknevelő és a gyermek együtt játsása: kezdeményezés, megerősítés, együttjátás, segítségnyújtás, ötletadás, információadás, viselkedési szabályok, konfliktusmegoldások</li> </ul>

<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A bölcsődei zenei nevelés története Kodálytól Forrai Katalinig</li> <li>• Milyen készségek szükségesek a kisgyermekkorai művészeti neveléshez</li> <li>• Énekhelyzetek a kisgyermeknevelő munkájában</li> <li>• A kisgyermeknevelő daltára - kívánatos és nemkívánatos dalok</li> <li>• Mondóka és daltár készítése a gyakorlatban</li> <li>• A kisgyermeknevelő hangszerismerete – a furulya, mint alaphangszer megismerése</li> <li>• A kisgyermeknek személyiségfejlesztése, önkibontakoztatása énekes-zenei tevékenységeken keresztül</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A mese és a képeskönyv a legkisebbek életében, fejlődésében</li> <li>• Kapcsolatépítés, fenntartás, információszerzés, élményszerzés, önkifejezés és képességfejlesztés a zene és vizualitás kapcsán</li> <li>• Irodalomközvetítés kisgyermekkorban a kortárs mondókákkal, versekkel</li> <li>• Élmények és tanulás határán - tudástartalmak az alkotó tevékenységekben</li> <li>• Egyszerű, népi gyermekjátékok és saját kreativitás alapján kitaláltak elkészítése</li> <li>• Alkotótevékenységek tervezése és gyakorlati kivitelezése</li> </ul>
---------------------	---	--

### A kisgyermek gondozása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>12. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gondozás fogalmának komplex megközelítése, a humán gondozás</li> <li>• A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai</li> <li>• A test jólétének biztosítása</li> <li>• A gondozás céljai és az alapszükségletek (Maslow piramiselméletével összevetve)</li> <li>• A gondozás egyéni és társadalmi céljai</li> <li>• A gondozás formái a hétköznapi gyakorlatban</li> <li>• A célok elérésének eszközei</li> <li>• A gondozás formái és jellemzői</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fürdetés módja, menete</li> <li>• A pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban</li> <li>• A szobatisztaság folyamata, érési feltételei</li> <li>• A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása</li> <li>• Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai</li> <li>• Gondozás a családban, gondozás az intézményben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők. Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata</li> <li>• Levegőztetés, napozás</li> <li>• A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben</li> <li>• A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata</li> </ul>
<p><b>13. évfolyam</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége</li> <li>• A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése</li> <li>• Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és kielégítése</li> <li>• A gondozás és a szocializáció kapcsolata A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egészséges nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése</li> <li>• Nevelési feladatok a bölcsődében</li> <li>• A nevelés, gondozás alapkövetelményei</li> <li>• A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi)</li> <li>• A rossz gondozás következményei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A folyamatos napirend kialakításának általános elvei</li> <li>• A napirend összeállításának gyakorlati szempontjai</li> <li>• A kisgyermeknevelő és a bölcsődei dajka munkarendje és a napirend kapcsolata</li> <li>• A napirend fajtái</li> <li>• A folyamatos napirend megvalósítása az egyes korcsoportokban</li> <li>• A házirend és a napirend kapcsolata</li> <li>• Különböző életkorok és évszakok napirendjének elemzése, gyakorlati összeállítása, értékelése</li> <li>• A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete</li> <li>• Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása</li> <li>• Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése</li> <li>• A megismerési folyamatok fejlődésének segítése</li> <li>• A saját kisgyermeknevelő rendszer</li> <li>• Gyermekcsoportok szervezése</li> </ul>



## Gyermekek védelmének rendszere

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>12. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyermekekép a különböző korokban és napjainkban</li> <li>• A gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői</li> <li>• Gyermekvédelem nemzetközi története</li> <li>• A hazai gyermekvédelem története az első gyermekvédelmi törvénytől napjainkig</li> <li>• A jóléti állam felelőssége és szerepvállalása az Alaptörvény értelmezésében</li> <li>• Az állam fogalma és funkciói</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A jogszabályok hierarchiája</li> <li>• Alapvető emberi jogok</li> <li>• A gyermekek jogai és védelme</li> <li>• A szülői jogok és kötelezettségek</li> <li>• A gyermekjogi képviselő feladatai</li> <li>• Gyermekjóléti és a gyermekvédelmi rendszerben foglalkoztatott szakemberek jogainak védelme</li> <li>• Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.</li> </ul>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekvédelmi rendszer célja, működtetői</li> <li>• Pénzbeli és természetbeni ellátások</li> <li>• A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások</li> <li>• A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások</li> <li>• Hatósági intézkedések</li> <li>• A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai</li> <li>• Az alapvető szükségletek hiánya</li> <li>• A kielégítetlen szükségletek hatása a gyermek fejlődésére – gyermekszegénység</li> <li>• Elhanyagolás, veszélyeztetettség fogalma, hatása a gyermek személyiségére</li> <li>• Krízisek a családban</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekvédelmi jelzőrendszer működése</li> <li>• Az interjú, mint kutatómódszertani eszköz</li> <li>• A személyiséget ért hatások befolyásoló szerepe</li> <li>• Az életút interjú készítésének szempontjai</li> <li>• Életút interjú és reflexiójának készítése</li> <li>• A jelzőrendszer működése, résztvevői</li> <li>• A kisgyermeknevelő szerepei, felelőssége</li> <li>• A különböző szakemberek és intézmények együttműködése és szakmai kompetenciahatárai ismerete</li> <li>• A segítség és a nevelői partnerség etikai összefüggései</li> <li>• Kommunikáció a folyamatban</li> </ul>

## Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az adatvédelem jogi szabályai és alkalmazásuk a bölcsődében</li> <li>• Alapító okirat, Szervezeti és Működési Szabályzat, Szakmai Program</li> <li>• Érdekképviselői Fórum Szabályzata</li> <li>• Házi rend</li> <li>• Munkarend</li> <li>• Adatvédelem szabályai</li> <li>• Kisgyermeknevelők továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések</li> <li>• Fertőző betegségekről kimutatás</li> <li>• Oltásokról kimutatás;</li> <li>• Tetvességi nyilvántartás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munka és tűzvédelmi napló vezetése</li> <li>• Napi jelenlét nyilvántartásai</li> <li>• A dokumentáció szerepe a kisgyermeknevelő munkájában</li> <li>• A dokumentáció vezetésének alapelvei</li> <li>• A dokumentáció vezetésére vonatkozó adatvédelmi szabályok</li> <li>• Csoportnapló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája</li> <li>• A bölcsődei gyermek fejlődési dokumentáció egységes rendszere</li> <li>• Bölcsődei törzslap vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája</li> <li>• Fejlődési napló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája</li> <li>• Családi füzet vezetésének célja, tartalma, formája</li> <li>• Beteg, sérült gyermek állapotának írásbeli rögzítése</li> <li>• Jegyzőkönyv készítés formai és tartalmi szabályai.</li> <li>• Mintadokumentumok készítése</li> </ul>
13. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekotthon alapidokumentációja, szabályzatai</li> <li>• A gyermek fejlődésének dokumentálása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A megfigyelés fogalma</li> <li>• A megfigyelő személye</li> <li>• A megfigyelés technikai eszközei</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéből</li> <li>• Élettörténeti könyv vezetése</li> <li>• Információszerzés módjai, a hiányzó adatok pótlásának lehetőségei</li> <li>• Az eseménynapló vezetésének szabályai</li> <li>• Különleges események jelzése, dokumentálása</li> <li>• A kapcsolattartás dokumentációja</li> <li>• Pénzkezelési dokumentáció a gyermekotthonban</li> <li>• A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi és időbeli szabályai, gyakorlata</li> <li>• Tervezés értelmezése a bölcsődei nevelésben</li> <li>• Csoportra irányuló tervezés célja, szereplői, tartalma, rögzítése</li> <li>• Az egyénre irányuló tervezés célja, szereplői</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A megfigyelés, mint az egyéni bánásmód eszköze</li> <li>• A megfigyelés feltételei</li> <li>• A megfigyelést segítő anamnézis felállítására szolgáló módszerek</li> <li>• A szülővel való találkozás során a gyermek megismerését elősegítő kérdések</li> <li>• A család nevelési stílusát, szokásainak megismerését segítő kérdések</li> <li>• A gyermek és a család megismerését nehezítő körülmények</li> <li>• A gyermek megismerését és a kapcsolatfelvételt nehezítő és segítő körülmények</li> <li>• A megfigyelés területei, szempontsora a bölcsőde szakmai dokumentációjának útmutatója alapján</li> <li>• Fejlődési napló vezetése, elemzés, reflexió</li> <li>• Támogató lehetőségek a különböző fejlődési területeken</li> </ul>
--	---	--

### Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A tudatos és rögtönzött megismerés</li> <li>• Tapasztalati valóság</li> <li>• Konszenzuális valóság</li> <li>• Általánosítás és sztereotípiá</li> <li>• Fantázia és realitás szerepe a megfigyelésben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kutatás céljának meghatározása</li> <li>• Módszerválasztás</li> <li>• Hipotézis a kutatásban</li> <li>• Kutatási terv készítése</li> <li>• Mintavétel, adatvédelem</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kutatás etikai vonatkozásai</li> <li>• Érzelmi intelligenciát fejlesztő élménytechnikák (kártyák, filmek)</li> <li>• A pedagógiai kutatás lépései</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forráskutatás</li> <li>• Adatok feldolgozása</li> <li>• Összegzés, reflexió készítésének szempontjai</li> <li>• IKT eszközökkel támogatott könyvtári élményalapú kutatás: A kisgyermeknevelés története témakörben</li> </ul>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A portfólió fogalma, célja</li> <li>• Digitális portfólió</li> <li>• A portfólió lehetséges képi tartalmai</li> <li>• Készítsünk portfóliót! szempontjai:</li> <li>• Önmagamról – bemutatkozás</li> <li>• Céljaim, vágyaim</li> <li>• Büszke vagyok arra...</li> <li>• Tanulmányaimban fontos</li> <li>• Reflexió</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szociometria készítésének gyakorlata</li> <li>• Mi a szociometria?</li> <li>• Alapelvei</li> <li>• Nyílt és zárt kérdések</li> <li>• Kérdőív összeállításának szempontjai</li> <li>• Csoportszerkezet típusai</li> <li>• Szerepek a csoportban</li> <li>• A népszerűséget meghatározó tényezők</li> <li>• Bölcsődei csoportra jellemző kapcsolatok</li> <li>• Szociometria készítése bölcsődei csoportban</li> </ul>

### A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>13. évfolyam</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A rogersi emberkép, Carl Rogers személyiségelmélete</li> <li>• Rogers központi fogalmai: énfogalom, énídeál</li> <li>• A humanisztikus terápiás szemlélet: a kliensközpontú terápia</li> <li>• A segítő kapcsolat alappillérei</li> <li>• A segítő beszélgetések</li> <li>• Thomas Gordon által kidolgozott módszerek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ericson fejlődésmodellje</li> <li>• Bizalom vagy bizalmatlanság</li> <li>• Autonómia vagy szégyen, kétely</li> <li>• Kezdeményezés vagy büntudat</li> <li>• Iparkodás vagy kisebbség</li> <li>• Identitás vagy szerepzavar</li> <li>• Bensőségesség vagy elszigetelődés</li> <li>• Generativitás vagy megrekedés</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikeres kommunikáció, pozitív kapcsolatok</li> <li>• A gondolat és közlés közötti összhang</li> <li>• Veszteség nélküli konfliktusmegoldások, a vereségmentes kommunikáció</li> <li>• Az elfogadás ereje és nyelve</li> <li>• A hallgatás és meghallgatás művészete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Énteljesség vagy kétségbeesés</li> <li>• Családközpontú szemléletű szakember</li> <li>• A családok támogatása, a bevonódás háttértényezői</li> <li>• Professzionális és felelős kommunikáció</li> <li>• Szülői hatékonyság támogatása</li> <li>• A családok bevonódása, a bölcsődei nevelésben való részvételük elősegítése.</li> </ul> <p>Családközpontú gyakorlat a koragyermekkorai fejlődésben, nevelésben és gondozásban</p>
--	---	--

### Gyógypedagógiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyógypedagógia alapismeretek, A gyógypedagógia fogalma, szakemberei</li> <li>• Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak és ezek hatása a magzatra</li> <li>• Öröklött fejlődési rendellenességek</li> <li>• A fejlődés tempójának zavarai</li> <li>• A nagymozgások és finommotorika fejlődése és fejlesztése, a lateralizáció kialakulása és jelentősége</li> <li>• Az SNI fogalma</li> <li>• A szakértői bizottságok feladata, A nevelési terv tartalma: a szakértői bizottsági vélemény ajánlásai, a diagnosztikus mérés tapasztalatai, a pedagógus megfigyelései alapján</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A látásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A hallásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A mozgáskorlátozottság fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A beszédfogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• Az autizmus spektrumzavar fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A súlyos halmozott fogyatékos fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• Az ADHD fogalma, okai, jellemzői</li> <li>• A magatartászavar fogalma, okai jellemzői</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A korai intervenciós intézményrendszer</li> <li>• Pedagógiai szakszolgálatok működése</li> <li>• A korai fejlesztés speciális helyzete az ágazaton belül</li> <li>• A bölcsődei korosztály sajátos jogszabályi környezete</li> <li>• SNI-s / tartós beteg gyermek a családban</li> <li>• Az eltérő fejlődésből eredő nehézségek: a gyermek énképe</li> <li>• Az egyéni szükségletek kielégítésének lehetőségei csoportkörülmények között</li> <li>• A bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkájában</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban</li> <li>• A mozgásfejlődés és értelmi fejlődés kapcsolata, az atipikus vagy megkésett mozgásfejlődésben rejlő potenciális veszélyek, és a korrekció lehetőségei</li> <li>• Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok</li> <li>• Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás, válsághelyzetek a gyermek életében</li> <li>• A bántalmazott gyerek viselkedése, viselkedészavarai</li> <li>• A rehabilitáció, rehabilitáció meghatározása</li> <li>• A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők</li> <li>• A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermekek fejlesztésének lehetőségei, bölcsődében személyi, tárgyi feltételei</li> <li>• A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek aktivitási lehetőségei, speciális eszközei, feltételei</li> <li>• Integráció, inklúzió, a differenciált nevelés fogalma, tartalma</li> <li>• A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek ellátásához kapcsolódó, jogszabályokban előírt dokumentáció</li> <li>• A szociális tanulás lehetőségei</li> <li>• Specifikus digitális tartalmak</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>• A külvilággal kapcsolat megteremtését lehetővé tevő infokommunikációs eszközök alkalmazása</li><li>• Állatterápiák a bölcsődében</li><li>• A gondozási folyamatban elvárt kisgyermeknevelői magatartás, kommunikáció</li><li>• A hatékony kommunikációt gátló tényezők</li><li>• Együttműködés a szülőkkel, fejlesztő szakemberekkel, munkatársakkal</li></ul>
--	--	--

**Rendészet- és közszolgálat****Közszolgálati technikus****Közszolgálati alapismeretek I.**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>9. évfolyam</b>	<p>Az állam fogalma, kialakulása, rendeltetése Magyarország államszervezete:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A törvényhozás szerve</li> <li>• Államfő</li> <li>• Végrehajtás szervei</li> <li>• Igazságszolgáltatás szervei</li> <li>• Az állami vád és törvényesség szervei</li> </ul>	<p>A helyi közügyek ellátására létesített szervek alapvető ismerete és főbb feladatai Alapvető emberi és személyiségjogok A rendvédelmi szervek helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok A rendvédelem alapfogalmai A Magyarországon működő rendvédelmi szervek irányítása: a Belügyminisztérium</p>
<b>10. évfolyam</b>	<p>Bevezetés a jogi ismeretekbe Normák, értékek, erkölcsi szabályok, társadalmi szabályok, mint az emberi együttélés alapjai A jog kialakulása, szerkezete A jogi norma fogalma, jellemzői A jogkövetkezmény fajtái: joghatás, szankció A jogalkotás jellemzői, fajtái, szervei, szakaszai, folyamata A jogszabályok és a közjogi szervezetszabályozó eszközök A jogszabályok érvényessége és hatálya A jogalkalmazás fogalma, szakaszai, fajtái</p>	<p>Az alkotmányjog alapfogalmai Az alkotmányosság fogalma és követelményei Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei A nemzetközi jog fogalma, alapelvei, szerepe A diplomáciai mentesség fogalma, a diplomáciai és személyes mentességet élvező személyekre vonatkozó nemzetközi jogi rendelkezések Magyarország és az Európai Unió A humanitárius jog alapvető rendelkezései A Munkavédelmi törvény alapvető szabályai</p>



## Közszolgálati alapismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>A rendvédelem története, szervei és feladatrendszere:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai</li> <li>2. Az államalapítástól a török kiűzéséig</li> <li>3. A török kiűzésétől 1848-ig</li> <li>4. Az 1848-1849-es forradalom és szabadságharc idején</li> </ol>	<p>A rendvédelem története, szervei és feladatrendszere:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. A dualizmus korában</li> <li>6. A két világháború között</li> <li>7. Az 1945-1989 közötti időszakban</li> <li>8. Az egyes rendvédelmi szervek alapvető ismerete</li> </ol>
<b>10. évfolyam</b>	<p>A szolgálati viszony tartalma  Egészségi, pszichikai és fizikai alkalmasság vizsgálatára vonatkozó rendelkezések  Beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer  A rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások  Szolgálati elöljáró, alárendelt, feljebbvaló fogalma</p>	<p>Szolgálati elöljáró, alárendelt, feljebbvaló fogalma  A rendőr magatartására vonatkozó általános szabályok: magatartási szabályok szolgálatban, szolgálaton kívül  A szolgálat ellátására vonatkozó általános rendelkezések  Parancs, utasítás, szolgálati út, szolgálati érintkezés, jelentési kötelezettség  Közösségi médiában történő megjelenés szabályai  A rendőr kötelezettségei, jogai és azok korlátozása. parancs, utasítás, végrehajtásának rendje, hivatásos állomány kötelezettségei, általános, korlátozott, speciális jogok</p>

## Kommunikációs ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Udvariassági szabályok, köszönéstípusok Bemutatkozás Az együttműködés fejlesztését segítő gyakorlatok Személyiségtipológiai ismeretek, személyiség típusok jellemzői Kommunikáció különböző személyiség típusú emberekkel A konfliktus fogalma, konfliktusok okai és típusai Kompromisszum Helyzetnek megfelelő konfliktuskezelési módszerek A metakommunikáció fogalma A nemverbális jelek fajtái: mimika, vokális kommunikáció, tekintet, mozgásos kommunikáció, testtartás, térköz A testbeszéd, a térközsabályozás és az arcjáték szerepének ismerete, tudatos alkalmazása különböző kommunikációs helyzetekben; dekódolása a hétköznapi kommunikációs helyzetekben és a tömegkommunikációban</p>	<p>Alapvető szociológiai és pszichológiai ismeretek a fogyatékkal élőkről Mozgássérültek, látássérültek, siketek, szellemi fogyatékosok A fogyatékkal élők kommunikációját segítő programok Kommunikáció más anyanyelvű turistákkal, migránsokkal, cigány etnikumhoz tartozókkal Fordítóprogramok ismerete, hatékony használata Baleseti sérült, időskorú, gyermekkorú áldozatokkal való kommunikáció Váratlan, előre nem látható helyzetek adekvát kezelése empátiával, segítőkészséggel Kommunikációs stratégiák a munkahelyi alkalmazkodásban, Munkahelyi konfliktusok Kollegialitás Alá- fölérendeltségi viszonyok kommunikációs kezelése a közszolgálat világában A nyilvánosság és a tudás új terei: közösségi média fejlődése, típusai, szabályai A közösségi média világában való jelenlét lehetséges előnyei és hátrányai A közösségi médijelenlét és a közszolgálat Milyen szabályok betartásával lehet a közösségi médijelenlét veszélyeit csökkenteni Az újfajta tudás és a hitelesség kérdése A fake news terjedése</p>

**Pszichológia, szociológiai és kriminológiai alapismeretek elmélet I.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>10. évfolyam</b>	<p>A pszichológia fogalma, területei</p> <p>A lelki jelenségek</p> <p>A pszichés függőség fogalma, kialakulása, jelei</p> <p>A személyiség</p> <p>A személyiség kialakulása, fejlődése</p> <p>Személyiségtípológiák</p> <p>A szociológiai fogalma, tárgya, területei</p> <p>Jelenismeret: társadalmi sokféleség</p> <p>Változások és állandóság a társadalomban</p> <p>A migráció és hatásai</p> <p>Társadalmi csoportok, konfliktusok</p> <p>A városok és falvak szociológiai jellemzői</p> <p>Globalizáció</p> <p>A kisebbségek helyzete Magyarországon</p>	<p>A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei</p> <p>A szocializáció folyamata, jellemzői</p> <p>Elsődleges és másodlagos szocializáció</p> <p>Szociális szerepek. Szereptanulás</p> <p>Az érett személyiség kialakulása, jellemzői</p> <p>Az attitűd fogalma, pozitív és negatív attitűd</p> <p>Sztereotípiák, előítéletek</p> <p>Előítéletek kialakulásának okai</p> <p>Az előítéletes viselkedés 5 fokozata</p> <p>A multikulturalizmus</p> <p>A szegregáció</p> <p>A magatartás fogalma</p> <p>A legtipikusabb magatartásformák</p> <p>Magatartási sémák: asszertív, passzív, agresszív, manipulatív</p> <p>Az agresszió fogalma</p> <p>Az agresszív magatartás jellemzői</p> <p>Az asszertív magatartás jellemzői</p> <p>Helyzetgyakorlatok</p>

## Speciális testnevelés és önvédelem I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>Erő és állóképesség fejlesztése saját testsúllyal és társsal, kondicionáló gépekkel és egy, illetve kétkezes súlyzókkal</p> <p>A rendvédelmi szerveknél és a Honvédségnél alkalmazott fizikai felmérések alapfeladatainak szabályos végrehajtási technikái: felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, 4x10 m ingafutás, 2000 m futás. A rendvédelmi szerveknél és a Honvédségnél alkalmazott fizikai felmérések alapfeladatainak szabályos végrehajtási technikái: felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, 4x10 m ingafutás, 2000 m futás.</p>	<p>Utasítások, parancsok, vezényszavak fogadása</p> <p>Helyiségbe való belépés, és onnan való távozás rendje</p> <p>Alapvető vezényszavak végrehajtása: Vigyázz! Pihenj! Oszolj!</p> <p>Egyéni mozgásformák szabályszerű kivitelezése</p> <p>Kötélék, alakzat, igazodás</p> <p>Mozgásformák gyakorlása alakzata</p> <p>Tiszteletadás egyenruhában és polgári öltözetben</p> <p>Gurulások, esések</p> <p>Esés- és dobásgyakorlatok</p> <p>Hajfogás, nyakfogás, csuklófogás háritása.</p> <p>Alapütések és alaprúgások</p> <p>Ütések: egyenes ütések, köríves ütések</p> <p>Védések: fej, test és altest véde</p> <p>Rúgások: térdrel, térdre, lábszárra, gyomorra</p> <p>Bot támadás és véde</p>

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>Erő és állóképesség fejlesztése saját testsúllyal és társsal, kondicionáló gépekkel és egy, illetve kétkezes súlyzókkal</p> <p>A rendvédelmi szerveknél és a Honvédségnél alkalmazott fizikai felmérések alapfeladatainak szabályos végrehajtási technikái: felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, 4x10 m ingafutás, 2000 m futás. A rendvédelmi szerveknél és a Honvédségnél alkalmazott fizikai felmérések alapfeladatainak szabályos végrehajtási technikái: felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, 4x10 m ingafutás, 2000 m futás.</p>	<p>Utasítások, parancsok, vezényszavak fogadása Helyiségbe való belépés, és onnan való távozás rendje Alapvető vezényszavak végrehajtása: Vigyázz! Pihenj! Oszolj! Egyéni mozgásformák szabályszerű kivitelezése Kötélék, alakzat, igazodás Mozgásformák gyakorlása alakzata Tiszteletadás egyenruhában és polgári öltözetben Gurulások, esések Esés- és dobásgyakorlatok Hajfogás, nyakfogás, csuklófogás háritása. Alapütések és alaprúgások Ütések: egyenes ütések, köríves ütések Védések: fej, test és altest védeése Rúgások: térdrel, térdre, lábszárra, gyomorra Bot támadás és védeése</p>
----------------------------	---	---

### Kommunikációs gyakorlatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>9. évfolyam</b></p>	<p>Alapvető nyelvhelyességi szabályok ismétlése</p>	<p>Szófaji, mondattani alapismeretek Leggyakoribb helyesírási hibák Helyesírási gyakorlatok az egybe-különírás, a gyakoribb tulajdonnevek gyakorlására</p>

<b>10. évfolyam</b>	A stressz jelensége és folyamata A krónikus stressz hatása az emberi szervekre Stresszkérdőívek Munkahelyi stresszcsökkentés	Félelemkezelés, frusztrációtűrés A verbális agresszió jelensége, fokozatai Az erőszakmentes kommunikáció Az én nyelv
---------------------	---	---

**Digitális kommunikáció és gépirás I.**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	Az ügyiratok típusai, szerkezeti elemei, részei. A hivatalos iratban alkalmazott nyelvtani szabályok. A hivatalos iratok formai követelményei	Az elektronikus közlésforma alapvető udvariassági követelményei. Az elektronikus levél formai követelményei. Az elektronikus aláírás. Netikett
<b>12. évfolyam</b>	Különleges másolási feladatok. Diktátum. Idegen nyelvű gépirás. Írásbiztonság megerősítése.	Különleges másolási feladatok. Diktátum. Idegen nyelvű gépirás. Írásbiztonság megerősítése.

**Digitális kommunikáció és gépirás II.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>Gépelés, szövegformázás alapjai Szövegbeviteli technikák kialakítása, különös tekintettel számok, írásjelek, adatsoportok hibátlan rögzítésére. Az iratok mentésének folyamata. Mentés nyomtatóra, fájlba.</p>	<p>A tízujjas vakírás alapjai. Betűtanulás. Alaptartáson kívüli betűk írástechnikája. Gépirás-technikai alapgyakorlatok. Szövegmásolás, rögzítés, sebességfokozás. Írásbiztonság megerősítése.</p>

**Erő és állóképességfejlesztés II.**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p>Az életkorhoz tartozó fizikai állóképesség fejlesztéséhez szükséges ismeretek Az egészséges életmód elvei, az egészséges táplálkozás Erő és állóképesség fejlesztése saját testsúllyal és társsal, kondicionáló gépekkel és egy, illetve kétkezes súlyzókkal</p>	<p>A rendvédelmi szervek hivatásos állományú tagjai részére előírt fizikai felmérések feladatainak szabályos végrehajtásra való felkészülési: fekvőnyomás, felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, hajlított karú függés, 2000 m futás</p>

<b>12. évfolyam</b>	<p>Az életkorhoz tartozó fizikai állóképesség fejlesztéséhez szükséges ismeretek</p> <p>Az egészséges életmód elvei, az egészséges táplálkozás</p> <p>Erő és állóképesség fejlesztése saját testsúllyal és társsal, kondicionáló gépekkel és egy, illetve kétkezes súlyzókkal</p>	<p>A rendvédelmi szervek hivatásos állományú tagjai részére előírt fizikai felmérések feladatainak szabályos végrehajtásra való felkészülési: fekvőnyomás, felülés, fekvőtámasz, helyből távolugrás, hajlított karú függés, 2000 m futás</p>
---------------------	---	--

**Önvédelem I.**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>Az emberi test sérülékeny pontjai.</p> <p>Gurulások, esések.</p> <p>Esés- és dobásgyakorlatok.</p>	<p>Az emberi test sérülékeny pontjai.</p> <p>Gurulások, esések.</p> <p>Esés- és dobásgyakorlatok.</p>

**Önvédelem II.**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>Esés- és dobásgyakorlatok.</p> <p>Hajfogás, nyakfogás, csuklófogás háritása.</p> <p>Alapütések és alaprúgások.</p>	<p>Ütések: egyenes ütések, köríves ütések.</p> <p>Védések: fej, test és altest véde.</p> <p>Rúgások: térdrel, térdre, lábszárra, gyomorra.</p> <p>Bot támadás és véde</p>



<b>12. évfolyam</b>	<p>Szabadulás technikák.  Eszközös és eszköz nélküli támadások elhárítása.  Földrevitel, szabályos bilincselési helyzet kialakítása.  Több ellenfél elleni védekezés egyénileg vagy járőrtárs segítségével</p>	<p>Szabadulás technikák.  Eszközös és eszköz nélküli támadások elhárítása.  Földrevitel, szabályos bilincselési helyzet kialakítása.  Több ellenfél elleni védekezés egyénileg vagy járőrtárs segítségével</p>
---------------------	--	--

**Lövészet**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>A légfegyverek fajtái.  A légfegyverek működése.  A légfegyverek működési mechanizmusuk alapján történő csoportosítása.  A légfegyverek kalibere. Lövedék típusok.  A fegyver ellenőrzése a lögyakorlat előtt.  A fegyver ellenőrzése a lögyakorlat befejezése után</p>	<p>A pontos találat eléréséhez alkalmazható módszerek.  A lövés pontosságát befolyásoló tényezők.  Az irányzék beállítás jelentősége  A légfegyverek használatával kapcsolatos biztonsági és tiltó szabályok</p>
<b>12. évfolyam</b>	<p>A lögyakorlatok végrehajtása során alkalmazott védőeszközök anyagismerete.  A lögyakorlatok végrehajtására vonatkozó szabályok.  Lögyakorlat végrehajtása álló helyzetből, légpuska céllapra és bukó célra.</p>	<p>Pontossági lögyakorlatok.  Gyorsasági lögyakorlatok.  Komplex lögyakorlatok tárcserével, fedezékhasználatával, egykezes fegyverfogással, erősebbik, gyengébbik kézzel.  Lögyakorlat zavaró körülmények között</p>

**Jogi ismeretek**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>11. évfolyam</b>	<p>A polgári jog fogalma  A Polgári Törvénykönyv szerkezete  A polgári jog alapelvei  A személy fogalma  Jogképesség, cselekvőképesség fogalma, az ember cselekvőképessége  A személyhez fűződő jogok sérelmének esetei  A személyhez fűződő jogok védelmének polgári jogi eszközei  A szerződés fogalma  A tulajdonjog alanya, tárgya és tartalma  A birtok, a birtok fajtái  A birtokvédelem és a jogos önhatalom</p>	<p>A szabálysértés alapjai, az elkövetők, eljáró hatóságok  Szabálysértési eljárás lefolytatásának alapvető szabályai</p>
<b>12. évfolyam</b>	<p>A Btk. hatályai, bűncselekmény fogalma, elemei, büntett, vétség, elkövetők  A szándékosság és gondatlanság  A szándékos bűncselekmény szakaszai, jogos védelem, végszükség, (kizáró, meg-szüntető okok), fiatalkorúakra vonatkozó különleges rendelkezések  Az általános törvényi tényállás eleme</p>	<p>A büntetőeljárás fogalma, jogforrásai, a büntetőeljárás törvény szerkezeti felépítése és hatálya  A büntetőügyekben eljáró hatóságok és feladataik  A büntetőeljárásban résztvevő személyek: a terhelt, a védő, a sértett, egyéb személyek  A fiatalkorúakra vonatkozó külön szabályok</p>

## Személy- és vagyonvédelem

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>12. évfolyam</b>	<p>A civil vagyonvédelem kialakulása, közbiztonság-magánbiztonság fogalma, elhatárolása</p> <p>(azonosságok, különbségek), a közrend, biztonság, közbiztonság, veszély, kockázat, veszélyeztetettség, biztonságérzet fogalmai</p> <p>A biztonság állampolgári megteremtésének és fenntartásának jogi alapjai (Alaptörvény, a személy- és vagyonvédelmi, valamint a magánnyomozói tevékenység szabályairól szóló 2005. évi CXXXIII. törvény (SzVMt.), a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény)</p> <p>A vagyonőr általános feladatai (bűnmegelőzés, megbízó jogos érdekeinek képviselése), a személy-, és vagyonvédelmi tevékenység ellátásának szabályai, általános etikai elvárások, szakmai követelmények, az SzVMt. hatálya, alkalmazási feltételek, adatkezelés, titoktartás, a tevékenység hatósági ellenőrzése, vagyonőri intézkedéssel szembeni elvárások</p>	<p>A személy- és vagyonvédelmi tevékenységek célja, struktúrája és a szolgálat ellátása</p> <p>A személy- és vagyonvédelmi tevékenységek főbb területei:</p> <p>Közterületnek nem minősülő létesítmény őrzése (személyek ki- és beléptetése, csomag és gépjármű átvizsgálás, ruházat átvizsgálás, áru- és szállítmány ellenőrzése, kulcsok ki-adása, ittasság ellenőrzés, tiltott tárgy bevitele)</p> <p>Rendezvények biztosítás (rendező, szervező, résztvevők jogai és kötelezettségei, intézkedések), sportrendezvények külön szabályai</p> <p>Pénz-, és értékszállítás és kísérés</p> <p>Biztonsági rendszerek révén végzett tevékenységek (távfelügyelet)</p> <p>Kereskedelmi egységek védelme</p> <p>A vagyonőri intézkedések (felhívás, felszólítás, tiltás, tájékoztatás, arányos mérvű testi erő alkalmazása, tetten ért személy elfogása és visszatartása, ruházat átvizsgálása, rendkívüli események esetén történő intézkedések, közveszély és közveszély helyszínének fogalma, elhatárolása, helyszínbiztosítás szabályai)</p> <p>Támadékelhárító eszközök (támadás, jogos védelem, végszükség fogalma, közös szabályok, gumibot, vegyi eszköz, örkutya, lőfegyver alkalmazásának külön szabályai)</p>

**Közigazgatási ismeretek**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>13. évfolyam</b>	<p>A közigazgatás felépítése és funkciói</p> <p>A Magyar-program fő célkitűzései</p> <p>Az országgyűlési képviselők választása, jogállása</p> <p>A köztársasági elnök választása, jogállása</p>	<p>Az országgyűlés megalakulása, feladata, működése</p> <p>Magyarország nemzetpolitikája</p> <p>Adatvédelem és információszabadság</p> <p>Az Európai Unió és az európai parlamenti választási rendszer</p>

## Közigazgatási ismeretek (gyakorlat)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>13. évfolyam</b>	<p>Az államszervezet és a közhatalmi szervek</p> <p>Az államigazgatási szervek tagozódása</p> <p>A központi államigazgatási szervek és a főhivatalok</p> <p>A miniszterelnök, a kormány, a minisztériumok jogállása, megalakulása, feladatai, működése</p> <p>A kormányhivatalok és a járási hivatalok. a kormányablak</p> <p>Az önkormányzatiság és helyi közügy</p> <p>Az önkormányzati képviselők választása</p> <p>Az önkormányzatok típusai, megalakulásuk, feladat és hatásköre</p> <p>A helyi önkormányzatok működése, viszonya az állami szervekhez</p> <p>Az önkormányzatok államigazgatási feladatai</p> <p>A jegyző jogállása, fő feladatai</p> <p>A közigazgatási eljárásjogi szabályozás kialakulása, rendszere, viszonya a</p>	<p>A közigazgatási eljárásjogi szabályozás kialakulása, rendszere, viszonya a szakigazgatási normákhoz</p> <p>Az általános közigazgatási rendtartásról szóló törvény alapelvei, alanyi, tárgyi, területi és időbeli hatálya</p> <p>Hatáskör, illetékesség, eljáró hatóságok</p> <p>A hatósági ügy, az eljárás résztvevői, az eljárási cselekmények és a bizonyítás</p> <p>A közigazgatási hatósági eljárás szakaszai, lefolytatásának szabályai</p> <p>Döntéshozatal, döntésfajták</p> <p>A jogorvoslati és a végrehajtási eljárás</p> <p>Az E-közigazgatás</p> <p>Az elektronikus dokumentum jellemzői, előállítás, hitelesítése</p> <p>Az elektronikus ügyintézés feltételrendszere</p> <p>Az elektronikus ügyintézés menete</p>

	<p>szakigazgatási normákhoz</p> <p>Az általános közigazgatási rendtartásról szóló törvény alapelvei, alanyi, tárgyi, területi és időbeli hatálya</p> <p>Hatáskör, illetékesség, eljáró hatóságok</p> <p>A hatósági ügy, az eljárás résztvevői, az eljárási cselekmények és a bizonyítás</p> <p>A közigazgatási hatósági eljárás szakaszai, lefolytatásának szabályai</p> <p>Döntéshozatal, döntésfajták</p> <p>A jogorvoslati és a végrehajtási eljárás</p>	<p>Az elektronikus rendszerek biztonsága</p> <p>Biztonsági esemény és kezelése, adatkezelési incidens</p> <p>Ügyfélkapu/Hivatali kapu használata</p> <p>A magyarorszag.hu kormányzati portál szolgáltatásai</p> <p>Elektronikus közigazgatási szolgáltatások</p> <p>A szabályozott elektronikus ügyintézési szolgáltatások</p> <p>Az elektronikus adatbázisok típusai az e-közigazgatásban</p>
--	---	--

### Szakmai kommunikáció (gyakorlat)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>13. évfolyam</b>	<p>A hivatalos szóbeli kommunikáció fejlesztése: a szóbeli megnyilatkozás.</p> <p>A hivatalos témájú írásbeli kommunikáció: a hivatalos szöveg jellemzői.</p> <p>A hivatalos levél felépítése, formai követelményei. Kiemelések, hitelesítés.</p> <p>Irattovábbítás elektronikus módon.</p>	<p>Szervezeti kommunikáció: kommunikáció a szervezeten kívül és belül.</p> <p>A rendőri fellépés verbális és nonverbális eszközei.</p> <p>Helyzetnek megfelelő kommunikáció az intézkedések során különböző nemű, életkorú, társadalmi helyzetű, stb. személyekkel</p>

	<p>Az önéletrajz írásának szabályai. Motivációs- vagy kísérőlevél.</p> <p>Panasz és közérdekű bejelentés kommunikációs kezelése.</p> <p>Az írásbeli ügyfél-kommunikáció típusai, jellemzői. A válaszlevél</p>	helyzetgyakorlatokban.
--	---	------------------------

## Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján

## Közismereti tantárgyak

## Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>9. évfolyam</b></p>	<p>Személyes kommunikáció- tömegkommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ki vagyok én? Ki vagy te?</li> <li>• Tanulási stílusok, tanulási technikák</li> <li>• Szólások, közmondások értelmezése</li> <li>• Növényi kommunikáció</li> <li>• A kommunikáció tényezői</li> <li>• A nyelv társadalmi jelenség</li> <li>• Az emberi arc és az érzelmek</li> <li>• Szemkontaktus, testbeszéd</li> </ul> <p>Nyelv és beszéd</p> <p>□ Az írásbeli kommunikáció nonverbális eszközei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A világ nyelvei, nyelvhasználat</li> <li>• A szótárak</li> <li>• A jelek érzékelése</li> <li>• A nyelvi jelrendszer</li> <li>• A hangalak és jelentés viszonya</li> <li>• Érzékelés, érzékszervek</li> <li>• A kommunikáció zavarai Szövegértés, szövegalkotás</li> </ul>	<p>Nyelv és beszéd</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hang és betű</li> <li>• Egyszerű szavak, összetett szavak</li> <li>• Összetett szavak helyesírása Irodalmi arcképcsarnok</li> <li>• A reneszánsz</li> <li>• A barokk</li> <li>• A felvilágosodás és a klasszicizmus</li> <li>• A kiejtés szerinti írásmód</li> <li>• A szóelemző írásmód</li> <li>• A hagyományos írásmód</li> <li>• Az egyszerűsítés elve</li> <li>• Helyesírási feladatok</li> <li>• Újságok és hírportálok témái</li> <li>• Álláshirdetések</li> <li>• Könyvtárhasználat - szólások, közmondások értelmezése</li> <li>• Örkeny: Egyperces novellák</li> </ul> <p>Szövegértés, szövegalkotás</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet</li> <li>• A tankönyv teljes anyaga letölthető:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet</li> <li>• A tankönyv teljes anyaga letölthető:</li> </ul>
<b>10. évfolyam</b>	<p>Új kommunikációs lehetőségek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Gutenberg – galaxistól az információs szupersztrádáig</li> <li>• Új kommunikációs lehetőségek</li> </ul>	<p>Népköltészet, média</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Történet írása</li> <li>• A történetmesélés mint a világ megértésének eszköze</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A valóságshow-k világa</li> <li>• A reklámok</li> <li>• A szöveg</li> </ul> <p>Mondat, szöveg, jelentés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Művészeti ágak, műnemek, műfajok</li> <li>• Helyesírási feladatok</li> <li>• Alakzatok</li> <li>• A mondat</li> <li>• Egyszerű mondat</li> <li>• Összetett mondat</li> <li>• Mondatelemző gyakorlatok Szövegértés, szövegalkotás</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Könyvtárhasználat - Szájhagyomány, népköltészet</li> <li>• Régi magyar mondák</li> <li>• Könyvtárhasználat - Szólások, közmondások értelmezése</li> <li>• Hagyomány, irodalmi hagyomány</li> <li>• Az epika prózai műfajai és jellemzői</li> <li>• A cinkotai kántor története</li> <li>• Nyelvjárások, tájnyelv</li> <li>• Így írtok ki – A Nyugat költői</li> <li>• Helyesírási feladatok</li> <li>• Fogalmazás. Kedvenc filmem, könyvem</li> <li>• Kép és szöveg. Képregények világa</li> <li>• A mozgókép film és irodalom Szövegértés, szövegalkotás</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti</li> </ul>
--	--	--

	fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az	Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál
	Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet <input type="checkbox"/> A tankönyv teljes anyaga letölthető:	fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet <input type="checkbox"/> A tankönyv teljes anyaga letölthető:

<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A kommunikáció</li> <li>• A verbális és nonverbális kommunikáció eszközei, módjai</li> <li>• Társalgási stílus; a verbális viselkedés változatai</li> <li>• Kommunikációs alapelvek, a sikeresség feltételei</li> <li>• Kommunikációs gyakorlatok: a generációs megértési nehézségek</li> <li>• Kommunikációs zavarok: a félreértés csapdái, a konfliktusok feloldásának eljárásai</li> <li>• Jelek, jeltípusok – az értelmezés lehetőségei</li> <li>• Kulturális jelek, udvarias társalgás, véleménynyilvánítás</li> </ul> <p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyelvek, nyelvtanok – a nyelvtudomány kérdései</li> <li>• A nyelv és a beszéd, nyelvváltozatok, nyelvhasználat, nyelvhelyesség</li> </ul>	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A munkavállalást segítő kompetenciák megismerése</li> <li>• Az önéletrajz</li> <li>• A motivációs levél</li> <li>• Kérvények írása</li> <li>• Retorika</li> <li>• A vita</li> <li>• Az ünnepi beszéd</li> <li>• Érvelés, cáfolat</li> <li>• Érvelő szövegek olvasása, alkotása</li> </ul> <p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyelvtörténet, a szókincs változásai</li> <li>• A nyelvújítás</li> <li>• A mai nyelvhasználat</li> <li>• A köznyelvivé válás</li> </ul> <p>Nyelvtan, irodalom – művészet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Művészetek befogadása, értelmezése</li> <li>• Művészeti ágak, műfajok</li> </ul>
----------------------------	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyelv és társadalom: köznyelv, csoportnyelv, nyelvjárások. A nyelvi norma</li> <li>• A stílusrétegek</li> <li>• Szövegalkotási gyakorlatok: képből szöveg</li> <li>• Képversek Irodalom</li>   <li>• Ady Endre életútja, pályaképe</li> <li>• Ady Endre újszerűsége</li> <li>• Ady Endre versei</li> <li>• József Attila életútja, pályaképe</li> <li>• József Attila modernsége</li> <li>• József Attila versei</li> <li>• Dráma és színház: Shakespeare</li> <li>• Shakespeare drámái</li> <li>• Dráma és történelem: Bánk bán</li> <li>• Jellemek és konfliktusok</li> <li>• Határon túli irodalom Szövegértés, szövegalkotás</li>   <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Művészeti irányzatok – avantgarde</li> <li>• Művészet és giccs</li> <li>• A zenei élmény</li> <li>• Az irodalom határterületei</li> <li>• Játék az irodalomban – paródia □ A film</li> <li>• Egy filmadaptáció megtekintése</li> </ul> <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tankönyv teljes anyaga letölthető:</li> </ul>
--	---	---

	<p>Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <p>☐ A tankönyv teljes anyaga letölthető:  <a href="http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI511011001_1_teljes.pdf">http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI511011001_1_teljes.pdf</a></p>	
--	--	--

### Történelem és társadalomismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><b>9. évfolyam</b>  <b>TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam FI-511010902,</b>  <b>Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam FI-511011001/1</b></p>	<p>Európa múltja és jelene 1  A magyarság Európában  Intézményeink működése  Média és társadalom  Ismerjük meg Magyarországot A tudás és az iskola szerepe a modern társadalomban  Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalmakban</p>	<p>Európa múltja és jelene 2  A magyarság Európában 2.  A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés  Magyarország az Európai Unióban</p>

## Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p><b>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 Chapter 2-4.</b></p> <p><b>Chapter 2: Me and my family</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beszélj magadról – személyes adatok</li> <li>• Űrlap kitöltése személyes adatokkal</li> <li>• Foglalkozások</li> <li>• Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok</li> <li>• Családtagok</li> <li>• Mutasd be a családot</li> </ul> <p><b>Chapter 3: House and flats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mondd el, mi van a szobádban</li> <li>• Tárgyak</li> <li>• Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról</li> </ul> <p><b>Chapter 4 : School</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tantárgyak megnevezése</li> </ul> <p><b>Nyelvtan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Határozatlan névelő</li> </ul>	<p><b>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 Chapter 4-6.</b></p> <p><b>Chapter 4: School □</b> Beszélj az iskoládról</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit szeretsz és mit nem szeretsz az iskoládban?</li> <li>• A jövőre vonatkozó tervek</li> </ul> <p><b>Chapter 5: Daily routine – free time</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szabadidős tevékenységek</li> <li>• Sportok</li> <li>• Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak</li> <li>• Az idő kifejezése az angol nyelvben</li> <li>• Házimunka</li> <li>• Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról</li> </ul> <p><b>Chapter 6: TV, books, music</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filmtípusok</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Számnevek</li> <li>• Személyes névmások</li> <li>• Birtokos névmások</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beszélj a kedvenc TV sorozataidról</li> <li>• Beszélj a kedvenc zenéidről</li> </ul>
		<p><b>Nyelvtan:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Egyszerű jelen idő</p>
10.	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 <b>Chapter 7-11. Chapter 7: Work</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Foglalkozások</li> <li>• Saját szakma szókinccse</li> <li>• Álommunka</li> </ul> <p><b>Chapter 8: Meals, Shopping</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac</li> <li>• Az étteremben- rövid párbeszéd</li> <li>• Az áruházban- rövid párbeszéd</li> </ul> <p><b>Chapter 9: The post office, telephone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postai szolgáltatások (levélfeladás, csomagfeladás)</li> <li>• Kifejezések telefonáláshoz</li> <li>• Magánlevél/ hivatalos levél - formai követelmények</li> </ul> <p><b>Chapter 10: Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A számítógép</li> <li>• A facebook</li> <li>• Információk keresése az interneten</li> <li>• Rövid e-mail írása</li> </ul> <p><b>Chapter 11: Weather and clothing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évszakok</li> <li>• Hónapok</li> <li>• Milyen az idő ma?</li> <li>• Ruhadarabok</li> </ul>	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 <b>Chapter 12-16.</b></p> <p><b>Chapter 12: At the doctor's</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testrészek</li> <li>• Az orvosnál - rövid párbeszéd</li> <li>• A gyógyszertárban - rövid párbeszéd</li> <li>• Egészséges életmód</li> </ul> <p><b>Chapter 13: Transport <input type="checkbox"/></b> Közlekedési eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utazás busszal</li> <li>• Utazás vonattal</li> <li>• Utazás repülővel <input type="checkbox"/> Útbaigazítás</li> </ul> <p><b>Chapter 14: Travelling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit csomagoljuk egy utazáshoz?</li> <li>• Hotelszoba foglalása</li> <li>• A szállodában</li> <li>• Reklamáció</li> <li>• Országok nevezetességei</li> </ul> <p><b>Chapter 15: Hungary</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Budapest nevezetességei</li> <li>• Hagyományos magyar ételek</li> <li>• Híres magyar városok</li> </ul> <p><b>Chapter 16: Europe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Országok és fővárosuk</li> <li>• Országok és nyelvek</li> </ul>



	<p><input type="checkbox"/> Mit viselsz ma/ általában? <b>Nyelvtan:</b></p> <p>Egyszerű jelen idő</p> <p>Folyamatos jelen idő</p> <p>Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek</p> <p>Would like to</p> <p>Can/can't</p>	<p><b>Nyelvtan:</b></p> <p>Egyszerű jelen idő</p> <p>Egyszerű múlt idő</p> <p>Felszólító mód</p>
11.	<p><b>Én és a családom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemutatkozás</li> <li>• Családtagok bemutatása</li> <li>• Egy napom</li> <li>• A család egy hétköznapijának bemutatása</li> </ul> <p><b>Az otthonom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A saját szoba, lakótér bemutatása</li> <li>• A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása</li> <li>• A lakás és közvetlen környezetének bemutatása</li> <li>• A szomszédok bemutatása</li> </ul> <p><b>Barátaim</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása</li> <li>• Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok</li> <li>• Közös programok <b>Ruhatáram télen-nyáron</b></li> <li>• Az évszakok jellemzése</li> <li>• A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése</li> <li>• A tanuló kedvenc ruhadarabjai</li> <li>• Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítása a különböző alkalmakra</li> </ul>	<p><b>Eszem-izsom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az étkezési szokások</li> <li>• Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül?</li> <li>• Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz?</li> <li>• Az egyszerű ételek receptjei</li> <li>• Kedvenc ételek</li> <li>• Az egészséges étkezés</li> <li>• Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben</li> </ul> <p><b>Szabadidőmben</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkamegosztás a családban</li> <li>• A tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem.</li> <li>• A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, esti programjai, hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévézési szokásai,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az időjárás megfigyelése évszakra vonatkozóan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sportok, amelyeket a tanuló szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül,</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az egészséges életmód <b>Válasszunk szakmát!</b></li> <li>• Mit várok a holnaptól? -a közeli jövő tervei</li> <li>• Mit várok a távolabbi jövőtől? a család, az ideális partner, gyerekek, álmaim háza/lakása</li> <li>• Foglalkozások a környezetemben</li> </ul> <p><b>Végre itt a nyár!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terveim a nyárra</li> <li>• Diákmunka nyáron</li> </ul>

**Idegen nyelv (Német)**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</b></p> <p><b>1-3. lecke</b></p> <p><b>1. lecke: Ich und meine Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• személyes adatok megadása</li> <li>• bemutatkozás</li> <li>• név betűzése</li> <li>• üdvözlési formák</li> <li>• érdeklődés a hógylét felől</li> </ul>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch1 4-5. lecke</b></p> <p><b>4. lecke: Alltag in der Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hétköznapi és szabadidős tevékenységek</li> <li>• napszakok</li> <li>• saját napirend leírása</li> <li>• hobbik</li> </ul> <p><b>5. lecke: So schmeckt die Welt</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>szabadidős tevékenységek</li></ul> <b>2. lecke: Meine Familienwelt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>családtagok megnevezése</li><li>számok 100-ig</li><li>saját család bemutatása</li><li>foglalkozások</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>alapvető élelmiszerek megnevezése</li><li>reggelizési szokások</li><li>levesek, főételek, italok</li><li>ebédelési szokások</li><li>egészséges/egészségtelen étel</li><li>éhség és szomjúság kifejezése</li></ul>
	<b>3. lecke: Bildung auf der Welt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>tanszerek nevei</li><li>iskolák típusai</li><li>tantárgyak nevei</li><li>beszélni az órarendről</li></ul>	<input type="checkbox"/> étteremben rendelni

10.	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>1–2 Lecke (Ismétlés- Starter)</b></p> <p><b>1. Lecke: Ich in der Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról</li> <li>• legfontosabb tulajdonságokat elmondani tudni</li> <li>• megjelenés leírása</li> <li>• a szabadidő eltöltésének módjai</li> <li>• rákérdezni, és beszélni arról, hogy mások hogy töltik a szabadidejüket</li> <li>• alapvető házimunkák megnevezése</li> <li>• röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt</li> </ul> <p><b>2. Lecke: Mein Platz in der Welt</b> □ beszélni a lakókörülményekről</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása</li> <li>• újsághirdetések megértése</li> <li>• telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben</li> <li>• telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben</li> <li>• saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni □ képleírás</li> </ul>	<p><b>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>3-4 Lecke</b></p> <p><b>3. Lecke: Schulwelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saját iskoláról beszélni</li> <li>• Tantárgyak, kedvenc tantárgyak</li> <li>• Iskolai stressz, problémák az iskolában</li> <li>• Iskolatípusok</li> <li>• Iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában</li> <li>• alapvető információk megadása - érdeklődési körrel beszélni</li> <li>• hobbirol beszélni</li> </ul> <p><b>4. Lecke: Die Welt der Familie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Családtagokról beszélni</li> <li>• Szabadidős tevékenységek a családban</li> <li>• Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői</li> <li>• Történetmesélés; Präteritum használata □ Családi utazás, nyaralásról beszélni.</li> </ul>
		<p>□ Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése</p>

<p>11.</p>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>4-5 Lecke</b></p> <p><b>4. Lecke: Die Welt der Familie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Családtagokról beszélni</li> <li>• Szabadidős tevékenységek a családban</li> <li>• Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői □ Történetmesélés; Präteritum használata □ Családi utazás, nyaralásról beszélni.</li> <li>• Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése</li> </ul> <p><b>5. Lecke: Arbeitswelt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Foglalkozások; álomszakma</li> <li>• Szakmák jellemzői</li> <li>• Mellékállás, nyári munka</li> <li>• Álláskeresés; Álláskereső erősségei; gyengeségei</li> <li>• Napi program, Munkanap</li> <li>• Gyakorlati hely bemutatása</li> </ul>	<p><b>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</b></p> <p><b>6-7 Lecke</b></p> <p><b>6. Lecke: Sport bewegt die Welt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sportfajták; Nyári és téli sportok; Labdajátékok</li> <li>• Iskolai testnevelés; Extrém sportok; Versenyek</li> <li>• Egészséges életmód</li> </ul> <p><b>7. Lecke: Um die Welt Reisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Közlekedési eszközök</li> <li>• Úticélok; Utazás fajtái</li> <li>• Foglалás; Nyaralás; Sítutak</li> <li>• Budapest és Eger látnivalói</li> </ul>
------------	--	---

## Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Egész számok, alpműveletek</li> <li><input type="checkbox"/> Műveletek racionális számokkal</li> <li><input type="checkbox"/> Arányosság,</li> <li><input type="checkbox"/> Százalékszámítás</li> <li><input type="checkbox"/> Szöveges feladatok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mértékegységek</li> <li><input type="checkbox"/> Síkidomok tulajdonságai</li> <li><input type="checkbox"/> Testek hálója</li> <li><input type="checkbox"/> Kocka, téglatest felszíne, térfogata</li> <li><input type="checkbox"/> Probléma-megoldási módszerek</li> <li><input type="checkbox"/> Diagramok, grafikonok</li> </ul>
10.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Műveletek racionális számokkal</li> <li><input type="checkbox"/> Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés</li> <li><input type="checkbox"/> Halmazok, halmazműveletek</li> <li><input type="checkbox"/> Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése</li> <li><input type="checkbox"/> Probléma-megoldási módszerek</li> <li><input type="checkbox"/> Logikai alapfogalmak, műveletek</li> <li><input type="checkbox"/> Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Szöveges feladatok</li> <li><input type="checkbox"/> Egyenes arányosság</li> <li><input type="checkbox"/> Százalékszámítás</li> <li><input type="checkbox"/> Síkidomok tulajdonságai</li> <li><input type="checkbox"/> Pitagorasz tétel</li> <li><input type="checkbox"/> Kerület, területszámítás</li> <li><input type="checkbox"/> Testek</li> <li><input type="checkbox"/> Térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel</li> </ul>

<b>11.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Alapműveletek, hatványozás négyzetgyökvonás számológéppel</li><li><input type="checkbox"/> Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés</li><li><input type="checkbox"/> Halmazok, halmazműveletek</li><li><input type="checkbox"/> Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése, ábrázolás</li><li><input type="checkbox"/> Probléma-megoldási módszerek</li><li><input type="checkbox"/> Logikai alapfogalmak, műveletek</li><li><input type="checkbox"/> Valószínűség</li><li><input type="checkbox"/> Statisztika</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes arányosság táblázat, képlet, függvény, ábra).</li><li><input type="checkbox"/> Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet</li><li><input type="checkbox"/> Szöveges feladatok</li><li><input type="checkbox"/> Egyenes arányosság</li><li><input type="checkbox"/> Százalékszámítás</li><li><input type="checkbox"/> Síkidomok tulajdonságai</li><li><input type="checkbox"/> Pitagorasz tétel</li><li><input type="checkbox"/> Kerület, területszámítás</li><li><input type="checkbox"/> Testek, térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel</li></ul>
------------	--	--

## Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	Atomi aktivitás Az atom felépítése Atommagok kettéválása, egyesülése A radioaktivitás Az atomenergia Elektromosság és mágnesesség Kölcsönhatások. Mágnesesség, elektromosság Elektromágneses hullám tulajdonságai Lendületbe jövünk A lendület Az erő Formák és arányok a természetben Anyagi rendszerek Fémek, ionok, molekulák Szervetlen vegyületek. A víz Molekulaóráások: Zsírok, szénhidrátok, fehérjék, nukleinsavak Enzimek működése Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés A mozgás A légzés A nedvkeringés A kiválasztás	Állandóság és változások Ivaros és ivartalan szaporodás A gének szerepe Mutáció Öröklésmenetek A férfi és a női szaporító szervrendszer A terhesség és szülés Családtervezés Az élőlények és környezetük Meteorológia Táj és ember A Nap és napsugárzás A környezeti tényezők hatása Kárpát-medence élővilága Hazai élővilág védelme Az evolúció színpada és szereplői Ökológia Globális környezeti problémák Ökológiai lábnyom Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció Bolygótestvéreink A csillagok A Föld belső övei Az élet kialakulása a Földön



	Energianyeres az élővilágban Alaptápanyagok Védőtápanyagok	Tájékozódás térben és időben Éggömb és Földgömb Időzónák Mi a fény
	Járulékos,- ballasztanyagok	
	Az ember táplálkozása A szervezet egysége A hormonok világa Az idegrendszer felépítése és működése Az érzékelés Az ember egyéni és társas viselkedése	Fénytörés, Fényvisszaverődés Mechanikai energia Energia megmaradás törvénye A teljesítmény A mozgás Projektmunka Bioszféra védelme Egészséges táplálkozás Családtervezés Mindennapos testmozgás

**Pénzügyi és munkavállalói ismeretek****Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat****Szakmák: Cukrász****Pék-cukrász****Pincér-vendégtéri szakember****Szakács**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>11. évfolyam</b>	<p><i>Pénzkorszakok a történelemben.</i>  <i>A pénz szerepe és funkciói</i>  <i>Ahány ország, annyi bankjegy</i> Valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze.</p> <p><i>Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése</i></p> <p><i>Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései</i>  Mikor és milyen döntések várnak ránk?</p> <p><i>Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában</i>  Bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei.</p> <p><i>Pénzügyi céljaink tervezése</i> Pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai</p> <p><i>A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése e</i>  <i>Bevételek-kiadások</i>  Munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek, társadalmi transzferek, egyéb jövedelmek.  Munkabér felépítés e. Bruttó, nettó bér, adók, járulékok.</p>	<p><i>Életpálya, karrierperiódusok</i> Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek, tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet.</p> <p><i>A munka világa,</i>  <i>munkalehetőségek itthon és külföldön</i>  A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon.  A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai.  Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás.</p> <p><i>Álláskeresés</i>  Az álláskeresés folyamata, módjai. A Munkaügyi Központ szerepe az álláskeresésben. Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel.</p> <p><i>Önéletrajz, motivációs levél, felvételi beszélgetés</i>  Önéletrajztípusok, a motivációs levél jelentősége, felvételi beszélgetés, viselkedés, nonverbális üzenetek.</p> <p><i>A Munka törvénykönyve.</i>  <i>A munkavégzés általános szabályai</i> A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai.</p>

	<p>A folyó kiadások csoportjai, beruházások.</p> <p><i>A háztartás költség vetése</i> Költségvetés fogalma, elkészítésének módja.</p> <p>Egyenlegének alakulása.</p> <p><i>Biztosítások</i> A biztosítások lényege: veszélyközösség, kockázatfelosztás, kármegosztás. A biztosítók, mint kockázatokkal kereskedő vállalkozások.</p> <p><i>Élet- és nem életbiztosítások</i> Egészség-, felelősségbiztosítás, utas-, lakás-, vagyonbiztosítás, életbiztosítások stb.</p> <p><i>Nyugdíjas évek</i> Nyugdíj-jogosultság rendszere. Állami nyugdíjrendszer, nyugdíjrendszer pillérei. Gondoskodás az állami nyugdíj kiegészítéséről.</p>	<p>A munkaszerződés általános tartalma</p> <p>A munkáltató és a munkavállaló kötelességei.</p> <p>A kártérítési felelősség</p> <p><i>A munkaviszony megszűnése és megszüntetése</i> Felmondási idő, végkielégítés szabályai.</p> <p><i>A munka- és a pihenőidő szabályai</i> Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság.</p> <p><i>A munka díjazása</i> Alapbér, bérpótlékok. Garantált bérminimum. A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései.</p> <p><i>Munkaügyi kapcsolatok</i> Üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés.</p> <p><i>Néhány szokásostól eltérő (atipikus) foglalkoztatási forma</i> Távmunka, munkaerő-kölcsönzés.</p>
--	--	---

**Testnevelés**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<b>9. évfolyam</b>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika</p> <p>Rajtok: térdelő</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika</p> <p>Rajtok: térdelő Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: átguggolás</p> <p>Korlát: alaplendület</p>
	<p>Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/</p> <p>röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>

<p><b>10. évfolyam</b></p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>
<p><b>11. évfolyam</b></p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Talajtorna: összefüggő talajtorna (mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás) Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: támlázás, fordulás, alaplendület, leugrás Gerenda: járások, fordulás, mérlegállás és homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>

## Szakmai tantárgyak

### Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p><b>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</b></p> <p><b>A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei</li> <li>• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai</li> <li>• az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Cukrász):</b></li> <li>• a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok</li> <li>• fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) □ <b>Szakmai idegen nyelv (Szakács): Konyhatechnológiai eljárások:</b></li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Főzés</b> (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában)</li> <li>2. <b>Gőzölés</b> (közvetlen és közvetett gőzölés)</li> <li>3. <b>Párolás</b> (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás)</li> <li>4. <b>Sütés</b> (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések)</li> </ol>	<p><b>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</b></p> <p><b>A tantárgy témakörei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse</li> <li>• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése</li> <li>• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai</li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Cukrász):</b></li> <li>• A tészták csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. felvert tészták</li> <li>2. omlós tészták</li> <li>3. vajastészták</li> <li>4. élesztős tészták</li> <li>5. hengerelt tészták</li> <li>6. torták</li> <li>7. csemegék</li> <li>8. diabetikus készítmények</li> <li>9. kézzel formázott figurák vagy virágok (díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázból)</li> </ol> </li> <li>• <b>Szakmai idegen nyelv (Szakács):</b></li> <li>• <b>Az ételek csoportjai:</b></li> </ul>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Előételek</li> <li>2. Levesek</li> </ol>
	<b>5. Különleges technológiák:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. konfitálás</li> <li>2. marinírozás</li> <li>3. füstölés</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Levesbetétek</li> <li>4. Húsételek</li> <li>5. Köretek</li> <li>6. Saláták</li> <li>7. Desszertek</li> </ol>

### Munkavállalói idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei</li> <li>• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai</li> <li>• az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése □ Szakmai idegen nyelv (Cukrász):</li> <li>• a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok</li> <li>• fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés)</li> <li>• Szakmai idegen nyelv (Szakács): Konyhatechnológiai eljárások:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában)</li> <li>2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés)</li> </ol>	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse</li> <li>• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése</li> <li>• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai</li> </ul> <p>Szakmai idegen nyelv (Cukrász):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tészták csoportjai:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. felvert tészták</li> <li>2. omlós tészták</li> <li>3. vajastészták</li> <li>4. élesztős tészták</li> <li>5. hengerelt tészták</li> <li>6. torták</li> <li>7. csemegék</li> </ol>

		<b>8.</b> diabetikus készítmények
	<b>3.</b> Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás) <b>4.</b> Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) <b>5.</b> Különleges technológiák: <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> konfitálás</li> <li><b>2.</b> marinírozás</li> <li><b>3.</b> füstölés</li> </ol>	<b>9. kézzel formázott figurák vagy virágok (díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsából) Szakmai idegen nyelv (Szakács):</b> <input type="checkbox"/> Az ételek csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Előételek</li> <li><b>2.</b> Levesek</li> <li><b>3.</b> Levesbetétek</li> <li><b>4.</b> Húsételek</li> <li><b>5.</b> Köreték</li> <li><b>6.</b> Saláták</li> <li><b>7.</b> Desszertek</li> </ol>



**Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)****Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember****Munkavállalói ismeretek**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Álláskeresés:  Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>Munkajogi alapismeretek:  Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony</p> <p>A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége</p> <p>A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegenmunka és alkalmi munka)</p>	<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p> <p>Munkaviszony létesítése:  Felek a munkajogviszonyban.  A munkaviszony alanyai  A munkaviszony létesítése.  A munkaszerződés.  A munkaszerződés tartalma.  A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái.</p> <p>Próbaidő  A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei  A munkaszerződés módosítása  Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  Munkaidő és pihenőidő  A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p> <p>Munkanélküliség:  Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).  Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel  Az álláskeresési ellátások fajtái  Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)</p>

		Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)
--	--	---

**A munka világa**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
9. évfolyam	<p>Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások</p> <p>Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel</p>	<p>Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban</p>

**IKT a vendéglátásban**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása; Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra; Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése; Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése; Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása</p> <p>A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer</p>	<p>A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban</p>
	<p>A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata</p>	

**A cukrászati termelés alapjai elmélet**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei</li> <li>• Munka- és balesetvédelmi előírások</li> <li>• A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei</li> <li>• A cukrászüzem munkakörei</li> </ul> <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: □</p> <p>A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A nyersanyagromlás jellemzői</li> <li>• A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</li> </ul> <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<p>Cukrászati alpműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tésztalazítási módok</li> <li>• Cukorkészítmények előállítása</li> <li>• Tésztakészítés és feldolgozás</li> <li>• Sütés</li> <li>• Kikészítő műveletek</li> <li>• Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései</li> </ul> <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tészták</li> <li>• Töltelékek</li> </ul> <p>Bevonóanyagok</p>

## Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A konyha felépítése, helyiségei, munkaterületei:  A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk  Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások  Higiéniai és környezetvédelmi szabályok  A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef)  Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek:  A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai  A nyersanyagromlás jellemzői  A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények  A nyersanyagok előkészítése  Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)  Konyhatechnológiai műveletek:  Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés  Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés  Sűrítési eljárások  Dúsítási eljárások  Bundázási eljárások  Alaplevek  Kivonatok  Fűszerezés, ízesítés</p>	<p>Konyhatechnológiai műveletek:  Felületkezelés: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés  Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés  Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás  Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton  Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés  Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek  Alapkészítmények  Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása  Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta  Alapkészítmények előállításuk és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zöldséges rizottó</li> <li>• Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel</li> <li>• Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel)</li> <li>• Parajkrém leves, buggyantott tojással</li> </ul>

**A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése.) A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kiegészítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálati módok: Felszolgálat általános szabályai Felszolgálati módok , Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok</p>	<p>A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálat, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálati mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucky Driver</li> <li>• Shirley Temple</li> <li>• Alkoholmentes Mojito</li> <li>• Alkoholmentes Piña Colada</li> </ul> </p>

**A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A turizmus célja</li> <li>• A turizmus szereplői</li> <li>• Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók</li> <li>• Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok</li> <li>• Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai</li> </ul> <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eger kiemelkedő műemlékei</li> </ul> <p>Eger különleges vonzereje</p> <p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja</p> <p>Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei</p> <p>Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei</p> <p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók</p> <p>Magyarországon:</p> <p>A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek</p> <p>Kiemelt turisztikai térségek</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása, típusai</p> <p>Szálláshelyek szolgáltatásai</p> <p>Szálláshelyek minősítése</p> <p>Szállodai standardok</p> <p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése</p> <p>Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők</p> <p>Szállodabemutató</p> <p>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p> <p>Szállodai kiajánlások</p> <p>Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken</p> <p>Eger és környéke szálláshelyek</p> <p>Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p>

## Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás

### Pincér- vendégtéri szakember

#### Rendezvényszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Az értékesítés folyamata</i></p> <p>Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás</p> <p><i>Kommunikáció a vendéggel</i></p> <p>Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken (a rendelés felvételének folyamata) Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (rendezvénykönyv tartalma, szerepe, a telefonos,</p>	<p><i>Rendezvénylogisztika</i></p> <p>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)</p> <p><i>Rendezvény lebonyolítása</i></p> <p>Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása; egyszerű terítés, napszakok – dél, este – szerinti terítés, pótteríték) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kiegészítő asztal szakszerű felkészítése</p> <p><i>Elszámolás, fiztetés</i></p>



	elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció)	
	<p>Etikett és protokoll szabályok</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)</p> <p><i>Rendezvénylogisztika</i></p> <p>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)</p>	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

<p><b>11.</b></p>	<p><i>Rendezvények típusai, fajtái</i>  A vendégfogadás szabályai  Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények</p> <p><i>Az értékesítés folyamata</i>  Munkakörök, értékesítési formák  Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)  Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek  Felszolgálat általános szabályai  Üzletnyitás előtti előkészületek  Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás</p> <p><i>Kommunikáció a vendéggel</i>  Általános kommunikációs szabályok  Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során  Kommunikáció a társas étkezéseken  Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken</p>	<p>Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)  Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése</p> <p><i>Elszámolás, fizetetés</i>  Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.</p>
-------------------	--	--

	<p>Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken</p> <p>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</p> <p>Etikett és protokoll szabályok</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</p> <p><i>Rendezvénylogisztika</i></p> <p>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)</p> <p><i>Rendezvény lebonyolítása</i></p> <p>Nyitás előtti előkészítő műveletek</p> <p>Szervizasztal felkészítése</p> <p>Gépek üzembe helyezése</p> <p>Rendezvénykönyv ellenőrzése</p> <p>Vételezés raktárból, készletek feltöltése</p>	
--	--	--

## Vendégtéri ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Felszolgálati ismeretek</i></p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás</p>	<p><i>A felszolgálás lebonyolítása</i></p> <p>Felszolgálási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.) Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésvétel, ajánlás szabályai) Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései)</p>
		<p>Rendezvényen való felszolgálás (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei) Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetetés, minibár)</p> <p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetetés menete (voucher, számlázó program)</p>

<b>11.</b>	<p><i>Felszolgálati ismeretek</i></p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása</p>	<p><i>A felszolgálás lebonyolítása</i></p> <p>Felszolgálati módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása</p> <p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk stb.)</p>
------------	--	---

**Étel- és italismeret**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p>	<p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p>

<p style="text-align: center;"><b>10</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingegek, főételek, befejező fogások</p>	<p style="text-align: center;"><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok</p> <p style="text-align: center;"><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p>
<p style="text-align: center;"><b>11.</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p>	<p style="text-align: center;"><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok</p>

	<p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p> <p>Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörteszta, tempura, nyitrai szelet stb.)</p> <p>A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p> <p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások</p> <p><i>Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”</i></p> <p>A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</p> <p><i>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</i></p> <p>Michelin, Gault &amp; Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</p>	<p><i>Az italok készítésének szabályai</i></p> <p>Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (standard koktélok: White Lady, Mojito, Martini koktél, Pezsgőkoktél, Alexander; kávékülönlegességek: presszó kávé, cappuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)</p> <p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás</p> <p>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</p> <p>Étlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p> <p>Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</i></p> <p>A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (laktóz-, tej-, cukor-, szénhidrátmentes italok, dió és egyéb olajos magok, valamint az allergének helyettesítésének lehetőségei)</p>
--	---	--

## Értékesítési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p><i>Az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai</i></p> <p>Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök</p> <p><i>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</i></p> <p>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet</p> <p>szakképzettsége A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai</p> <p>Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján</p> <p><i>Sommelier feladatának marketing vonatkozásai</i></p> <p>Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák</p>	<p><i>Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése</i></p> <p>Étterem megjelenése az online térben (internetes megjelenések, közösségi oldalak, webes felületek, használatuk lehetőségei, hirdetések)</p> <p>Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.</p> <p><i>Gasztroesemények az online térben</i></p> <p>Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon</p> <p><i>Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai</i></p> <p>A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint</p>



## Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Beszerezés</i>            Árrendelési és beszerzési típusok            Nyersanyagok beszerzési követelményei</p> <p><i>Raktározás</i>            Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai            Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai            A selejtezés szabályai</p>	<p><i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i>            Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p> <p><i>Árképzés</i>            Árpolitika, áralkítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉszint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p>
11.	<p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i>            Bizonylatok, számlák, leltározás            Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői            Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Árképzés</i>            Árpolitika, áralkítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p>	<p><i>Jövedelmezőség</i>            A költség fogalma, az eredmény fogalma            Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása            Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</p> <p><i>Elszámoltatás</i>            Leltárhány, többlet értelmezése</p>
		<p>Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktárelszámoltatás, értékesítés elszámoltatása</p>

## Szakács

## Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Előkészítés A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</p> <p>A tanulók megismerik a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade) Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</p>	<p>Alapkészítmények A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromtizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható Sűrítési eljárások A tanulók megismerik a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzzával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés</p>

	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.</p>	<p>Bundázási eljárások</p> <p>A tanulók megismerik az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</li></ul> <p>Mártások</p> <p>A tanulók megismerik a mártásokat, használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése</li><li>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</li><li>– hideg mártások előállítása</li><li>– egyéb meleg mártások készítése</li></ul>
--	--	--

## Ételkészítés-technológiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Főzés</p> <p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forralás: tészták, levesbetétek, köretek</li> <li>– Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</li> <li>– Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</li> <li>– Posírozás: bevert tojás</li> <li>– Beforralás: fűszerkivonatok</li> <li>– Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása</li> <li>– Blansírozás: zöldségek előfőzése</li> <li>– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</li> </ul> <p>Gőzölés</p>	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok –</li> <li>Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</li> <li>– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</li> <li>– Melegen füstölés</li> <li>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</li> </ul>
	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek</li> <li>– Közvetett gőzölés: felfűjtak</li> </ul> <p>Párolás</p> <p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat.</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Halak (rövid lében)</li> <li>– Gyümölcsök</li> </ul>	<p>Különleges technológiák</p> <p>A tanulók megismerik az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p>

	<p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hússzeletek</li> <li>– Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)</li> <li>– Apró húsok, pörköltök</li> </ul> <p>Sütés I.</p> <p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések technológiáit.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</li> <li>– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</li> <li>– Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</li> </ul>	<p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>Cukrászat</p> <p>A tanulók megismerik a különféle éttermi cukrászati technológiákat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</li> <li>– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)</li> </ul>
--	--	---

	<p>– Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</p> <p>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	<p>– Édes és sós töltelékek</p> <p>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</p> <p>– A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)</p> <p>– Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek</p> <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p> <p>A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsört. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt</p>
--	---	---

## Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</p> <p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendszeresen arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.</p>	<p>Heti menük összeállítása</p> <p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p> <p>Alkalmi menük összeállítása</p>
11.	<p>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p> <p>Nemzetközi ételismeret</p> <p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez</p>	<p>Büfék összeállítása és tálalása</p> <p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p> <p>Kalkuláció összeállítása</p> <p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg.</p>
		<p>Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>

## Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Áruátvétel</p> <p>A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására.</p> <p>Megállapítják az esetleges eltéréseket.</p> <p>Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).</p> <p>Árugazdálkodási szoftverek használata</p> <p>A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p> <p>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</p>	<p>Az anyagfelhasználás kiszámítása</p> <p>A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányadkalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.</p> <p>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</p> <p>Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.</p> <p>Raktározás</p> <p>A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez.</p> <p>Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.</p>



	<p>Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.</p>	<p><b>Árképzés</b> Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.</p>
--	--	--

<p><b>11.</b></p>	<p>Árugazdálkodási szoftverek használata A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p> <p>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.</p> <p>Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.</p> <p>Árképzés</p>	<p>Bizonylatolás Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.</p> <p>Elszámoltatás A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p> <p>Készletgazdálkodás</p>
	<p>Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.</p>	<p>A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.</p>

**Cukrász****Előkészítés**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Élelmiszerismereti alapfogalmak</p> <p>Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok; a víz szerepe</p> <p>Alaptápanyagok, szerepük és jellemzésük</p> <p>Védőtápanyagok</p> <p>Járulékos anyagok</p> <p>Ballasztanyagok és jellemzésük</p> <p>A táplálkozás feladata</p> <p>Az emésztés folyamata</p> <p>A szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek változása, romlása</p> <p>Mikrobiológiai ismeretek: a mikroorganizmusok csoportjai és jellemzésük</p> <p>Mikrobiológiai ismeretek: a mikroorganizmusok tevékenysége (káros, hasznos)</p> <p>A mikroorganizmusok káros tevékenysége (ételfertőzés, ételmérgezés, élelmiszerromlás)</p> <p>Az élelmiszerek tartósítása; a tartósítás célja, követelményei</p>	<p>Gabonafélék</p> <p>Malomipari termékek csoportjai</p> <p>Malomipari termékek technológiai szerepe a cukrászatban Sütőipari termékek</p> <p>Tésztaipari termékek</p> <p>Zöldségfélék csoportjai</p> <p>Zöldségfélék felhasználása a cukrászatban Gyümölcsök csoportjai: lédús, száraztermésű és déligyümölcsök</p> <p>Tartósított gyümölcsök és felhasználásuk a cukrászatban</p> <p>Étkezési zsiradékok csoportjai, jellemzőik</p> <p>Növényi eredetű zsiradékok a cukrászatban, technológiai tulajdonságaik</p> <p>Állati eredetű zsiradékok a cukrászatban, technológiai tulajdonságaik</p> <p>Tej és tejtermékek jellemzői, előállításuk</p> <p>Tejkészítmények jellemzői</p>

	<p>Tartósítási módszerek: fizikai, fizikai-kémiai módszerek, kémiai és biológiai tartósítási eljárások</p> <p>Édesítőszer-csoportjai, jellemzésük</p> <p>Természetes édesítőszer-csoportok</p> <p>Mesterséges édesítőszer-csoportok</p> <p>Cukorpótlók</p>	<p>Tej és tejtermékek felhasználása a cukrászatban</p> <p>Sajtok</p> <p>A tojás szerkezete, összetétele</p> <p>A tojás minősége, mikroflórája, romlása, technológiai szerepe</p> <p>A tojás előkészítése, a felhasználására vonatkozó előírások</p> <p>Húsok összetétele, jellemzői</p> <p>Húsok, belsőségek, húsipari készítmények felhasználása a cukrászatban</p> <p>Kakaóbab és termékei (összetétel, jellemzők, kakaópor és kakaóvaj)</p> <p>Édesipari termékek: csokoládé és bevonómassza</p> <p>Alkaloid-tartalmú élelmiszerek: kávé, tea</p> <p>Ízesítőszer-csoportok</p> <p>Fűszerek</p> <p>Egyéb segédanyagok, zselésítők</p>
<p><b>11.</b></p>	<p>Alkoholmentes italok csoportjai</p> <p>Alkoholtartalmú italok csoportjai</p> <p>Alkoholtartalmú italok technológiai szerepe</p> <p>Az élelmiszer-előállítás szabályai</p> <p>Az élelmiszerek csomagolása</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban: Nyersanyagok előkészítése</p> <p>Gépek, berendezések, eszközök előkészítése</p> <p>Anyaghányadok számítása: Nyersanyag-hányad, kalkuláció, gyártmánylap fogalma</p> <p>Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyag-hányad kiszámítása</p> <p>Az anyagok szakszerű kiválasztása</p>	<p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</p> <p>Anyagok mérése, technológiai leírások</p> <p>Megadott anyag-hányad alapján számítások elvégzése</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján</p> <p>Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása</p>

**Cukrászati termékek készítése**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
<b>10</b>	Cukrászüzemi ismeretek Cukrászati félkésztermékek készítése Töltelékek, krémek készítése Bevonóanyagok Gyümölcsök, zöldségek tartósítása Uzsonnasütemények	Kikészített sütemények Teasütemények Nemzetközi cukrászati termékek Bonbonok Hidegcukrászati termékek Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás**

<b>Évfolyam</b>	<b>I. félév követelményei</b>	<b>II. félév követelményei</b>
	A vendéglátás fogalma. A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban. A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége A vendéglátás fő munkafolyamatai. Jellemzőik. A vendéglátásban résztvevők felsorolása A beszerzés szakaszai, módozatai, a beszerzéssel foglalkozó személyek meghatározása	Statisztikai fogalmak, táblázatok Viszonyszámok fogalma Megoszlási viszonyszám Az időbeli változás mutatói és összefüggéseik Dinamikus viszonyszám (bázis- és láncviszonyszám) Tervfeladat viszonyszám, tervteljesítés viszonyszám Megoszlási viszonyszám Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai Bruttó- és nettó ár

10	<p>Szerződéskötés, szerződés típusok, árrendelés</p> <p>Az áruátvétel általános szabályai</p> <p>A raktározás fogalma, szükségessége</p> <p>Az áruátvétel általános szabályai</p> <p>Lebonyolítás</p> <p>Speciális élelmiszerek átvételének a szabályai</p> <p>Raktárak típusai kialakításuk szabályai</p> <p>Üzemi és üzleti terméktárolás szabályai</p> <p>Selejtezés</p> <p>Az árukészlet kialakítása, napi árukészlet felmérése</p> <p>Készletek nyilvántartása</p> <p>Vételezés folyamata, vételezett készletek átvétele, vételezési bizonylat</p> <p>Készlettípusok</p> <p>Szakosított előkészítés – előkészítő helységek</p> <p>Termelés/Cukrászüzem helységei</p>	<p>Áfa jelentősége, számítása</p> <p>Beszerezési ár</p> <p>Árrés</p> <p>Haszonkulcs</p> <p>Árképzés, az árkialakítás módszerei</p> <p>Cukrászati termékek tömegének számítása</p> <p>Cukrászati termékekre vonatkozó anyaghányad-számítás</p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p>
	<p>Mértékegység átváltások</p> <p>Alapfogalmak – nettó súly, bruttó súly, tárasúly</p> <p>Anyaghányad-számítás</p> <p>Tömegszámítás</p> <p>Veszteség- és tömegnövekedés számítása</p> <p>Százalékszámítás</p> <p>Kerekítés szabályai</p>	

<p><b>11.</b></p>	<p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői, Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás, Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)</p>	<p>Elszámoltatás Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése, Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Készletgazdálkodása Átlagkészlet számítási módok Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban számtani, átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)</p>
-------------------	--	---

## Festő, mázoló, tapétázó osztályozóvizsga követelmények

### Falfelületek festése, díszítése tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10		
11.	<p>Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete A falfestés során használatos szerszámok, műszerek és gépek működése, azok szakszerű használata. Az alapfelület fajtáinak és különböző módszerekkel való vizsgálatának ismerete</p> <p>Festési munkálatok anyag és gyártásismerete Anyagok fizikai, kémiai tulajdonságai Kötőanyagok csoportosítása Felület-előkezelő, -előkészítő anyagok ismerete Festékek gyártási ismerete Festékek tulajdonságai</p> <p>Díszítómunkák, szakrajz, színelmélet Színelmélet Egyszerű és különleges díszítómunkák technikáinak ismerete</p>	<p>Szakmai számítás Mértékegységek, átváltások Tervrajzok fajtái, rajzolvasás A felmérés szabályai, iránymutatói Szükséges anyag és időnormák ismerete Anyagmennyiség számításának ismerete</p> <p>Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem Magasban végzett munka eszközei, gépei Falfelületek előkezelésénél használt vegyszerek, veszélyes anyagok Munka-, egészség- és környezetvédelmi előírások</p>



	<p>Többszínű mintanyomó hengerezés készítésének ismerete</p> <p>Egyszerű díszítőelemek kül- és beltéri felhelyezésének ismerete</p> <p>Egyszerű faerezet-utánzat festésének ismerete</p> <p>Homlokzat színezésének megtervezése</p>	
--	---	--

### Mázolási ismeretek tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Alapfelületek vizsgálata</p> <p>Felületvizsgálat szemrevételezéssel:</p> <p>Mechanikus úton</p> <p>Műszeres felületvizsgálat</p> <p>Az alapfelület anyagának meghatározása és minőségének felmérése</p> <p>Anyagok egymásra gyakorolt hatásának ismerete</p> <p>Mázolás szakmai ismerete, technológiája</p> <p>A mázolás fogalma és célja</p> <p>A mázolóanyagok csoportosítása</p> <p>A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek ismerete</p> <p>A kivitelezés lépéseinek megtervezése</p> <p>Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete</p> <p>Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai</p> <p>Felülettisztító, felület-előkezelő anyagok</p>	<p>Speciális mázolóanyagok</p> <p>Mázolás díszítőmunkái</p> <p>Különböző felülettisztító, felületfehérítő, halványító szerek</p> <p>Különböző pácok, lazúrok, lakkok, viaszok anyagai</p> <p>Mázolási munkák szakmai számítása</p> <p>Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése</p> <p>Felmérés tervrajzról, Időterv készítése, anyagmennyiség számítása</p> <p>Mázolási munkára vonatkozó munka, - baleset, - környezetvédelmi előírások</p> <p>Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai</p> <p>Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása</p>

	Oldószerek, Adalék- és hozzátét anyagok Speciális mázolóanyagok	Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai Egyéni és kollektív védőfelszerelések
11.	<p>Alapfelületek vizsgálata</p> <p>Felületvizsgálat szemrevételezéssel: Mechanikus úton Műszeres felületvizsgálat</p> <p>Az alapfelület anyagának meghatározása és minőségének felmérése</p> <p>Anyagok egymásra gyakorolt hatásának ismerete</p> <p>Mázolás szakmai ismerete, technológiája</p> <p>A mázolás fogalma és célja</p> <p>A mázolóanyagok csoportosítása</p> <p>A mázolás szerszámainak, eszközeinek, gépeinek ismerete</p> <p>A kivitelezés lépéseinek megtervezése</p> <p>Mázolóanyagok, segédanyagok anyagismerete</p> <p>Olajok, kencék, lakkok, zománcok anyagai</p> <p>Felülettisztító, felület-előkezelő anyagok</p> <p>Oldószerek, Adalék- és hozzátét anyagok</p> <p>Speciális mázolóanyagok</p>	<p>Mázolás díszítőmunkái</p> <p>Különböző felülettisztító, Felületfehérítő, halványító szerek</p> <p>Különböző pácok, lazúrok, lakkok, viaszok anyagai</p> <p>Mázolási munkák szakmai számítása</p> <p>Munkaidő-számítás, időnormák tanulmányozása, megismerése</p> <p>Felmérés tervrajzról, Időterv készítése, anyagmennyiség számítása</p> <p>Mázolási munkára vonatkozó munka, - baleset, - környezetvédelmi előírások</p> <p>Mázolóanyagok veszélyességi fokozatai</p> <p>Mázolóanyagok környezetvédelmi besorolása</p> <p>Mázolóanyagok tűz- és robbanásveszélyességi fokozatai</p> <p>Egyéni és kollektív védőfelszerelések</p>

## Tapétázási munkák ismerete tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Felületvizsgálat, -előkészítés, felület-előkezelés  Alapfelületek fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel  Felületerősítő anyagok, Felületegyenetlenségek, Impregnálás,  Tapétázási munkák szakmai ismerete  Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése  Tapéta anyagainak, segédanyagainak ismerete  Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei  Ragasztóanyagok (adhéziós-kohézió)  Próbaragasztás  Tapétázás anyagismerete  felületi hibák előkezelésének anyagai,  pórustömítés, impregnálás anyagai  Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata  Tapéták csoportosítása összetételük és anyaguk alapján</p>	<p>Tapéták csoportosítása gyártástechnológia  Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok  Tapéták csoportosítása előállításuk alapján  Tapéták csoportosítása mintájuk alapján  Tapéták csoportosítása felhasználásuk alapján  Struktúra (nyomott mintás) tapéták gyártásának menete  Vonatköző szabványelőírások (mérettartás, tekercsnagyság, színazonosság, tisztíthatóság, fényállóság)  Tapétázási munkák szakmai számításai  Tapétázandó felület nagyságának meghatározása  Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása  Szükséges segédanyagok meghatározása  Tapétázási munkák időnormája  Díszítési technológiák  Díszítőanyagok ismertetése  Díszítőanyagok csoportosítása  Díszítések műveleti sorrendje  A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása  Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható</p>

<p>11.</p>	<p>Felületvizsgálat, -előkészítés, felület-előkezelés  Alapfelületek fajtái, vizsgálatuk ismerete különböző módszerekkel  Felületerősítő anyagok, Felületegyenetlenségek, Impregnálás,  Tapétázási munkák szakmai ismerete  Tapétázás műveleti sorrendjének ismertetése  Tapéta anyagainak, segédanyagainak ismerete  Ragasztóanyagok felhordásának módja, szerszámai, eszközei, gépei  Ragasztóanyagok (adhéziós-kohézió)  Próbaragasztás  Tapétázás anyagismerete  felületi hibák előkezelésének anyagai, pórustömítés, impregnálás anyagai  Tapéták alapanyagának összetétele, vizsgálata  Tapéták csoportosítása összetételük és anyaguk alapján</p>	<p>Tapéták csoportosítása gyártástechnológia  Tapéták gyártástechnológiája során alkalmazott anyagok  Tapéták csoportosítása előállításuk alapján  Tapéták csoportosítása mintájuk alapján  Tapéták csoportosítása felhasználásuk alapján  Struktúra (nyomott mintás) tapéták gyártásának menete  Vonatkozó szabványelőírások (mérettartás, tekercsnagyság, színazonosság, tisztíthatóság, fényállóság)  Tapétázási munkák szakmai számításai  Tapétázandó felület nagyságának meghatározása  Felület-előkészítés, az előkezeléshez szükséges anyagok kiszámítása  Szükséges segédanyagok meghatározása  Tapétázási munkák időnormája  Díszítési technológiák  Díszítőanyagok ismertetése  Díszítőanyagok csoportosítása  Díszítések műveleti sorrendje  A tapéta stílusának megfelelő díszítések alkalmazása  Kiegészítők, amelyekkel az összhatás fokozható</p>
------------	--	---