



1. Melléklet

Szakképző iskola

Közismeret

Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

1/9	2/10	3/11
Személyes kommunikáció – Tömegkommunikáció (Kommunikációs modellek, A kommunikáció funkciói és fajtái; Médiaműfajok; A média hatása a társadalomra és a nyelvhasználatra)	A szöveg fogalma és jellemzői (szövegösszetartó erő és grammatikai kapcsolóelemek) A szöveg felépítése, tagolása Szövegtípusok (szóbeli és írott, elbeszélő, leíró, érvelő, spontán vagy tervezett szöveg)	A jelek típusai - nyelvi jelek, ikon, index, szimbólum Nyelvi szintek (a 9-10. évfolyamban tanultakra alapozva)
A nyelv és a nyelvtan rendszere (A nyelvi szintek: a beszédhangok rendszere; Morfémák; Szóelemek, Hangalak és jelentés viszonya, Szófajok rendszere, Mondat fajtái, Mondatelemzés)	A szövegalkotás szakaszai (a forrásgyűjtéstől a szöveg megírásáig, illetve előadásáig tartó folyamat bemutatása) Forrásellenőrzés, információkeresés és lényegkiemelés Érvelő, véleményalkotó szöveg megszerkesztése	A szóbeliség az írásbeliség stílusjegyei a magánéleti és a hivatalos kommunikációs helyzetekben (önéletrajz, a hivatalos levél fajtái, különösen a motivációs levél, e-mail, állásinterjú, telefonos és személyes ügyintézés, űrlapok kitöltése)
Mondat –szöveg- jelentés (A szövegösszetartó-erő; Szövegtípusok)	Internetes szótárak, helyesírásellenőrző programok használata (SZTAKI,dictzone, akademia.hu,DIA – Digitális Irodalmi Akadémia, helyesiras.mta.hu, kislexikon.hu, wikipedia)	Nyelvtörténet – a magyar nyelv eredete, nyelvrokonság bizonyítékai, nyelvemlékek, nyelvművelés





Irodalom – művészetek – média I. – Művészeti ágak, műnemek, műfajok (Irodalomelméleti bevezetés: műnemek rendszere, azon belül néhány alapvető műfaj – elégia, óda, ballada, novella, regény, és ezekre konkrét példák: Kölcsey Ferenc: Himnusz; Kosztolányi Dezső: Édes Anna; Arany János balladái közül „Ágnes asszony” és „Tengeri-hántás”)	Stílus, stílusrétegek, nyelvi stílus (köznyelv, irodalmi nyelv, szleng, argo, társalgási stílus, tudományos/szakmai stílus – szakmai szókincs, publicisztikai stílus, szónoki stílus, hivatalos stílus – szóbeli hivatalos kommunikáció)	Nyelvváltozatok és nyelvjáráások - a nyelv vízszintes és függőleges tagolódása A határon túli nyelvhasználat néhány változata
Irodalom – művészetek – média II. – Az irodalom és a vizuális kultúra formanyelve és eszközei (Irodalom és film kapcsolata – filmadaptáció, Édes Anna filmváltozata; irodalom és zene viszonya – a dalszövegek értelmezése; képregények; grafiti).	Tömegkommunikáció (médiaműfajok, a manipuláció eszközei a médiában, a média hatása a nyelvhasználatra)	Ady Endre szerelmi lírája József Attila tájköltészete és szerelmi lírája Az irodalom határterületei: filmadaptáció, dalszöveg, animáció/rajzfilm, slam poetry

Idegen nyelv

1/9	2/10	3/11
A nyelvtanulás céljai	A nyelvtanulás céljai	A nyelvtanulás céljai
Hogyan tanuljak idegen nyelveket?	Hogyan tanuljak idegen nyelveket?	Hogyan tanuljak idegen nyelveket?
Én és a családom	Én és a családom	Én és a családom
Az otthonom	Az otthonom	Az otthonom
Az iskola és a barátaim	Az iskola és a barátaim	Az iskola és a barátaim
Ruhatáram télen-nyáron, vásárlás	Ruhatáram télen-nyáron, vásárlás	Ruhatáram télen-nyáron, vásárlás
Eszem-iszom, étkezés	Eszem-iszom, étkezés	Eszem-iszom, étkezés
Szabadidőmben	Szabadidőmben	Szabadidőmben
Válasszunk szakmát!	Válasszunk szakmát!	Válasszunk szakmát!



Vége itt a nyár!	Vége itt a nyár!	Vége itt a nyár!
------------------	------------------	------------------

Matematika

1/9	2/10	3/11
Műveletek racionális számokkal	Alapműveletek	Alapműveletek
Hatványozás	Hatványozás	Hatványozás
Négyzetgyökvonás	Négyzetgyökvonás	Négyzetgyökvonás
Algebrai kifejezések	Algebrai kifejezések (alapműveletek), műveleti szabályok alkalmazása, képletek, behelyettesítés (képletgyűjtemények használata).	Algebrai kifejezések (alapműveletek), műveleti szabályok alkalmazása, képletek, behelyettesítés (képletgyűjtemények használata).
Halmazok	Normál alak	Normál alak
Diagramok, grafikonok	Halmazok	Halmazok
Matematikai logika	Diagramok, grafikonok	Diagramok, grafikonok
Valószínűség	Matematikai logika	Matematikai logika
Statisztika	Gráfok	Gráfok
Elsőfokú, egyismeretlenes egyenletek	Kombináció, variáció	Kombináció, variáció
Számtani, mértani sorozatok	Statisztika	Statisztika
Egyenes és fordított arányosság	Elsőfokú, egyismeretlenes egyenletek	Elsőfokú, egyismeretlenes egyenletek
Százalékszámítás	Számtani, mértani sorozatok	Számtani, mértani sorozatok
Síkidomok	Síkidomok	Síkidomok
Egybevágóság, hasonlóság	Egybevágóság, hasonlóság	Egybevágóság, hasonlóság
Kerület, terület számítás	Kerület, terület számítás	Kerület, terület számítás
Felszín, és térfogat számítás	Felszín, és térfogat számítás	Felszín, és térfogat számítás
Vektorok	Vektorok	Vektorok

Történelem és társadalomismeret



1/9	2/10	3/11
Európa a világban, Magyarország Európában		
Múlt és jelen képekben és szövegekben I. Európa bölcsői		
Múlt és jelen képekben és szövegekben II. A középkor századai		
Múlt és jelen képekben és szövegekben III. Az újkor hajnala		
Múlt és jelen képekben és szövegekben IV. A modern világ születése		
Múlt és jelen képekben és szövegekben V. A szélsőségek évtizedei		
Múlt és jelen képekben és szövegekben VI. A megosztott világ		
Múlt és jelen képekben és szövegekben VII. A magyar társadalom a rendszerváltás után.		
Múlt és jelen képekben és szövegekben VIII. A tanuló társadalom		
Társadalom és intézményei múltban és jelenben – Intézményeink működése		
A világkép		
A politika világa – a demokratikus politikai berendezkedés		
Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek		

Természetismeret

1/9	2/10	3/11
Hogyan működik a természettudomány? A tudomány módszerei		
Tájékozódás térben és időben		
Lendületbe jövünk, azaz többet ésszel és erővel!		
Halmazok Gázok, folyadékok, halmazállapot-változások, az időjárás elemei		
Mechanikai energia		
Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés. Az emberi mozgás, keringés és légzés élettana és anatómiája		
Formák és arányok a természetben Elemek és vegyületek. Kristályrácsok. Szerves molekulák a mindennapokban		
Elektromosság, mágnesesség		
Energianyerés az élővilágban. Táplálkozás, emésztés, kiválasztás		
Atomi aktivitás		
A szervezet egysége – idegrendszer és viselkedés		
Mi a fény?		



Állandóság és változatok – információ, szexualitás, az emberi élet szakaszai		
Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció. Az ember társas viselkedése		
Az evolúció színpada és szereplői		

Testnevelés

1/9	2/10	3/11
<p>Sportjátékok:</p> <p>Kosárlabda: büntető-tempódobások</p> <p>Kézilabda: átadások-átvételek, kapura lövések</p>	<p>Sportjátékok:</p> <p>Röplabda</p> <p><i>Technikai elemek végzése optimális erőközléssel, fokozódó magasságban, pontossággal, folyamatossággal, csökkenő hibaszázalékkal</i></p>	<p>Sportjátékok:</p> <p>Labdarúgás: A tanult elemek összetett variációkban alkalmazott megoldásai csökkenő hibaszázalékkal, labdakezelési cselekvés biztonsággal, eredményes befejezésekkel.</p>
<p>Torna jellegű feladatok és táncos mozgásformák:</p> <p>-Tartásos gyakorlatelemek végzése: tarkóállás, fejállás, kézállás,</p> <p>- Szekrényugrás</p>	<p>Torna jellegű feladatok és táncos mozgásformák:</p> <p>-aerobic egyszerű elemek</p> <p>-talajtorna 4 szabadon választott tornaelem bemutatása gyakorlatban, összekapcsoló elemekkel</p>	<p>Torna jellegű feladatok és táncos mozgásformák:</p> <p>Gimnasztika</p> <p><i>Rendgyakorlatok gyakorlása Anaerob állóképesség-fejlesztő eljárások a gimnasztika eszközeivel. Összetett, komplex, fizikai képességeket fejlesztő gyakorlatok végzése</i></p> <p>Gimnasztika</p> <p><i>Rendgyakorlatok gyakorlása Anaerob állóképesség-fejlesztő eljárások a gimnasztika eszközeivel.</i></p>



		<i>Összetett, komplex, fizikai képességeket fejlesztő gyakorlatok végzése</i> <i>Kötélgyakorlatok gyakorlása</i> <i>Kötéláthajtások: egy, illetve páros lábon szökdeléssel, előre és hátra kötélhajtással állóhelyben</i>
Atlétikai jellegű feladatok - Futások 30-60 m-en - A térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid és hosszú sprintszámokban - Távolugrás	Atlétikai jellegű feladatok Futások 30-60 m-en - A térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid és hosszú sprintszámokban - dobások: <i>A sportági technika gyakorlása</i> Hajítás nekifutással, az ötlépéses dobóritmus optimalizálása.	Atlétikai jellegű feladatok Ugrások Választás a magasugró technikák közül. 5–7 lépéses egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti versenyszerű végrehajtás. Dobások Az egy- és kétkézes vetések technikái. Célba és távolságra dobások hajító, lökö és vető mozdulattal.
Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek -Tollaslabdázás: alapütések, adogatások -Tenisz: alapütések, adogatások -Asztalitenisz: alapütések, adogatások	Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek <i>A helyi tárgyi feltételek függvényében legalább egy, az egyén által különösebb anyagi ráfordítás nélkül, élethossziglan üzhető sport ismereteinek, alternatíváinak bővítése.</i> -kerékpározás: Közlekedésbiztonsági szabályok elsajátítása és betartása.	Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek Tájfutás <i>A térkép. A térképi ábrázolás. Útvonaltervezés a várostérképen.</i> Asztalitenisz <i>Technikai elemek: alapállás; ütőtartás; lábmunka; tenyeres hosszú adogatás; tenyeres kontraütés; fonák hosszú adogatás; fonák kontraütés;</i>



Önvédelem és küzdősportok Grundbirkózás: szabályok ismerete,	Önvédelem és küzdősportok Önvédelem Szabadulások nagy elemszámmal, jártasság szinten: egykezes, kétkezes lefogásból, mellő és hátsó egykezes és kétkezes átkarolásból. Grundbirkózás Fogások, kitolások, kihúzások, emelések, szabadulások gyakorlása. Újabb elemkapcsolatok megismerése, megoldása. A grundbirkózás szabályai szerinti küzdelmek.	Önvédelem és küzdősportok Grundbirkózás cselekvésbiztos gyakorlása: Egyéni és csapatversenyek, küzdési taktikát igénylő feladatok játékos formában és páros küzdelmek.
TRX teljes testtel végzett ellenállásos edzés Alap gyakorlatok elsajátítása	-	-
Egészségkultúra – prevenció Alapvető gerinctorna-gyakorlatok Általános bemelegítő mozgássor gyakorlása	Egészségkultúra – prevenció A stresszoldás gyakorlatai. A helyes testtartás megőrzésének gyakorlatai – állandó gyakorlás a tanár és a társak kontrollja, hibajavítása mellett.	Egészségkultúra – prevenció Bemelegítés Általános és sportág-specifikus bemelegítő mozgásanyag megvalósítása. A labdajátékhoz, tornához, futáshoz, ugráshoz, dobáshoz, küzdéshez kapcsolódó bemelegítések általános és speciális jellemzőinek, mozgásainak elkülönítése szóban és gyakorlatban egyaránt.



Ágazati alapoktatás

Munkavállalói ismeretek

1/9
Álláskeresés
Munkajogi alapismeretek
Munkaviszony létesítése
Munkanélküliség

A munka világáról általában

1/9
Alapvető szakmai elvárások
Munkabiztonság és egészségvédelem

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

1/9
Kommunikáció a vendégekkel (A protokoll alapvető szabályai: vendégfogadás, köszönés, megszólítás, udvariassági szabályok nem, kor és beosztás szerint, fizettetés, elköszönés. Problémakezelés, reklamációk intézésének kommunikációja a napi tevékenység során. Vendégtípusok.)
Munkahelyi kapcsolatok kommunikációja (alkalmazott – vezető – azonos beosztású dolgozó)
Írásbeli kommunikáció a vendéglátásban (hivatalos levél fajtái – hagyományos levél és e-mail: megrendelő levél, megrendelés visszaigazolása, ajánlat kérése, érdeklődés, panaszlevél, visszáru levél, átvételi elismervény. Ajánlott és elsőbbségi levél.)
Telefonálási etikett (mobiltelefon, vezetékes telefon, üzenetrögzítő, hangposta)

Kommunikáció és vendégkapcsolatok idegen nyelven



1/9
Telefonos asztalfoglalás
Vendég fogadása, ültetése, étel- és italajánlás, fizettetés
Ételek, italok rendelése telefonon
Napi menü összeállítása
Szállodai szobafoglalás fogadása telefonon és online
Szállodai szobafoglalás fogadása telefonon és online

IKT a vendéglátásban

1/9
Tájékozódás hagyományos információs forrásokból és a világhálón
A vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületek.
Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek
Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek
Az üzletben használt számítógépes programok

A cukrászati termelés alapjai

1/9
A cukrászüzem helységei, munkaterületei
A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása,
A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai
Cukrászati alapműveletek gyakorlása: – Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tesztalazító műveletek, tesztfeldolgozás – Töltelékkészítés a termékekhez: – Sütés: a sütő beállítása, sütés utáni teendők – Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása



Az ételkészítés alapjai

1/9
Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait.
Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.
Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre.
Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.
Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.
Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.
A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.
Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.
Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.
Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését.
Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.

A vendégtéri értékesítés alapjai

1/9
Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja, a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait.



Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.
A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít.
Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.
Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.
Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.
Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálási mód szabályait.
Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.
Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - elmélet

1/9
A turizmushoz kapcsolódó fogalmak
Szálláshelyek <ul style="list-style-type: none">• csoportosítása• minősítése• ellátási tevékenysége• szolgáltatásai• szállásfoglalás
Vendégfogadás <ul style="list-style-type: none">• lépései• helyiségei• munkakörei
Turisztikai trendek <ul style="list-style-type: none">• egészségturizmus• kulturális turizmus



<ul style="list-style-type: none">• bor- és gasztronómiai turizmus• hivatásturizmus• rendezvényturizmus• aktív és természeti turizmus
Kiemelt turisztikai térségek
<ul style="list-style-type: none">• Budapest• Balaton• Sopron-Fertő• Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség• Dunakanyar• Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó• Világörökségi helyszínek

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai - gyakorlat

1/9
Turisztikai régió
Dél-Dunántúli turisztikai régió
Baranya megye
Sásd város
Bikal – Puchner Reneszánsz és Élmenybirtok, mint turisztikai attrakció
Komló – Ambient Hotel & AromaSPA, mint turisztikai attrakció
Villány – Bock Pincészet, mint turisztikai attrakció
Pécs – Corso Hotel, mint turisztikai attrakció

Szakmai idegen nyelv

1/9
Cukrászati termelés alapjai (eszközök, nyersanyagok, helységek)
Az ételkészítés alapjai (alapvető konyhatechnológiai műveletek)



A vendégtéri értékesítés alapjai (vendégtéri gépek, berendezések, eszközök, asztalterítés)

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai (turisztikai szálláshelyek, vendégfogadás)

Szakirányú oktatás

Cukrász

Előkészítés

2/10	3/11
<p><u>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</u></p> <p>A munkafeladat megismerése</p> <p>b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre</p> <p>c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</p> <p>d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</p> <p>e) Anyagok mérése</p>	<p><u>Munkafolyamatok előkészítése</u></p> <p>a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján</p> <p>b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</p> <p>c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

2/10	3/11
------	------



Sütő-, hűtő-, fagyasztóberendezések ismerete, ápolási és tisztítási műveletek	Sütő-, hűtő-, fagyasztóberendezések ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása	Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
Berendezések, gépek és készülékek előkészítése	Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása	Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

2/10	3/11
Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése
Tészták és uzsonnasütemények készítése	Nemzetközi cukrászati termékek készítése
Tészták és sós teasütemények készítése	Bonbonok készítése
Krémes készítmények előállítása	Hidegcukrászati termékek készítése
Édes teasütemények, mézesek készítése	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

2/10	3/11
Bevonatok készítése, alkalmazása	Bevonatok készítése, alkalmazása
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	Cukrászati termékek egyszerű díszítése



	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése
--	---

Anyaggazdálkodás-adiminsztráció-elszámoltatás

2/10	3/11
<p><u>Anyaggazdálkodás</u></p> <p>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</p> <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</p> <p>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése.</p> <p>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</p>	<p><u>Anyaggazdálkodás</u></p> <p>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.</p> <p>Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</p> <p>Árufelhasználás és áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p>
<p><u>Cukrászati termékek kalkulációja</u></p> <p>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p>	<p><u>Cukrászati termékek kalkulációja</u></p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p> <p>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p>
	<p><u>Elszámoltatás</u></p> <p>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben.</p> <p>A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása</p> <p>Megengedett anyagfelhasználás megállapítása</p> <p>Leltáreredmény megállapítása</p> <p>Cukrászüzem és raktár leltározása</p>



Portfóliókészítés

2/10	3/11
Cukrászati termékcsoportok	Cukrászati termékcsoportok
Rendezvények, versenyek, kiállítások	Rendezvények, versenyek, kiállítások
Önéletrajz	Önreflexió

Szakmai informatika

2/10	3/11
Böngésző használata	Böngésző használata
Információk keresése	Információk keresése
Szövegszer-kesztő használata	Szövegszer-kesztő használata

Szakmai idegen nyelv

2/10	3/11
<u>Szakmai kifejezések</u> Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések	
<u>Szakmai technológiák</u> Cukrászati technológiák	
<u>Szakmai szituációk</u> Kommunikáció a munkatársakkal	



Etikett, protokoll alkalmazása Rendelésfelvétel idegen nyelven	
---	--

Pincér-vendégtéri szakember

Rendezvényszervezési ismeretek

2/10	3/11
Rendezvények típusai, fajtái	Kommunikáció a vendéggel
Értékesítés folyamata	Rendezvény bonyolítása
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	Felszolgálás
Kommunikáció a vendéggel	Elszámolás, fizettetés
Rendezvény logisztika	
Rendezvény bonyolítása	

Vendégtéri ismeretek

2/10	3/11
Felszolgálási ismeretek	Felszolgálási ismeretek
Felszolgálás lebonyolítása	Felszolgálás lebonyolítása
	Fizetési módok

Ételismeret

2/10	3/11
Konyha-technológiai alap-ismeretek	Konyha-technológiai alap-ismeretek
Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek
	Betekintés a csúcsgasztró-nómia világába, fine dining



	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban
	Étel érzékenységek, intoleranciák, allergiák
	Étrend összeállítás

Italismeret

2/10	3/11
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	Italismeret és felszolgálásuk szabályai
Italok készítésének szabályai	Italok készítésének szabályai
Ételek és italok párosítása	Ételek és italok párosítása
Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	Ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák

Értékesítési ismeretek

2/10	3/11
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	A bankett kínálat kialakításának szempontjai
A bankett kínálat kialakításának szempontjai	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai
	Sommelier feladatainak marketing vonatkozásai
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése
	Gasztroesemények az online térben
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek

2/10	3/11
<u>Beszerezés</u>	<u>Ügyvitel a vendéglátásban</u>



Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	Leltározás Készletgazdálkodás a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
<u>Raktározás</u> Az áruátvétel szempontjai és eszközei, Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai, A selejtezés szabályai	<u>Árképzés</u> Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja Bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés Számítások, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái
<u>Termelés</u> Vételezések szabályai, Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	<u>Jövedelmezőség</u> A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása
<u>Százalékszámítás, mértékegység átváltások</u> Megoszlások számítása, kerekítési szabályok Százalékszámítás, mértékegység-átváltások	<u>Elszámoltatás</u> Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség Raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása
<u>Árképzés</u> Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái „food cost”, „beverage cost” cost fogalma	
<u>Vállalkozási formák</u> 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, megszűnési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)	
<u>Alapvető munkajogi és adózási formák</u> Alapvető munkajogi és adózási formák, Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői), Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességeim, Munkaköri leírás célja, tartalma, Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalék adó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)	

Portfóliókészítés

2/10	3/11
Saját munkatevékenység	Saját munkatevékenység
Rendezvények, versenyek, kiállítások	Rendezvények, versenyek, kiállítások
Önéletrajz	Önreflexió

Szakmai informatika

2/10	3/11
Böngésző használata	Böngésző használata
Információk keresése	Információk keresése
Szövegszerkesztő használata	Szövegszerkesztő használata

Szakmai idegen nyelv



2/10	3/11
<u>Szakmai kifejezések</u> Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek- italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Temelési folyamatoknál használt kifejezések Értékesítési folyamatoknál használt kifejezések	
<u>Szakmai technológiák</u> Italok készítésének technológiája Felszolgálati folyamatok	
<u>Szakmai szituációk</u> Kommunikáció a munkatársakkal Etikett, protokoll alkalmazása Kommunikáció a vendégekkel Vendégek fogadása Ajánlás idegen nyelven Rendelésfelvétel	

Szakács

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

2/10	3/11
Előkészítés	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	Pékáruk és cukrászati alaptészták
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	Savanyítás, tartósítás



Alapkészítmények	
Sűrítési eljárások	
Bundázási eljárások	
Mártások	

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

2/10	3/11
Kézi szerszámok	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek
Hűtő és fagyasztó berendezések	
Főző és sütő berendezések	
Egyéb berendezések és gépek	

Ételkészítés-technológiai ismeretek

2/10	3/11
Főzés	Sütés II.
Gőzölés	Különleges technológiák
Párolás	Cukrászat
Sütés I.	Speciális ételek (mentes, kímélő)
	Ételkészítés árukosárból

Ételek tálalása

2/10	3/11
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők
Szezonális alapanyagok használata	Nemzetközi ételismeret
Heti menük összeállítása	Büfék összeállítása és tálalása
Alkalmi menük összeállítása	Kalkuláció összeállítása

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

2/10	3/11
<p><u>Áruátvétel</u> Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek. Áruátvétel módjai (minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel)</p>	<p><u>Áruátvétel</u> A különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Szavatossági idő A szállítás megfelelősége nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru).</p>
<p><u>Árugazdálkodási szoftverek használata</u> A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p>	<p><u>Árugazdálkodási szoftverek használata</u> A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p>
<p><u>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</u> Adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök Az adott mennyiségeknek a rendezvényi csoportok létszámához igazítása</p>	<p><u>Az anyagfelhasználás kiszámítása</u> Egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció. Egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma Kalkulációt papíron és digitálisan</p>
<p><u>Az anyagfelhasználás kiszámítása</u> Egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció. Egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma Kalkulációt papíron és digitálisan</p>	<p><u>Raktározás</u> Az átvett áru megfelelően kezelése Szakosított raktárakban A tiszta út elve és a FIFO-elv</p>
<p><u>Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása</u> Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása Veszteség, és tömegnövekedés számítás. Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség kiszámítása</p>	<p><u>Árképzés</u> beszerzési és eladási ár az áfa szó jelentése a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya haszonkulcs árrés nettó és bruttó eladási ár engedményes ár, csoportár, felár</p>



	az ár és a bevétel kapcsolata
<u>Raktározás</u> A raktározás fogalma, célja A tiszta út elve és a FIFO-elv a beérkezett áru nettó és bruttó tömege Szakosított raktározás	<u>Bizonylatolás</u> A bizonylat fogalma, a bizonylati elv. A bizonylatok keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítása. készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél. A rontott bizonylatot szakszerű javíjtása Vásárlók könyve A készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat).
<u>Árképzés</u> az áfa szó jelentése a vendéglátásban használt áfakulcsok mértéke, használatuk szabálya	<u>Elszámoltatás</u> A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kimutatása A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma.
	<u>Készletgazdálkodás</u> A készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban. Nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés, áruforgalmi mérlegsot. Számítási átlag és kronologikus átlag forgási sebességet napokban és fordulatokban

Portfóliókészítés

2/10	3/11
Ételkészítési termékcsoportok	Ételkészítési termékcsoportok
Rendezvények, versenyek, kiállítások	Rendezvények, versenyek, kiállítások
Önéletrajz	Önreflexió

Szakmai informatika



2/10	3/11
Böngésző használata	Böngésző használata
Információk keresése	Információk keresése
Szövegszer-kesztő használata	Szövegszer-kesztő használata

Szakmai idegen nyelv

2/10	3/11
<u>Szakmai kifejezések</u> Gasztronómia nyersanyagai Cukrászkészítmények megnevezése Ételek előkészítéséhez, főzéshez használt italok megnevezése Vendéglátóipari helységek, üzletek megnevezése Beszerzési folyamatoknál használt kifejezések Termelési folyamatoknál használt kifejezések	
<u>Szakmai technológiák</u> Ételkészítési technológiák	
<u>Szakmai szituációk</u> Kommunikáció a munkatársakkal, kommunikáció alapanyagok beszerzése közben Etikett, protokoll alkalmazása	

Érettségire felkészítő évfolyamok

Magyar nyelv

12.	13.
Kommunikáció, tömegkommunikáció (Kommunikációs modellek; A kommunikáció funkciói és fajtái: írásbeli, szóbeli, nonverbális – metakommunikáció; A tömegkommunikáció fogalma és funkciói, Médiaműfajok – cikk, interjú, riport, tudósítás, vezércikk, glossza, komment, poszt, blog, vlog, weboldal; A média hatása a társadalomra és a nyelvhasználatra)	Kommunikáció (A sikeres nyelvhasználat gyakorlata)
Nyelvi szintek, a nyelv grammatikai jellemzői (A beszédhangok rendszere, Morfémák, Szóelemek, Szófajok rendszere, A mondat fajtái, Mondatelemzés, A szöveg)	Retorika (A retorika története és alapfogalmai. A szónoki beszéd felépítése. Az érvelés logikája, az érv felépítése. A szónoki beszéd fajtái. Az állásinterjú)
Szövegértés, szövegalkotás (Szövegértési feladatok; Szövegalkotási feladatok: verselemzési és novellaelemzési gyakorlatok - az eddig tanult irodalmi műveket véve alapul)	Általános nyelvészeti ismeretek (A nyelv mint jelrendszer. Jelek, jeltípusok)
Helyesírási ismeretek (A helyesírás alapelvei: kiejtés szerinti, szóelemzés elve szerinti, hagyományos írásmód szerinti, rövidítés alkalmazása.)	Nyelv és társadalom (A nyelvváltozatok rendszere. A nyelv művelés fogalma, feladatai és szinterei.)
A szöveg (Szövegösszetartó –erő, szövegtípusok megkülönböztetése: spontán – tervezett, írásbeli-szóbeli, elbeszélő-érvelő.)	Pragmatikai ismeretek (A szöveg és a kommunikáció. Beszédaktuselmélet.)
Stilisztikai alapismeretek (Szóképek és alakzatok: megszemélyesítés, metafora, hasonlat, allegória, szimbólum, szinesztézia, ellentét, paradoxon, rím, rímfajták, halmozás, fokozás, párhuzam)	Szövegalkotás (Esszé írása. Hétköznapi szövegtípusok írása – levél, önéletrajz)
Jelentés (Hangalak és jelentés viszonya; Állandósult szókapcsolatok)	Nyelvtörténet (A magyar nyelv eredete és a finnugor nyelvrokonság bizonyítéka.)



	Nyelvtörténeti korszakok. Nyelvelmékek. Nyelvújítás.)
--	---

Irodalom

Érettségire felkészítő évfolyamok

12.	13.
Világirodalom (Homéroszi eposzok, Biblia, Gogol: A köpönyeg; Stendhal: Vörös és fekete; Dosztojevszkij: Bűn és bűnhődés)	Magyar irodalom – A Nyugat első nemzedéke (Juhász Gyula költészetének sajátosságai; Tóth Árpád lírájának jellemzői)
Színház és drámatörténet (Antik görög dráma – Szophoklész: Antigoné; Shakespeare: Romeo és Júlia; Katona József: Bánk bán; Madách Imre: Az ember tragédiája)	Életmű – Ady Endre (Szerelmi lírája; Háborúellenes költészete)
Látásmódok (Zrinyi Miklós: Szigeti veszedelem; Jókai Mór: Az arany ember)	Portré – Móricz Zsigmond (Parasztábrázolásának újszerűsége; „Tragédia” és „Barbárok” c. novellák; „Árvácska” c. regény)
Portrék (Janus Pannonius költészete, Balassi Bálint, Csokonai Vitéz Mihály, Kölcsey Ferenc, Vörösmarty Mihály, Mikszáth Kálmán)	Életmű – Kosztolányi Dezső („Édes Anna” c. regény)
Életművek (Petőfi Sándor, Arany János)	Életmű – Babits Mihály (Prófétai szerepvállalása – „Jónás könyve” c. elbeszélő költemény, Lírájából: „Húsvét előtt”, „Esti kérdés”)
Középkori nyelvelmékek (nyelvtörténeti alapismeretek, jelentősebb nyelvelmékek ismerete és értelmezése: Halotti beszéd és könyörgés, Ómagyar Mária-siralom)	Életmű – József Attila (Éjszaka-versek, szerelmi költészete)
	Portré – Radnóti Miklós (Eclogák – Első, Negyedik és Hetedik ecloga)
	Látásmódok – Karinthy Frigyes: Tanár úr kérem, Németh László: Horváthné meghal c. novellája; Örkény István: Egyperces novellák
	Kortárs irodalom – Szabó Magda: Az ajtó c. regénye



	Az irodalom határterületei – Irodalom és film kapcsolata (Kertész Imre – Koltai Lajos: Sorstalanság)
--	--

Idegen nyelv

Érettségire felkészítő évfolyamok

12.	13.
Személyes vonatkozások, család A tanuló személye, életrajza, életének fontos állomásai. Személyes tervek. Családi élet, családi kapcsolatok. A családi élet mindennapjai, otthoni teendők. Egyén és család nálunk és a célországokban.	Személyes vonatkozások, család A tanuló személye, életrajza, életének fontos állomásai. Személyes tervek. Családi élet, családi kapcsolatok. A családi élet mindennapjai, otthoni teendők. Egyén és család nálunk és a célországokban.
Ember és társadalom Emberek külső és belső jellemzése. Baráti kör. Társas kapcsolatok. Női és férfi szerepek, ismerkedés, házasság. Felelősségvállalás másokért, rászorulóknak segítése. Ünnepek, családi ünnepek. Öltözködés, divat. Hasonlóságok és különbségek az emberek között, tolerancia, pl. fogyatékkal élők. Konfliktusok és kezelésük. Társadalmi szokások nálunk és a célországokban.	Ember és társadalom Emberek külső és belső jellemzése. Baráti kör. Társas kapcsolatok. Női és férfi szerepek, ismerkedés, házasság. Felelősségvállalás másokért, rászorulóknak segítése. Ünnepek, családi ünnepek. Öltözködés, divat. Hasonlóságok és különbségek az emberek között, tolerancia, pl. fogyatékkal élők. Konfliktusok és kezelésük. Társadalmi szokások nálunk és a célországokban.
Környezetünk Az otthon, a lakóhely és környéke (a lakószoba, a lakás, a ház bemutatása). A lakóhely nevezetességei, szolgáltatások, szórakozási lehetőségek. A városi és a vidéki élet összehasonlítása. Növények és állatok a környezetünkben. Időjárás, éghajlat. Környezetvédelem a szűkebb környezetünkben és globálisan. Mít tehetünk környezetünkért és a természet megóvásáért, a fenntarthatóságért?	Környezetünk Az otthon, a lakóhely és környéke (a lakószoba, a lakás, a ház bemutatása). A lakóhely nevezetességei, szolgáltatások, szórakozási lehetőségek. A városi és a vidéki élet összehasonlítása. Növények és állatok a környezetünkben. Időjárás, éghajlat. Környezetvédelem a szűkebb környezetünkben és globálisan. Mít tehetünk környezetünkért és a természet megóvásáért, a fenntarthatóságért?
Az iskola Saját iskolájának bemutatása (sajátosságok, pl. szakmai képzés, tagozat). Tantárgyak,	Az iskola Saját iskolájának bemutatása (sajátosságok, pl. szakmai képzés, tagozat). Tantárgyak,



<p>órarend, érdeklődési kör, tanulmányi munka nálunk és más országokban. Az ismeretszerzés különböző módjai. A nyelvtanulás, a nyelvtudás szerepe, fontossága. Az internet szerepe az iskolában, a tanulásban. Az iskolai élet tanuláson kívüli eseményei. Iskolai hagyományok nálunk és a célországokban.</p>	<p>órarend, érdeklődési kör, tanulmányi munka nálunk és más országokban. Az ismeretszerzés különböző módjai. A nyelvtanulás, a nyelvtudás szerepe, fontossága. Az internet szerepe az iskolában, a tanulásban. Az iskolai élet tanuláson kívüli eseményei. Iskolai hagyományok nálunk és a célországokban.</p>
<p>A munka világa</p> <p>Foglalkozások és a szükséges kompetenciák, rutinok, kötelességek. Pályaválasztás, továbbtanulás vagy munkába állás. Önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú.</p>	<p>A munka világa</p> <p>Foglalkozások és a szükséges kompetenciák, rutinok, kötelességek. Pályaválasztás, továbbtanulás vagy munkába állás. Önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú.</p>
<p>Életmód</p> <p>Napirend, időbeosztás. Az egészséges életmód (a helyes és a helytelen táplálkozás, a testmozgás szerepe az egészség megőrzésében, testápolás). Életünk és a stressz. Étkezési szokások a családban. Ételek, kedvenc ételek, sütés-főzés. Étkezés iskolai menzán, éttermekben, gyorséttermekben. Ételrendelés telefonon és interneten. Gyakori betegségek, sérülések, baleset. Gyógykezelés (házi orvos, szakorvos, kórházak, alternatív gyógymódok). Életmód nálunk és más országokban. Függőségek (dohányzás, alkohol, internet, drog stb.).</p>	<p>Életmód</p> <p>Napirend, időbeosztás. Az egészséges életmód (a helyes és a helytelen táplálkozás, a testmozgás szerepe az egészség megőrzésében, testápolás). Életünk és a stressz. Étkezési szokások a családban. Ételek, kedvenc ételek, sütés-főzés. Étkezés iskolai menzán, éttermekben, gyorséttermekben. Ételrendelés telefonon és interneten. Gyakori betegségek, sérülések, baleset. Gyógykezelés (házi orvos, szakorvos, kórházak, alternatív gyógymódok). Életmód nálunk és más országokban. Függőségek (dohányzás, alkohol, internet, drog stb.).</p>
<p>Szabadidő, művelődés, szórakozás</p> <p>Szabadidős elfoglaltságok, hobbik. Színház, mozi, koncert, kiállítás stb. A művészetek szerepe a mindennapokban. Sportolás, kedvenc sport, iskolai sport. Olvasás, rádió, tévé, videó, számítógép, internet. Az infokommunikáció szerepe a mindennapokban. Kulturális és sportélet nálunk és más országokban.</p>	<p>Szabadidő, művelődés, szórakozás</p> <p>Szabadidős elfoglaltságok, hobbik. Színház, mozi, koncert, kiállítás stb. A művészetek szerepe a mindennapokban. Sportolás, kedvenc sport, iskolai sport. Olvasás, rádió, tévé, videó, számítógép, internet. Az infokommunikáció szerepe a mindennapokban. Kulturális és sportélet nálunk és más országokban.</p>
<p>Utazás, turizmus</p> <p>A közlekedés eszközei, lehetőségei, a tömegközlekedés, a kerékpáros közlekedés. Nyaralás itthon, illetve külföldön. Utazási előkészületek, egy utazás megtervezése,</p>	<p>Utazás, turizmus</p> <p>A közlekedés eszközei, lehetőségei, a tömegközlekedés, a kerékpáros közlekedés. Nyaralás itthon, illetve külföldön. Utazási előkészületek, egy utazás megtervezése,</p>



megszervezése. Az egyéni és a társas utazás előnyei és hátrányai. Turisztikai célpontok. Célnyelvi és más kultúrák.	megszervezése. Az egyéni és a társas utazás előnyei és hátrányai. Turisztikai célpontok. Célnyelvi és más kultúrák.
Tudomány és technika Népszerű tudományok, ismeretterjesztés. A technikai eszközök szerepe a mindennapi életben. Az internet szerepe a magánéletben, a tanulásban és a munkában.	Tudomány és technika Népszerű tudományok, ismeretterjesztés. A technikai eszközök szerepe a mindennapi életben. Az internet szerepe a magánéletben, a tanulásban és a munkában.
Gazdaság és pénzügyek Családi gazdálkodás. A pénz szerepe a mindennapokban. Vásárlás, szolgáltatások (pl. posta, bank). Üzleti világ, fogyasztás, reklámok. Pénzkezelés a célnyelvi országokban.	Gazdaság és pénzügyek Családi gazdálkodás. A pénz szerepe a mindennapokban. Vásárlás, szolgáltatások (pl. posta, bank). Üzleti világ, fogyasztás, reklámok. Pénzkezelés a célnyelvi országokban.

Matematika

12.	13.
Halmazok	Kombinatorika
Logikai műveletek	Gráfok
Kombinatorika	n-edik gyök
Gráfok	Exponenciális egyenletek
Oszthatóság	logaritmus fogalma, azonosságai
Hatványozás	logaritmikus egyenletek
Polinomok, algebrai törtek	trigonometrikus függvények
Egyenletek, egyenletrendszerek (elsőfokú, másodfokú, négyzetgyökös)	Trigonometrikus egyenletek
Függvények	Számítási, mértani sorozatok
Geometria: sokszögek kör kerületi, középponti szögek geometriai transzformációk vektorok	Kamatok számítása

hasonlóság	
Háromszögekkel kapcsolatos tételek	
Szögfüggvények	Színusztétel, koszinusztétel
Statisztika	Koordináta-geometria
Valószínűségszámítás	Felszín-, térfogatszámítás
	Valószínűségszámítás
	Statisztika

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

12.	13.
<p>Az őskor és az ókor története</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az emberré válás folyamata. - A folyamvölgyi kultúrák (Mezopotámia, Egyiptom, India, Kína). - Az ókori Kelet kulturális öröksége, a zsidó nép vallási és történelmi hagyományai. A görög kor kezdetei, a spártai állam. - A demokrácia kialakulása Athénban, a demokrácia fogalma. - A görög-perzsa háborúk. Athén és Spárta párharca. - Nagy Sándor birodalma. - A görög hitvilág, művészet, tudomány és mindennapok. - Róma városállamból birodalommá válik. - Az egyeduralom kialakulása. Társadalom, államszervezet, hadsereg. - Róma és a provinciák. A köztársaság virágkora és válsága. A császárkor. - A római hitvilág, művészet, tudomány és a jog. - A mindennapi élet. A kereszténység kialakulása és elterjedése. - A köztársaság virágkora és válsága. A császárkor. - A népvándorlás, az antik civilizáció felbomlása. 	<p>A nemzetállamok és az imperializmus kora, a dualizmus Magyarországa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gazdasági és társadalmi változások, a második ipari forradalom. - Az egységes Olaszország és Németország kialakulása. - Polgárháború az Amerikai Egyesült Államokban. - A „keleti kérdés” és a Balkán. - Az orosz reformkísérletek. - Gyarmatosítás: a brit gyarmatbirodalom. Hatalmi viszonyok, katonai-politikai szövetségek a századfordulón. A munkásság politikai erővé szerveződése. - A megtorlás, a Bach-rendszer. - A kiegyezés. - Gazdasági és társadalmi fejlődés a dualizmus korában. - Társadalmi csoportok életformái, népesség, nemzetiség. A városiasodás. A tudományos és művészeti élet fejlődése. - A kiegyezés rendszerének belső ellentmondásai. - Az első világháború kirobbanása, jellege, története.

<p>A középkor századai</p> <ul style="list-style-type: none"> - A nyugati és keleti kereszténység eltérő fejlődése. - A Bizánci Birodalom fejlődése. Az iszlám és az arab világ. - A Frank Birodalom kialakulása, a gazdaság és társadalom átalakulása. - Az államalapítások kora Közép- és Kelet-Európában. - A középkori egyház és az uralkodói hatalom Európában (az invesztitúra-harcok). - A középkor társadalma. - A középkori városok. - A lovagkor. - A keresztes háborúk (a hadjáratok pusztításai, Európa kultúrájára gyakorolt hatásuk). - A szabad költözésű jobbágyság és a vándormozgalmak. - A gazdaság fejlődése. - A középkor művelődése. Mindennapok a középkorban. - A rendi monarchiák. - Császárság és pápaság küzdelme. - Az eretnekmozgalmak. 	<p>Az I. világháború és következményei</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az oroszországi politikai változások, bolsevik hatalomátvétel, a bolsevik ideológia és propaganda, a Szovjetunió létrejötte. - A Párizs környéki békék, a versailles-i békerendszer fontosabb pontjai. - A gazdaság és a társadalom új jelenségei (pl. a női emancipáció, motorizáció). - Magyarország részvétele az első világháborúban. - Az őszirózsás forradalom. Kísérlet a kommunista diktatúra megteremtésére: a Tanácsköztársaság. - A trianoni béke, hatása a gazdaságra, társadalomra, az etnikai viszonyokra. - A határon túli magyarság sorsa. - A Horthy-rendszer kialakulása és konszolidációja. A Horthy-rendszer társadalma és a revíziós külpolitika. - A művelődési viszonyok. Az életmód változásai.
<p>A magyar nép története az Árpád-ház kihalásáig</p> <ul style="list-style-type: none"> - A magyar nép őstörténete és vándorlása. - A honfoglalástól az államalapításig. - Géza fejedelem és István király életműve. - Az új rend megszilárdítása - Szent László és Könyves Kálmán. - Az Aranybulla és a tatárjárás. - Gazdasági és társadalmi változások a XIII. században (nem magyar népelemek a középkori Magyarországon). - Az Árpád-kori kultúra. - Mindennapi élet a középkori Magyarországon. 	<p>A világ a nagy gazdasági válságtól a második világháború végéig.</p> <p>Magyarország a két világháború között (1929–1945)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az olasz fasizmus ideológiája és a fasiszta párt hatalomra jutása. - Az 1929-33-as világgazdasági válság. Válságkezelés az USA-ban. - A nemzeti szocializmus ideológiája, a náci párt hatalomra jutása és a náci diktatúra jellemzői. - A sztálini diktatúra a 30-as években. - A második világháború fő eseményei, fordulópontjai. A szövetségesek győzelme. - A megosztott Európa.

	<ul style="list-style-type: none"> - Gazdasági válság és jobbrtolódás a magyar belpolitikában. - Magyarország háborús részvétele a II. világháborúban. A Kállay-kormány politikája. - A német megszállás. A holokauszt Magyarországon. - A sikertelen kiugrás. A nyilas hatalomátvétel. - Magyarország szovjet felszabadítása és megszállása.
<p>Kora újkor és a polgári átalakulás kora 1490–1848/49</p> <ul style="list-style-type: none"> - A nagy földrajzi felfedezések és következményei. A modern világgazdasági rendszer kialakulásának kezdetei. - A modern állam kialakulása. - A parlamentáris monarchia kialakulása Angliában. Az angol forradalom és polgárháború. - Reformáció és katolikus megújulás. A barokk. - A tudományos világkép átalakulása. Az európai és Európán kívüli kultúrák találkozása, a gyarmatosítás. - Az atlanti hatalmak felemelkedése. - A felvilágosodás. A felvilágosult abszolutizmus jellegzetességei. - Az észak-amerikai gyarmatok függetlenségi háborúja. Az USA létrejötte. - A polgári forradalom irányzatai Franciaországban. A napóleoni háborúk Európája. - Az ipari forradalom és társadalmi hatásai (életkörülmények, környezet). - XIX. század eszméi. - Az 1848-as forradalmak 	<p>A jelenkor és Magyarország a második világháború után (1945–napjainkig)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hidegháborús szembenállás és időszakos enyhülés politikája a második világháború után. - A kommunista rendszerek kialakulása és bukása. - Az Európán kívüli világ (Kína, India, Japán). - Az európai integráció története, az EU alapelvei, fontosabb intézményei, azok működése. - Az emberiség az ezredfordulón: a globális világ és problémái. - Magyarország újjáépítése a II. világháború után, a demokratikus közélet kiépítésének kísérlete. - A párizsi békeszerződés. - A kommunista diktatúra kiépítése. - A forradalomhoz vezető út. Az 1956-os forradalom és szabadságharc. - A Kádár-rendszer kiépülése: megtorlás és diktatúra. - Az életmód átalakulása. Demográfiai változások. Társadalmi változások hatásai, a roma népesség problémái. - Az ellenzéki mozgalmak kialakulása és erősödése. A rendszerváltozás. - A határokon túli magyarság helyzete. - A magyarországi nemzetiségek és vallási csoportok.



Magyarország története (1301–1849)	Társadalomismeret
<ul style="list-style-type: none">- Az Anjouk Magyarországa.- Luxemburgi Zsigmond.- A Hunyadiak.- A Jagellók kora. A Dózsa-féle parasztháború. A mohácsi csata.- A török hódoltság. A Habsburgok és a magyar rendek.- Az Erdélyi Fejedelemség. Függetlenségi harcok és országegyesítő kísérletek: Bocskai István, Bethlen Gábor és Zrínyi Miklós.- A reformáció és a katolikus megújulás Magyarországon.- Gazdasági, társadalmi és kulturális változások a XVII. században.- A török kiűzése.- A Rákóczi-szabadságharc.- Demográfiai változások, az etnikai arányok átalakulása.- Gazdaság és társadalom a XVIII. század Magyarországon.- A felvilágosult abszolútizmus és a rendek. A magyar királyság a Habsburg Birodalomban.- Művelődés, egyházak, iskolák.- Új elemek a gazdaságban. Az átalakuló társadalom.- A francia forradalom és a napóleoni háborúk hatása Magyarországra.- A reformmozgalom kibontakozása, a polgárosodás, nemzetiségi kérdés.- A reformkori művelődés, kultúra.- Polgári forradalom Magyarországon 1848. március–április.- A forradalom belső és külső feltételei, problémái.- A nemzeti önvédelem megszervezése és a tavaszi hadjárat.- A szabadságharc befejező szakasza és veresége.	<ul style="list-style-type: none">- A mai magyar társadalom- Szocializáció és társadalmi devianciák- Az iskola világa- A politikai világa



Természetismeret

12.	13.
Vízburok: általános jellemzése, felszíni és felszín alatti vizek	
Levegőburok: általános jellemzése, szerkezete, időjárás, éghajlat	
Talajtípusok	
Adalékanyagok, tartósítás, élelmiszerbiztonság	
Az ember hatása a földi élővilágra: környezetszennyezés, ökológiai lábnyom, hulladékgyűjtés	
Fosszilis és megújuló energiaforrások	
Az emberi szervezet: hormonok szerepe, szervezet immunitása, stressz és egészség, testi és lelki betegségek, gyógyszerek és gyógy módok	

Testnevelés és sport

12. évfolyam	13. évfolyam
Sportjátékok: Kosárlabda: büntető-tempódobások Kézilabda: átadások-átvételek, kapura lövések	Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek asztalitenisz-floorball, alaptechnikák
Torna jellegű feladatok és táncos mozgásformák: - Tartásos gyakorlatsorok végzése: tarkóállás, fejállás, kézállás, - Szekrényugrás	Önvédelem és küzdősportok Grundbirkózás: szabályok ismerete, részvétel a küzdelemben.
Atlétikai jellegű feladatok - Futások 30-60 m-en - A térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid és hosszú sprintszámokban	Egészségkultúra – prevenció Stretching gyakorlatok bemelegítő és levezető jelleggel



- Távolugrás	
	TRX teljes testtel végzett ellenállásos edzés Alap gyakorlatok elsajátítása

Informatika

12.	13.
Az informatikai eszközök használata	Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel
Alkalmazói ismeretek	Algoritmizálás és adatmodellezés
Adatkezelés, adatfeldolgozás, információmegjelenítés	Infokommunikáció
Az információs társadalom	Az információs technológián alapuló kommunikációs formák
	Médiainformatika
	Könyvtári informatika