Középfokú nevelés-oktatás szakasza, szakiskola, 9–11. évfolyam közismereti és szakképzési helyi tanterve

TARTALOMJEGYZÉK

Középfokú nevelés-oktatás szakasza, szakiskola, 9–11. évfolyam közismereti és szakképzési helyi tanterve 3

Célok, feladatok 3

Fejlesztési területek – nevelési célok 3

Kulcskompetenciák, kompetenciafejlesztés 6

Egységesség és differenciálás 7

Szakiskola' 9

KOMMUNIKÁCIÓ – MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM 11

IDEGEN NYELV 28

MATEMATIKA 42

TERMÉSZETISMERET 69

TESTNEVELÉS ÉS SPORT 91

OSZTÁLYKÖZÖSSÉG-ÉPÍTÉS 129

Munkahelyi egészség és biztonság tantárgyból 140

Foglalkoztatás tantárgyból 149

Foglalkoztatás I. tantárgyból (idegen nyelv) 154

Vendéglátó gazdálkodás és szakmai számítás tantárgyból 156

Élelmiszer, fogyasztóvédelem 163

Szakmai idegen nyelv tantárgy 167

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat 169

Ételkészítési alapok 171

Ételkészítési alapgyakorlat 173

Ételkészítési üzemi alapgyakorlat 175

Ételkészítési ismeretek 178

Ételkészítési gyakorlat 180
Ételkészítési üzemi gyakorlat 182
Felszolgálás alapjai tantárgyból 184
Felszolgálás alapjai gyakorlat 186
Felszolgálás 188
Felszolgálás üzemi gyakorlat 191
Cukrászat 195
Szakrajz gyakorlat 201
Cukrászat üzemi gyakorlat 208
Értékesítés gyakorlata 214
Értékesítés üzemi gyakorlata 216
Ételismeret 218
Italismeret, kiszolgálás 220
Termelési és eladói gyakorlat 223
Vendéglátó eladói tevékenység 225
Áruforgalmazás I. 228
Áruforgalmazás II. 231
Áruforgalmazás III. tantárgy 236
Áruforgalmazás gyakorlata I. 239
Áruforgalmazás gyakorlata II. 242
Áruforgalmazás gyakorlata III. 244
Bibliaismeret 247

Középfokú nevelés-oktatás szakasza, szakiskola, 9–11. évfolyam közismereti és szakképzési helyi tanterve

Célok, feladatok

A szakiskolai képzés különös hangsúlyt helyez arra, hogy a tanítási-tanulási folyamat megalapozza és továbbfejlessze a tanulók képességeit, motivációit az egész életen át tartó tanuláshoz; beépítse a Nemzeti alaptantervben megfogalmazott tudásértelmezést, és ennek megfelelően az egész tanítási-tanulási folyamatot a szakmatanuláshoz nélkülözhetetlen kompetenciák fejlesztésének szolgálatába állítsa.

A szakiskola további célja, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítse a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését; valamint a tartalmak feldolgozása, elsajátítása során a köznevelési törvényben előírtaknak megfelelően érvényesüljön a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogása.

Az egyes műveltségterületek témakörei, témái a valóság problémáit és az azok felismeréséhez, megértéséhez, kezeléséhez szükséges tudásokat, képességeket is a mindennapi élet kontextusába helyezik, kiemelve ezzel a társadalmilag releváns, alkalmazható tudás fontosságát.

Fejlesztési területek – nevelési célok

Az erkölcsi nevelés
A tanulóban kialakul a kötelességtudat, érti egyéni és közösségi (társadalmi) felelősségének jelentőségét. Felismeri, hogy az egyes törvények és társadalmi egyezségek általában azért érvényesek, mert saját magunk által választott etikai elvek követésén alapszanak. Megérti és belátja a normakövetés társadalmi jelentőségét és a normaszegés következményeit. Ismer közösségi egyezségeket és normákat, képes egy-egy közösség etikai elveinek felismerésére és a különböző kultúrák etikai elveinek összevetésére. Képes bizonyos értékkonfliktusok felismerésére, ismer eseteket, példákat ezek kezelésére.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés
Megnevez és felismer magyar történelmi személyiségeket, feltalálókat, tudósokat, művészeket, sportolókat, tudatosul benne munkásságuk jelentősége. Ismer a szakmája fejlődésével kapcsolatos fontosabb magyar találmányokat, szakmájában ismert kiemelkedő magyar személyiségeket. Tisztában van nemzeti ünnepeink jelentőségével, hagyományaival. Ismeri lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét. Ismeri a nemzeti kultúrák jelentőségét, tiszteli a különböző népek és kultúrák hagyományait.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A tanuló érti az egyén felelősségét a közösség fenntartásában és a normakövetésben. Ismeri alapvető állampolgári jogait és kötelességeit. Ismeri a normaszegések társadalmi jelentőségét, belátja az antidemokratikus eljárások, a korrupció és a hatalmi visszaélések veszélyét. Gyakorolja jogait és kötelességeit környezetében, ismeri és tiszteli szűkebb közösségei tagjait, törekszik a helyi közösségekkel való jó együttműködésre. Ismeri a civil szervezetek működési formáit és lehetőségeit.

Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése
A tanulóban tudatosul, hogy számos olyan mindennapi élethelyzet van, ahol az ember személyisége alapvető befolyással bír céljai elérésére, a társas kapcsolatai alakítására, feladatai elvégzésére. Tisztában van a társas kapcsolatok építésének lényegével, és az emberi együttműködés lehetőségeivel. Tud különbséget tenni az ideális és a reális énkép között, és tisztában van azzal, hogyan befolyásolhatja a társas környezet az önmagukról alkotott képet. Felismeri a normakövetés szerepét, fontosságát.

A családi életre nevelés
A tanuló jártas a munkaeszközök célszerű, gazdaságos használatában, kialakítja egyéni, eredményes munkamódszereit. Megismeri a háztartásban, közvetlen környezetében alkalmazott, felhasznált anyagokat (különös tekintettel az egészségkárosító anyagokra). Képes önálló életvitelét, önmaga ellátását megszervezni. Képes szükségletei tudatos rendszerezésére, rangsorolására, megismeri a takarékosság, takarékoskodás alapvető technikáit. Készül az örömteli, felelősségteljes párkapcsolatra, a családi életre. Ismeri a családtervezési módszerek alkalmazásának módját, ezek előnyeit és kockázatait, tud ezzel kapcsolatban információkat keresni és azokat döntéseiben felhasználni. Tud információkat szerezni a szexuális problémákkal kapcsolatban, ugyanakkor képes felismerni egyes információforrások veszélyeit. Tudja, hová fordulhat krízishelyzetekben. Képes tájékozódni a gyermekszülést és az örökbefogadást érintő kérdésekről. Érti a családnak a társadalomban betöltött szerepét. Érti a családtagok felelősségét a család egységének megtartásában, belátja a szerepek és faladatok megosztásának módjait, jelentőségét. A tanuló értelmezi a szülői és gyermeki felelősség fogalmát, tiszteli a különböző generációk tagjait.

A testi és lelki egészségre nevelés
A tanuló tudja, hogy környezetünk is hatással van testi és lelki egészségünkre, ezért igényévé válik környezetének tisztán tartása, szépítése és a személyes higiéné. Tájékozott az e témakörben meglévő elemi lakossági szolgáltatásokról, azok használatáról. Ismeri a kultúra szerepét a lelki egészség megőrzésében. Tudatában van annak, hogy életvitelét számos minta alapján, saját döntéseinek sorozataként alakítja ki, és hogy ez a folyamat hatással van testi és lelki egészségére. Ismeri az egészségre káros, szenvedélybetegségek kialakulásához vezető élvezeti szerek használatának kockázatait, tudatosan tartózkodik ezektől. Ismeri a rizikófaktor fogalmát, képes értelmezni erre vonatkozó információkat. Tudja, milyen szakemberek segítenek testi és lelki egészségünk megőrzésében és helyreállításában. Tud a gyász szakaszairól és az ilyenkor alkalmazható segítő technikákról, ismeri a hospice-szolgáltatás fogalmát. Képes értelmezni a gyógyszerekhez tartozó betegtájékoztatót. Ismeri az egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés módját, képes tájékozódni a betegjogokról és az orvosválasztás lehetőségeiről. Tisztában van a védőoltások szerepével, tud példákat sorolni védőoltásokra.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség
A tanuló felismeri, ha szűkebb vagy tágabb környezetében egyes emberek vagy csoportok segítségre szorulnak. Az adott helyzethez és lehetőségeihez mérten kötelességének érzi a

segítségnyújtást, és próbálja ebbe társait is bevonni. Egyes helyzetekben képes felelősséget vállalni másokért (társaiért, a környezetében élő rászorultakért), és vállalásaiért helyt is áll. Felismeri, hogy a beteg, sérült, fogyatékkal élő embereken egyes helyzetekben kötelessége segíteni. Tisztában van az önkéntesség értékével, jelentőségével, formáival.

Fenntarthatóság, környezettudatosság
A tanuló érti a fenntartható fejlődés jelentőségét. Belátja, hogyan vezetett az emberiség tevékenysége környezeti problémák kialakulásához, érti ezek kockázatát, és látja ezzel kapcsolatos felelősségét. Ismer egyes globális problémák és a lokális cselevések, valamint az egyéni életvitel közötti összefüggéseket. A tanulóban felelősség ébred abban, hogy saját életvitelével legyen tekintettel a fenntarthatóság kritériumaira. Képes a fenntarthatósággal kapcsolatban információkat keresni és értelmezni. Érti a nemzetközi összefogás jelentőségét a fenntarthatósággal kapcsolatban.

Pályaorientáció
A tanuló tisztában van azzal, milyen személyes tulajdonságokkal, ismeretekkel, gyakorlatokkal és képességekkel rendelkezik. Érti, hogy ezek közül melyek piacképesek, és melyek állnak kapcsolatban az általa kitűzött céllal, illetve, hogy a munkáltató érdeklődését melyek keltik fel igazán. Megfelelő ismeretekkel rendelkezik tervezett szakmájával kapcsolatban, munkaerő-piaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről. Rendelkezik ismeretekkel, és tapasztalatot szerez a felkészült álláskereséshez. Képes önéletrajzot készíteni, vagyis képes írásban összegezni céljait, képességeit, végzettségét, felkészültségét és mindazt, amit az alkalmazónak egy konkrét állással kapcsolatban nyújtani tud.

Gazdasági és pénzügyi nevelés
A tanuló törekszik arra, hogy a fejlődési, megélhetési, biztonsági, önérvényesítési, társas szükségleteit minél magasabb szinten, tartalmasabb életvitelben elégítse ki. Érzékeli az anyagi és a kapcsolati tőke értékét és szerepét a társadalomban. Képes információkat keresni és értelmezni különböző egyéni pénzügyi döntésekkel (pl. befektetések, hitelek) kapcsolatban. Kellő ismerettel rendelkezik ahhoz, hogy számlát nyisson, és azt használja.

Médiatudatosságra nevelés
A tanuló tudatosan választ a tanulását, művelődését és szórakozását segítő médiumok között. Képes a média által alkalmazott figyelemfelkeltő eszközöket, képi és hangzó kifejezőeszközöket értelmezni, médiatartalmakat használni, megfelelő kommunikációs stratégiával rendelkezik a nem kívánatos tartalmak elhárítására.

A tanulás tanítása
A tanuló megismer olyan alapvető tanulást segítő technikákat, amelyek segítségével hatékonyabbá teszi az önálló felkészülését, pl. a tanuláshoz szükséges külső (rend, fény, csend) és belső (munkakedv, jutalom, kíváncsiság, elérendő cél) feltételeket. Tud a tanult témák kapcsán tájékozódni a könyvtárban (pl. egyszerűbb kézikönyvekben) és a világhálón. Ismer tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. Képes gondolatait, megállapításait kifejezni, nyelvileg szabatosan indokolni. Megismeri saját tanulási stílusát, ezzel hatékonyabb információfeldolgozásra képes, tudatában van, mely területeket kell fejlesztenie. Elegendő önismerettel, önértékeléssel, önbizalommal rendelkezik ahhoz, hogy megfelelő teljesítményt nyújtson, de tisztában van vele, hogy ehhez megfelelő fizikai állapotban kell lennie. Ismer olyan módszereket, amelyekkel ezt megteremtheti.

Kulcskompetenciák, kompetenciafejlesztés

Anyanyelvi kommunikáció
A tanuló hétköznapi kommunikációs helyzetekben alkalmazza a különféle beszédműfajok kommunikációs technikáit. Beszélgetés, vita során képes mások álláspontjának értelmezésére, saját véleménye megosztására, megvédésére vagy korrekciójára. Önállóan olvas és megért nyomtatott és elektronikus formájú irodalmi, ismeretterjesztő szövegeket. Szabatosan használja a választott szakmacsoport tanult szakszókincsét. Kritikus módon vesz részt az infokommunikációs társadalom műfajainak megfelelő információszerzésben és információátadásban. Képes szövegalkotásra a társadalmi (közösségi) élet legfontosabb területein a papíralapú és az elektronikus műfajokban. Törekszik a normakövető helyesírásra, képes az önálló kézikönyvhasználatra. Képes egyes nem verbális természetű információk verbális leírására, értelmezésére.

Idegen nyelvi kommunikáció
Megérti és használja a gyakoribb mindennapi kifejezéseket és a nagyon alapvető fordulatokat, amelyek célja a mindennapi szükségletek konkrét kielégítése. Képes egyszerű interakcióra, ha a másik személy lassan, világosan beszél és segítőkész.

Matematikai kompetencia
A tanuló képes matematikai problémák megoldása során és mindennapi helyzetekben egyszerű modellek alkotására, illetve használatára. Felismer egyszerű ok-okozati összefüggéseket, logikai kapcsolatokat, és törekszik ezek pontos megfogalmazására. Gyakorlott a mindennapi életben is használt mennyiségek becslésében, a mennyiségek összehasonlításában. Képes következtetésre épülő problémamegoldás során egyszerű algoritmusok kialakítására, követésére. Képessé válik konkrét tapasztalatok alapján az általánosításra, matematikai problémák megvitatása esetén is érvek, cáfolatok megfogalmazására, egyes állításainak bizonyítására.

Természettudományos és technikai kompetencia
A tanuló ismereteinek segítségével, a megfelelő módszerek felhasználásával képes leírni és magyarázni a természet egyszerűbb jelenségeit és folyamatait. A technikai fejlődés fontosságának felismerése mellett belátja az alkalmazott technikák és technológiák előnyeit, korlátait és kockázatait. Képes mozgósítani és alkalmazni természettudományos és műszaki műveltségét a tanulásban a választott szakma elsajátítása során és a hétköznapi életben felmerülő problémák megoldásában. Belátja a fenntarthatóságot középpontba állító környezeti szemlélet fontosságát, képes és akar cselekedni ennek megvalósulása érdekében.

Digitális kompetencia
A tanuló képes a számítógép nyújtotta lehetőségek önálló alkalmazására a tanulásban és a mindennapi életben, nyitott és motivált az IKT nyújtotta lehetőségek kihasználásában. Gyakorlottan kapcsolódik be az információmegosztásba, képes részt venni az érdeklődési körének, választott szakterületének megfelelő együttműködő hálózatokban. Felismeri és ki is használja az IKT nyújtotta lehetőségeket a feladatok, problémák megoldásában saját szakterületéhez kapcsolódóan. A tanulóban kialakul az IKT alkalmazásához kapcsolódó helyes magatartás, elfogadja a kommunikáció és az információfelhasználás etikai elveit. Felismeri az IKT interaktív használatához kapcsolódó veszélyeket, tudatosan törekszik ezek mérséklésére.

Szociális és állampolgári kompetencia
A tanuló nyitott más kultúrák, más népek hagyományainak, szokásainak megismerésére, megérti és elfogadja a kulturális sokszínűséget. Ismeri és helyesen használja az állampolgársághoz kapcsolódó alapvető fogalmakat. Képes együttműködni a társaival az iskolai és az iskolán kívüli életben egyaránt, vállal feladatokat különböző, általa választott közösségekben. Képes társai számára segítséget nyújtani ismert élethelyzetekhez kapcsolódó problémák megoldásában. Megérti és elfogadja, hogy a közösség tagjai felelősek egymásért, ennek figyelmen kívül hagyása pedig akár súlyos következményekkel is járhat. Képes megfogalmazni véleményét a közösséget érintő kérdésekben, meghallgatja és képes elfogadni mások érvelését. A magyar és az európai kultúra, illetve hagyományok megismerésével kialakul a tanulóban az országhoz, a nemzethez, az EU-hoz és általában az Európához való tartozás tudata.

Kezdeményezőképesség és vállalkozói kompetencia
A tanuló képes csoportos munkavégzésben részt venni, továbbá a közös feladatok, az iskolai élethez kapcsolódó problémák megoldása során a munka megtervezésére. Képes együttműködni társaival, igényli és képes a feladatmegoldást segítő információk megosztására. Vannak elképzelései az egyén társadalmi gazdasági feladataival, boldogulásával kapcsolatban. Nyitott a gazdaság működéséhez, az egyén gazdasági szerepéhez (pl. vállalkozás) kapcsolódó témák iránt, egyre reálisabb elképzelései vannak saját jövőjét illetően. Érdeklődik a választott szakterületéhez kapcsolódó gazdasági kérdések iránt, és képes ezzel kapcsolatos elképzeléseket megfogalmazni. Nyitott és érdeklődő a mindennapi életét és választott szakterületét érintő pénzügyi és jogi kérdések iránt. Mind reálisabban méri fel tevékenysége kockázatait, adott esetben képes ezek vállalására.

Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség
A tanuló felismeri, hogy a művészetek érzelmi, gondolati, erkölcsi, esztétikai élmények, a tapasztalatszerzés forrásai. Nyitott műalkotások befogadására, képes a koncertélmények, színházi előadások, filmek és képzőművészeti események irányítással történő feldolgozására. Képes makettek, modellek konstruálására, belső terek különböző funkciókra történő önálló átrendezésére. Hajlandó kísérletezni új technikákkal, módszerekkel és anyagokkal.

A hatékony, önálló tanulás
A tanuló rendelkezik a hatékony tanuláshoz szükséges alapvető készségekkel, azaz tud írni, olvasni, számolni, továbbá nem idegenek számára az IKT-eszközök. A tanuló képes kitartóan tanulni, a figyelmét összpontosítani, törekszik arra, hogy saját tanulását megszervezze. Képes a figyelem és a motiváció folyamatos fenntartására, elég magabiztos az önálló tanuláshoz. A tanulás iránti attitűdje pozitív. Egyre gyakorlottabb abban, hogy felismerje készségeinek erős és gyenge pontjait, és hogy saját munkáját tárgyilagosan értékelje. Képes arra, hogy szükség esetén tanácsot, információt, támogatást kérjen.

Egységesség és differenciálás

A nevelési-oktatási folyamat egyszerre egységes és differenciált: megvalósítja az egyéni sajátosságokra tekintettel levő differenciálást és az egyéni sajátosságok ismeretében az egységes oktatást.

Az egyéni különbségek figyelembe vételének fontos területe a tehetséggondozás, amelynek feladata, hogy felismerje a kiemelkedő közismereti vagy szakmai teljesítményre képes tanulókat, segítse őket, hogy képességeiknek megfelelő szintű eredményeket érjenek el

szakmájuk gyakorlása közben és alkotó egyénekké váljanak. A tanuló csak akkor képes erre, ha lehetőséget és bátorítást kap. A megfelelő oktatási módszerek, munka- és tanulásszervezési formák serkenthetik az egyéni különbségek kibontakozását. Az egyéni fejlesztési programok, a differenciálás különböző lehetőségei során a közismereti és szakmai tárgyakat tanító pedagógusok megfelelő feladatokkal fejlesztik a tehetséges tanulókat, figyelik fejlődésüket, és az adott szakasznak megfelelő kihívások elé állítják őket.

A differenciált – egyéni és csoportos – eljárások biztosítják az egyes területeken alulteljesítő tanulók felzárkóztatását, a lemaradás egyéni okainak felderítésén alapuló csökkentését, megszüntetését.

Az egyénre szabott fejlesztési eljárások a tanuló szükségleteinek, képességeinek, teljesítményének megfelelően – mind a tehetséggondozás, mind a felzárkóztatás keretében – eredményezhetik más tanulási utak kijelölését is (pl. szakközépiskola, HÍD-programok).

A sajátos nevelési igényű tanulók eredményes szocializációját, iskolai pályafutását elősegítheti a nem sajátos nevelési igényű tanulókkal lehetőség szerint együtt történő – integrált – oktatásuk. Esetükben a tartalmi szabályozás és a gyermeki sajátosságok összhangja ugyanolyan fontos, mint más gyermekeknél. Iskolai nevelés-oktatásuknak alapvető célja a felnőtt élet sikerességét megalapozó kulcskompetenciák fejlesztése, az egész életen át tartó tanulásra és a munkába állásra való felkészítés.

A sajátos nevelési igényű tanulók nevelés-oktatása során a NAT-ban meghatározott és a kerettantervben részletezett kiemelt fejlesztési feladatok megvalósítása javarészt lehetséges, de mindenkor figyelembe kell venni az Irányelv fogyatékossági kategóriákra vonatkozó ajánlásait. Ezért a fejlesztés a számukra megfelelő tartalmak közvetítése során valósul meg és segíti a minél teljesebb önállóság elérését. A fejlesztési követelmények igazodnak a fejlődés egyéni üteméhez. A tartalmak kijelölésekor lehetőség van egyes területek módosítására, elhagyására vagy egyszerűsítésére, illetve új területek bevonására, továbbá a fejlesztés a szokásosnál nagyobb mértékű időbeli kiterjesztésére.

A sajátos nevelési igényű tanulók együttnevelésében, oktatásában, fejlesztésében részt vevő pedagógus megközelítése az elfogadás, tolerancia, empátia, és az együttneveléshez szükséges kompetenciák megléte. A pedagógus a differenciálás során figyelembe veszi a tantárgyi tartalmak – egyes sajátos nevelési igényű tanulók csoportjaira jellemző – módosulásait. Szükség esetén egyéni fejlesztési tervet készít, ennek alapján egyéni haladási ütemet biztosít. A differenciált nevelés, oktatás céljából individuális módszereket, technikákat alkalmaz; egy-egy tanulási, nevelési helyzet, probléma megoldásához alternatívákat keres. Együttműködik különböző szakemberekkel, a gyógypedagógus iránymutatásait, javaslatait beépíti a pedagógiai folyamatokba. A sajátos nevelési igényű tanulók számára szükséges többletszolgáltatásokhoz tartozik a speciális tankönyvekhez és tanulási segédletekhez, továbbá a speciális gyógyászati, valamint tanulást, életvitelt segítő eszközökhöz való hozzáférés.

A fentiekre vonatkozó konkrét javaslatokat minden fogyatékossági területre vonatkozóan *A sajátos nevelési igényű tanulók iskolai oktatásának irányelve* [2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről 21. § (11) bekezdés] tartalmazza. Az Irányelv egyaránt vonatkozik a sajátos nevelési igényű tanulóknak a nem sajátos nevelési igényű tanulókkal együtt (integráltan) és a tőlük elkülönítetten (gyógypedagógiai intézményekben) történő nevelésére, oktatására.

Szakiskola[1,2]

Tantárgyak	Szakács			Pincér			Cukrász			Vendéglátó előadó			Eladó		
	Évfolyam/ óraszám			Évfolyam/ óraszám			Évfolyam/ óraszám			Évfolyam/ óraszám			Évfolyam/ óraszám		
	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11	9	10	11
Magyar-kommunikáció	3	1	0	3	1	0	3	1	0	3	1	0	3	1	0
Idegen nyelv	2*[3]	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*
Matematika	2	1	1,5	2	1	1,5	2	1	1,5	2	1	1,5	2	1	1,5
Társadalomismeret	2	1	0	2	1	0	2	1	0	2	1	0	2	1	0
Természetismeret	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0	3	0	0
Testnevelés	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*	5*
Osztályközösség-építés	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Szakmai tárgyak	17	25	25,5	17	25	25,5	17	25	25,5	17	25	25,5	17	25	25,5
Munkahelyi egészség és biztonság – elmélet (továbbiakban: E)	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0
Foglalkoztatás II. – E	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0,5	0	0	0,5
Foglalkoztatás I. – E	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2
Gazdálkodás – E	3	1,5	1	3	1,5	1	3	1,5	1	3	1,5	1	0	0	0
Élelmiszer, fogyasztóvédelem – E	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	0	0	0
Szakmai idegen nyelv – gyakorlat (továbbiakban : GY)	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0
Előkészítési és ételkészítési alapismeretek – E	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat – GY	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési alapok – E	3	2	0	0	0	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési alapgyakorlat – GY	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési üzemi alapgyakorlat – GY	0	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési ismeretek – E	0	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési gyakorlat – GY	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ételkészítési üzemi gyakorlat – GY	0	0	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Felszolgálás alapjai – E	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Felszolgálás alapjai gyakorlat – GY	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Felszolgálás – E	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[1] A közismereti tárgyak szabadon tervezhető órakeretét az alábbi módon használtuk fel. 9. évfolyam: plusz 1 óra magyar-kommunikáció, 12. évfolyam plusz 1,5 óra matematika.
[2] Az esti tagozaton meghirdetett szakképzések óraszáma legalább 50 százaléka a nappaliénak.
[3] A csillaggal jelölt órákat csoportbontásban szervezzük.

Felszolgálás üzemi gyakorlat – GY	0	0	0	0	17,5	17,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukrászat – E	0	0	0	0	0	0	4	4	3,5	0	0	0	0	0	0
Szakrajz gyakorlat – GY	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukrászat gyakorlat – GY	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukrászat üzemi gyakorlat – GY	0	0	0	0	0	0	0	17,5	17,5	0	0	0	0	0	0
Ételismeret – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0
Italismeret, kiszolgálás – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0
Termelési és eladói gyakorlatok – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Termelési és eladói üzemi gyakorlatok - GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17,5	17,5	0	0	0
Vendéglátó eladó tevékenység – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0,5	0	0	0
Értékesítés gyakorlata – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
Értékesítés üzemi gyakorlata – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0
A működtetés szabályai – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
A működtetés szabályai gyakorlat – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Áruforgalom – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1
Áruforgalom gyakorlata – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
Áruforgalmazás – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
Áruforgalmazás gyakorlata I. – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	5
Áruforgalmazás II. – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1
Áruforgalmazás gyakorlata II. – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	6	4
Értékesítés idegen nyelven I. – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Áruforgalmazás III. – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0
Áruforgalmazás gyakorlata III. – GY	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	3	3
Értékesítés idegen nyelven II. – E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1
Összefüggő szakmai gyakorlat	140	140	0	140	140	0	140	140	0	140	140	0	140	140	0

KOMMUNIKÁCIÓ – MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM
szakképző évfolyam

Óraterv

Kommunikáció–Magyar nyelv és irodalom	9. évf.	10. évf.
Óraszámok	**2,5**	**1**
Éves óraszám	**90**	**36**

Tematikai egységek felosztása

9. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret
Személyes kommunikáció – Tömegkommunikáció	**14 óra**
Vizuális és verbális kommunikáció kapcsolata; Hivatalos kommunikáció	**12 óra**
A nyelv és a nyelvtan rendszere	**10 óra**
Mondat – szöveg – jelentés	**10 óra**
Szövegértés, szövegalkotás I. A szövegek szerkezete	**14 óra**
Szövegértés, szövegalkotás II. A történetalakítás eszközei	**10 óra**
Irodalom – művészetek – média I. Művészeti ágak, műnemek, műfajok	**10 óra**
Irodalom – művészetek – média II. Az irodalom és a vizuális kultúra formanyelve és eszközei	**10 óra**
Az összes óraszám	**90 óra**

Az olvasási, a szövegértési és a kommunikációs készségek, képességek fejlesztése döntő szerepet játszik a társadalmi beilleszkedésben, a társadalmi sikerességben, ezért kitüntetett szerepet játszik a szakiskola közismereti programjában. A társadalmilag elfogadott kommunikációs formák, viselkedésminták megismerése és használati módjuk elsajátítása nagyrészt e tantárgy keretei között zajlik. A tantárgy tanításának alapvető célja a biztos alapkészségek kialakítása: a magabiztos írás, a helyesírás, az olvasás és a kommunikáció. A program ugyanakkor lehetőséget teremt arra is, hogy a tanulók művészeti, irodalmi tájékozottságot szerezzenek, ízlésük, véleményük formálódjon, képesek legyenek köznapi, közéleti és művészeti témákról is beszélgetni.

Ez a tantervi program elsősorban nem ismereteket kínál, hanem a szemléletet alakítja, azt mutatja meg, hogyan érdemes tanulni, hogy lehet továbblépni, fogódzókhoz jutni. Olyan tudást és képességeket fejleszt, amelyek a mai világban elengedhetetlenek. Segít megérteni, hogy tanulni és gondolkodni kell. Hogy a rossz válasz jobb, mintha eleve elutasítjuk a gondolkodást. A program komoly partnernek tekinti, gondolkodásra és tevékenységekre hívja a tanulókat fejlődésük, boldogulásuk érdekében.

A kerettanterv fontos eleme, hogy kapcsolatot teremt a tudományos eredmények és az iskolai tanulás, a tudomány és a hétköznapok között. Megmutatja a már sok kudarcot tapasztalt diákoknak, hogy az órai témákkal való foglalkozás örömforrás is lehet, az óra élményeket is adhat. Mindeközben remélhetően kiegészíthetjük és továbbépíthetjük a diákok általános iskolából hozott hiányos tudását, és fejleszthetjük képességeiket. A program szokatlansága ellenére is tartalmaz olyan elemeket, amelyeket az érettségire való felkészülés során is hasznosíthatnak azok, akik tovább akarnak tanulni.

A magyar nyelv és irodalom tantárgyat a többi közismereti tantárggyal egységben kell tanítani. A tantervi tematika igazodik az osztályfőnöki órákon kijelölt átfogó témákhoz.

Minden évfolyamon négy csomópontja van a tananyagnak: *a) kommunikáció, b) nyelvtan, c) szövegértés/szövegalkotás, d) művészeti, irodalmi nevelés és médiaismeret*. Törekedni kell arra, hogy a beszéd mellett minden órán sor kerüljön írásra, olvasásra, a helyesírás gyakorlására, irodalmi művekkel, képekkel való találkozásra. Ezek arányát és mélységét azonban az érintettségnek, az érdeklődésnek kell meghatároznia.

A *kommunikációs csomópont* a domináns, hiszen az eredményes kommunikáció technikáinak elsajátítása a társadalmi sikeresség egyik kulcsa. A többi csomópont ehhez kapcsolódik. Ezt a területet mindig kiemelten kell kezelni. Olyan helyzeteket kell teremteni, amelyekben konkrét szituációkat kell megoldaniuk a diákoknak; az elméletnél sokkal fontosabb a gyakorlat. Az egyéni kommunikációtól a társadalmi kommunikációig számos területet érint a kerettanterv. Az egyes kommunikációs témákhoz sokféle út vezethet: az életből vett szituációs játék, médiához köthető feladat vagy valamilyen irodalmi mű, esetleg szövegtani feladat egyaránt lehet kiindulópont, a lényeg az, hogy sikerüljön felkelteni az osztály érdeklődését. Meg kell érinteni a diákokat, érzékennyé kell őket tenni a téma iránt, felkelteni az érdeklődésüket, megmutatni, hogy ezek a tananyagok nem fölöslegesnek tűnő tudást hordoznak, hanem a mindennapok részei, s így megismerésükkel, a velük való foglalkozással életminőségüket, sikerességüket tudják javítani.

Nyelvtani csomópont: a szűken vett nyelvtani rész nem haladja meg lényegesen az általános iskolában tanultakat, azt ismétli, illetve mélyíti el. Szemlélete azonban tágabb, arra helyezi a hangsúlyt, hogy a nyelvtan/nyelvészet a grammatikai szabályok alkalmazásánál sokkal szélesebb körben is értelmezhető. Ebben a csomópontban szerepelhetnek a külön meg nem jelölt, a tanár által az osztály, esetleg az egyes tanulók fejlesztési igényei szerint megválasztott rövid és szisztematikus helyesírási feladatok is.

A *szövegértés/szövegalkotás csomópontban* kapott helyet az olvasás- és íráskészség fejlesztése. Minél több alkalmat kell találni arra, hogy a diákok némán és hangosan is olvassanak, mivel sok esetben éppen olvasási nehézségeik miatt küzdenek alapvető

szövegértési gondokkal. Az írásos feladatok is fontosak, füzetbe és feladatlapokra is írhatnak a tanulók. Az írásbeli munkát mindig ellenőrizze és javítsa a tanár, lehetőség szerint óra közben. A tanulók kapjanak lehetőséget arra, hogy bármilyen más órán felmerülő szövegértési problémájukat felvethessék ezeken az órákon.

Az *irodalom/művészet csomópont:* az ajánlott szövegválogatás nem törekszik semmilyen kánon követésére vagy irodalomtörténeti áttekintésre, jóllehet számos szöveg szerepel a magyar és világirodalom különböző korszakaiból. Kortárs szerzők is szép számmal találhatók az anyagban, hogy a mai szövegeknek is legyen esélyük arra, hogy megszólítsák a diákokat, illetve hogy a tanulók kortárs alkotásokkal is találkozzanak. Ezekben az esetekben se hagyományos műelemzés folyjon, hanem kerüljön sor a személyes érzések, az érintettség, a szövegek által kiváltott reakciók megbeszélésére.

Nem irodalomtörténetet, szerzőket, nagy műveket kell tanítani, hanem egy-egy mű adott témához kapcsolásával azt kell megmutatni, hogy az irodalmi szöveg is lehet érdekes, izgalmas, kapcsolódhat a diákok életéhez. Minél élményszerűbb a találkozás, annál nagyobb az esély az olvasással kapcsolatos pozitív attitűd kialakítására. Bár nincs irodalomtörténet, a különböző korokból vett (főleg magyar) irodalmi szövegek arra is jók, hogy felismerjék a diákok, hogy ezek a szövegek egy hagyomány és a magyar kultúra részei. A modern szerzők, a modern kultúra, sőt a tömegkultúra is segíthet eljutni a klasszikus értékekhez, hiszen a populáris kultúra általában a klasszikus kultúra alapvető struktúráit másolja, annak eszköztárát veszi át, tematikája pedig sokszor motiválóbb és érdekesebb lehet a diákok számára.

A magyartanítás hagyományos tartalmaival és felépítésével kapcsolatban a szakiskolai tanulók többsége negatív élményeket szerzett. A művészeti nevelés alapvető célja az, hogy a műalkotásokkal találkozás során pozitív érzések érjék a diákokat. Örömet találó, gondolkodni akaró embereket nevelése a cél.

A kerettanterv épít az egyre nagyobb szerepet betöltő digitális és vizuális kultúrára (fotó, film, digitális tartalmak stb.), illetve a média pozitív és negatív jelenségeinek értelmezésére is. A fiatalok sokszor könnyebben jutnak el a virtuális világ és vizualitás felől a szövegekhez, mint fordítva. A most szakiskolába kerülő fiatalok már a Z generáció tagjai, akik a digitális világba születtek, teljes természetességgel használják a digitális eszközöket, szabadidejükben a világhálón élnek, sokkal nehezebben illeszkednek be szűk környezetükbe. A kerettantervnek és a hozzá kapcsolódó közismereti programnak ezt figyelembe kell vennie. Ugyanakkor a média működésének, illetve a manipuláció hatásmechanizmusainak megértése is nagyon fontos cél.

A Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom (KOMA) műveltségterület a Szaki programban kitüntetett szerepet játszik, mert az alapvető kulcskompetenciák közül többnek a fejlesztésében is szerepe van: az anyanyelvi kompetencia és a kulturális kompetencia fejlesztésében elsőrendűen, de a tanulási képességek fejlesztésében, a szociális és állampolgári kompetencia erősítésében, sőt a digitális kompetencia fejlesztésében is nagy szerepe van. Az általános iskolát végzett tanulók jó része az alapvető kompetenciák hiányában érkezik a szakiskolába, tehát egy alapos mérés után fokozatos, egyénre szabott fejlesztésben kell részesülniük. Az általános iskolából hozott hiányok csökkentése mellett tovább kell fejleszteni kommunikációs és szövegértési/szövegalkotási képességeiket. A NAT-ban is megfogalmazott nevelési célok tekintetében elsőrendű szerepe van a műveltségterületnek abban, hogy a tanulók önismerete, erkölcsi magatartása, felelősségvállalása, jövője, szakmai pályája iránti elkötelezettsége megfelelően alakuljon. Ezt a fejlesztést a 9. évfolyamon tervszerűen kell elkezdeni, hogy mire a tanulók elhagyják a szakiskolát és munkába állnak, felelősségteljes állampolgárokká, a társadalom hasznos tagjaivá váljanak.

9. évfolyam

A 9. évfolyamon heti két óra áll rendelkezésre. A kerettanterv az éves óraszám 90%-át fedi le, azaz 64 órát határoz meg. A kerettantervet megvalósító KOMA program ezen az évfolyamon négy, egy-egy negyedévet átívelő, közös, az osztály számára megvalósítandó projektfeladatot is ajánl: az első negyedévben egy virtuális osztálykönyvet hoznak létre a diákok, mely alkalmas az osztály megismerésére, a közös munka, feladatvégzés kereteinek megtalálására. A második negyedévben osztályújságot készítenek, ennek megvalósításához már magasabb szintű együttműködésre van szükség. A harmadik negyedévben egy történetet írnak közösen (ehhez készíthetnek fotókat, rövidfilmeket is), a negyedik negyedévben ebből a történetből képregényt készítenek.

A 9. évfolyam legfontosabb céljai:

- a szóbeli és írásbeli kommunikáció fejlesztése, hátránykompenzálás;
- a teljes mondatokban való fogalmazás igényének felkeltése;
- ismerjék fel és alkalmazzák a helyesírási alapelveket;
- saját vélemény megfogalmazása szóban és írásban;
- a köznyelvi és irodalmi szöveg különbségeinek felismerése;
- ismerjenek fel néhány jelentéstani elemet a művészi nyelvben;
- ismerjenek fel néhány alakzatot és szóképet;
- legyenek képesek rokon értelmű szavakkal változatosabbá tenni mondanivalójukat;
- legyenek képesek szóban és írásban logikusan elmesélni egy történetet;
- ismerjék néhány egynyelvű szótár használatát;
- legyenek képesek néma olvasással szövegek megértésére és az olvasottak felidézésére;
- legyenek képesek történetet írni előre meghatározott szempontok segítségével;
- tudjanak vázlatot készíteni megadott szempontok alapján;
- legyenek képesek stílusváltásra hivatalos helyzetben;
- ismerjék fel a manipuláció eszközeit a különböző médiumokban és műfajokban;
- szerezzenek gyakorlatot a vizuális, a hangzó és a komplex információk megértésében;
- ismerjék meg az online kommunikáció módjait írott és íratlan szabályait.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Személyes kommunikáció – Tömegkommunikáció**	**Órakeret: 14 óra**
Előzetes tudás	Az általános iskolából hozott, igen változatos szintű kommunikációs ismeretek. A kommunikáció elemeinek ismerete. Alkalmazkodás a kommunikációs helyzetnek megfelelő normákhoz. Hajlandóság az együttműködésre.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A szóbeli kommunikáció személyes sikerének fokozása a kommunikáció verbális és egyéb összetevőinek tudatosításával. Az üzenet kódolásának és dekódolásának gyakorlása. Az udvarias, köznyelvi normának megfelelő kommunikáció igényének felébresztése és gyakorlása. A személyközi és a társadalmi, valamint a tömegkommunikáció fogalmának megismerése, ezek megkülönböztetése. A tömegkommunikáció csatornáinak és eszközeinek ismerete, a manipuláció felismerése. Az online kommunikáció módjainak, írott és íratlan szabályainak megismerése;	

	az egyén felelősségének tudatosítása az internetes kommunikációban.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Önismeret, énkép, énkép-kommunikáció, én és a csoport. A kommunikáció alapmodellje, összetevőinek azonosítása, értelmezése. A nonverbális kommunikáció elemei, sajátosságai, működési mechanizmusai (pl. *testbeszéd, térközszabályozás, arcjáték*). A közös nyelv és a nonverbális kommunikáció szerepe a megértésben; a verbális és a nonverbális kommunikáció összhangja; dekódolás. A kommunikációs zavarok, konfliktusok feloldásának eljárásai. Generációs megértési nehézségek: eltérő nyelv, eltérő jelentés (pl. *szleng, réteg- és csoportnyelvek*). A verbális kommunikáció jelentősége és lehetséges formái. A kommunikáció sikere, a kulturális és a nyelvi szabályok szerepe a megértésben. Etikett a kommunikációban. Kommunikáció az interneten. Netikett a Facebookon, e-mailben és online csevegés közben. Előzetes elvárások a kommunikációban, a megértés csapdái, emberi játszmák. A kulturális szignálok használatának, a kommunikációs maximák érvényesülésének vizsgálata. A kommunikáció szintjei. A társadalmi kommunikáció fogalma. A társadalmi kommunikáció csatornái. Centrum és periféria. A társadalmi kommunikáció egyéb területei: hivatalos szövegek (pl. *menetrend, betegtájékoztató, banki dokumentumok, álláshirdetések értelmezése*). Tömegkommunikáció és műfajai. A manipuláció fogalma és hatásmechanizmusai. Kommunikációs gyakorlatok és játékok. Az értő figyelem felkeltése, fenntartása beszélőként; hallgatóként pedig gyakorlása.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* társadalmi kommunikáció, tömegkommunikáció, centrum-periféria. *Természetismeret, matematika:* kommunikációs képességeket fejlesztő gyakorlatok. *Idegen nyelv:* nonverbális kommunikáció, testbeszéd, eltérő szabályok különböző kultúrákban.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Énkép, kommunikáció, testbeszéd, mimika, gesztusnyelv, arcjáték, térközszabályozás, kódolás, dekódolás, üzenet, rétegnyelv, kommunikációs zavar, tömegkommunikáció, hír, vélemény, manipuláció, sajtó, netikett.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Vizuális és verbális kommunikáció kapcsolata; Hivatalos kommunikáció**	**Órakeret: 12 óra**
Előzetes tudás	Ismeretek a kommunikáció verbális és nonverbális elemeinek működéséről, a tömegkommunikációról és a manipulációról. Ismeretek a vizuális kommunikációról, gyakorlat a képi nyelv elemzésében.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A kommunikáció kulturális meghatározottságának tudatosítása. A reklámnyelv megfigyelése és megértése különböző reklámhordozók esetében, a manipuláció felismerése. Filmnyelvi kommunikációs eszközök megismerése, felismerése és alkalmazása. A vizuális, a hangzó és a komplex információk megértésének továbbfejlesztése.	

	A színek jelentéshordozó szerepéről való tudás elmélyítése. Ismerkedés a zenei nyelvvel, és a nyelv zenéjének tanulmányozása. A hivatalos és a társalgási stílus megkülönböztetése saját gyakorlatban. Hivatalos kommunikáció műfajainak, szövegtípusainak, szabályrendszerének megismerése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A kommunikáció kulturális meghatározottsága, kulturális antropológiai szempontok; a divat, az öltözködés jelentéshordozó szerepe. Reklám, plakát, graffiti: meggyőzés vizuális eszközei, meggyőzés, manipuláció. Reklám: rádióreklám, internetes reklám. A meggyőzés hangzó és komplex eszközei, meggyőzés, manipuláció. A képi nyelvben és a verbalitásban rejlő meggyőzési lehetőségek, ezek kipróbálása. Megértés szöveggel és szöveg nélkül, a kontextus és a hagyomány szerepe, kulturális útjelzők. Hangzó szövegek és képi információk megértése. A filmnyelv mint kommunikációs forma. A vizuális és a verbális kommunikáció kapcsolata. A vizuális kommunikáció eszközei, a képek jelentése és olvashatósága. A színek jelentése, színszimbolika a köznapokban és a művészetekben. Zene és kommunikáció, zenei nyelv, a nyelv zenéje. A zenei nyelv egyetemessége. Részvétel a hivatalos kommunikációban, a hivatalos kommunikáció aktuális műfajai: felelés, beszámoló, vizsga stb. Pályázatok. Állásinterjú. A hivatalos dialógus mint műfaj. Gyakorlatok, szerepjáték.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* kommunikáció társadalmi és kulturális meghatározottságai. *Természetismeret, matematika:* kommunikációs képességeket fejlesztő feladatok. *Idegen nyelv:* a nem nyelvi jelek és a kontextus szerepe az idegen nyelvi kommunikációban.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Vizualitás, képi nyelv, filmnyelv, nemzeti kultúra, szubkultúra, célközönség, színszimbolika, dialógus, zenei nyelv, a nyelv zenéje, intonáció, beszédtempó, hivatalos kommunikáció.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A nyelv és a nyelvtan rendszere**	**Órakeret: 10 óra**
Előzetes tudás	A nyelvi jelekről és a nyelvi jelrendszerről az általános iskolában tanultak. A helyes beszéd és a helyesírás egyéni szintje. A legalapvetőbb nyelvtani ismeretek, a nyelvi elemek felismerése. Egyéni fejlesztési szükségletek felismerése, a helyes beszéd és a helyes írás iránt kialakuló motiváció.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A nyelvi jelekről és a nyelvi jelrendszerről tanultak felfrissítése, kiegészítése. A helyes beszéd és a jó helyesírás igényének felkeltése, megerősítése. A nyelvtani ismeretek hasznosságáról való meggyőződés kialakítása, megerősítése. Az általános iskolában tanult leíró nyelvtani ismeretek felfrissítése, az alapvető hiányosságok pótlása feladatok megoldása során. A szóelemek és a szófajok,	

	valamint a szintagmák felismerésének fejlesztése, szókincsbővítés. A teljes mondatokban való fogalmazás igényének felkeltése. A helyesírás fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A nyelv fogalma, nyelv és beszéd. A beszéd jellemzői – az egyénre jellemző beszédmód. A jel, a jelzés, a jelrendszer fogalmának megismerése, illetve ismétlése. A jelek típusai (ikon, index, szimbólum). A nyelv mint jelrendszer, a nyelvi jelek típusai. A nyelvtan szerepe az egyén életében, tanulásának haszna. Játék a mondatokkal, nyelvi cselekvésekkel. A nyelv szintjei, a leíró nyelvtan egységei (hangtan, morfématan, szótan, mondattan, szövegtan). Hang, fonéma, betű. A hangok jelölése írásban, a betű. Hangtörvények. A hangtörvényekből fakadó helyesírási szabályok felelevenítése, helyesírási feladatok egyéni szükségletek szerint. A hangok szerepe a beszédben. A hangok keletkezése, tiszta ejtés. A szófajok beszédbeli és mondatbeli szerepe. A szófajok felismerése, szavak csoportosítása. Morfémák, szóelemek, szóalakok. A toldalékok szerepe a szó- és a mondatalkotásban. Szóalkotó játékok. Szintagmák keresése és jelölése. A szókincs fejlesztése a határozós és a jelzős szintagmákhoz kapcsolódva. A tulajdonnevek és az igekötős igék helyesírása. Általános helyesírási gyakorló feladatok az egyéni problémák feltárására és egyéni fejlesztésre. A helyesírás önálló fejlesztésének módjai, az önellenőrzés eszközei.	*Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* helyesírás. *Idegen nyelv:* a nyelvek egyedisége és rokonsága.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Nyelv, beszéd, beszédmód, jelrendszer, jeltípus, hang, betű, hasonulás, összeolvadás, morféma, szóelem, szóalak, toldalék, szintagma.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Mondat – szöveg – jelentés**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Az előző félévben tanult nyelvtani ismeretek.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A mondattani és a szövegtani ismeretek felidézése és bővítése gyakorlati feladatok során. A központozás mint helyesírási probléma gyakorlása. Az értő néma és hangos olvasás fejlesztése kreatív feladatokkal. A jelentéstani ismeretek fejlesztése, szerepük felismerése a művészi nyelvben és a hétköznapi kommunikációban. Szövegelrendezés. A szókincs bővítése, a fogalmazási készség fejlesztése. Ismerkedés az egynyelvű szótárak használatával.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A mondat fogalma, a mondat szerkesztettsége és modalitása. A modalitás szerepe a közlő szándékának kifejezésében. Írásjelek. Az egyszerű és az összetett mondat felismerése, csoportosítása gyakorlati feladatok során. Az összetett mondat típusainak megkülönböztetése, összetett mondatok alkotása szerkezeti modellek alapján.	*Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* helyesírás.

A szöveg és a szövegkohézió. Szövegértési feladatok. A szövegelemzés lehetséges módszerei. A szövegkohézió nyelvi elemei, lineáris kohézió (pl. névmások, toldalékok vizsgálata a szófajokról és a morfémákról tanultak felidézésével). A szövegkohézió jelentésbeli elemei, globális kohézió (pl. a cím, a téma, a tétel- és kulcsmondatok, kulcsszavak; a bekezdések logikai viszonyának vizsgálata köznapi, irodalmi és saját szövegekben). Szövegfonetikai eszközök. Hangos olvasás, interpretálás, előadó-művészet. A fonetikai eszközökkel való tudatos bánásmód gyakorlása. A hangalak és a jelentés viszonya. Azonos alakú, egyjelentésű, többjelentésű, rokon értelmű, hangutánzó és hangfestő szavak felismerése, gyűjtése, csoportosítása. A rokon értelmű szavak szerepe a szóbeli és az írásbeli kommunikáció változatosságában, pontosságában és választékosságában. Szókincsbővítő feladatok.	*Idegen nyelv:* a szófajok ismeretének szerepe a nyelvtanulásban; szövegértést segítő technikák.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Egyszerű és összetett mondat; kijelentő, felszólító, felkiáltó, óhajtó és kérdő mondat; kohézió, bekezdés, kulcsszó, kulcsmondat, fonetika, hangalak, jelentés, azonos alakú, egyjelentésű, többjelentésű, rokon értelmű, hangutánzó és hangfestő szó, alakzat, ismétlés, fokozás, túlzás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Szövegértés, szövegalkotás I. A szövegek szerkezete**	**Órakeret 14 óra**
Előzetes tudás	Különböző szövegek folyamatos olvasása. Az olvasottak lényegének felismerése. Kérdések megfogalmazása az olvasott szöveggel kapcsolatban. Törekvés a gondolatok célhoz illeszkedő kifejezésére írásban.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Különböző megjelenésű és műfajú szövegek átfogó megértése, a szöveg szó szerinti jelentésén túli üzenet értelmezése, a szövegből információk visszakeresése. A szöveg tartalmának összefoglalása, jegyzet és vázlat önálló készítése. Az olvasott szöveg tartalmával kapcsolatban saját vélemény megfogalmazása szóban és írásban. Szövegalkotás során a különböző mondatfajták használata. A helyesírás alapvető szabályainak ismerete. Szótárak (papíralapú és internetes) gyakorlott használata, saját szókincs fokozatos bővítése. A szövegek tagolása, főbb szerkezeti elemeinek ismerete. A forrásellenőrzés szempontjainak megismerése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A szöveg jellemzői, tartalmi és formai elemei. Különböző szövegek – különböző szándékok: szerzők, szövegalkotási célok, hogyan változik egy-egy szöveg a szándéktól függően. Különböző célok – különböző szövegműfajok (típusok, jellemzők) – olvasástechnika, olvasás és szövegértés, hangos és néma olvasás utáni értés. Szövegek tagolása, szerkezeti elemek, kapcsoló elemek. Az írásbeli és a szóbeli szövegalkotás eltérései, az eltérések okai, típusai.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* szövegértést, szövegalkotást fejlesztő feladatok, hangos és néma

Szókincs bővítése, szótárak, kézikönyvek használata. Internetes szótárak, helyesírás-ellenőrző programok, szótárprogramok használata, internetes keresés, források ellenőrzésének kérdései. Rövid szóbeli szövegek leírása – írott szöveggé alakítása.	olvasás gyakorlása.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Szöveg, szövegalkotási szándék és cél, szövegrész, kapcsolóelem, szótár, szó szerinti jelentés, üzenet.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Szövegértés, szövegalkotás II. A történetalakítás eszközei**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Az olvasott szövegről saját vélemény megfogalmazása szóban és írásban. Különböző megjelenésű és műfajú szövegek megértése. Információk keresése a szövegben. A szöveg tartalmának összefoglalása, önálló jegyzet és vázlat készítése.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Történet létrehozása előre meghatározott szempontok alapján, a történet részeinek, felépítésének meghatározása. A történetek variálhatóságának megtapasztalása, kipróbálása. Meghatározott szempontok szerint kiselőadások, referátumok önálló elkészítése. Különböző beszédműfajok meghatározása és megkülönböztetése. Különböző beszéd/szövegműfajok jellemzőinek ismerete.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A történet fogalma, funkciója. Történetalakítás: a történet alapegységei, történetépítés. A történet variálhatósága, különböző műfajok. Saját történet létrehozása, szereplők, történetelemek kiválasztása, cselekménybonyolítás. A szöveg makroszerkezetének három egysége: bevezetés, tárgyalás, befejezés. Beszédműfajok/szövegműfajok. Elbeszélés, élménybeszámoló, felszólalás, hozzászólás, érvelés. Köznyelv, irodalmi nyelv, nyelvi norma, szleng, rétegnyelvek, csoportnyelvek. A kiselőadás, a referátum és a vázlat készítésének szabályai. Forrásmegjelölés, forrásellenőrzés.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* szövegértést, szövegalkotást fejlesztő feladatok, hangos és néma olvasás gyakorlása.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Történet, bevezetés, tárgyalás, befejezés, bekezdés, elbeszélés, élménybeszámoló, érvelés, rétegnyelv, nyelvi norma, referátum, kiselőadás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Irodalom – művészetek – média I. Művészeti ágak, műnemek, műfajok**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	A rímes, ritmikus szöveg megkülönböztetése a prózától. Ismeretek Petőfi Sándor, Arany János, Gárdonyi Géza tanult műveiről, irodalmi alkotásokról való egyszerű saját szöveg alkotásának képessége.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható	A köznyelvi és irodalmi szöveg különbségeinek felismerése. Műnemek és műfajok felismerése. A magas és tömegkultúra különbségeinek felismerése. Az ízlés fogalmának megértése, a modern kommunikáció műfajainak megismerése. A művészeti ágak	

fejlesztési feladatok	megkülönböztetése. A manipuláció működési mechanizmusának belátása, a fikció fogalmának megértése, az alternatív valóságok szerepének belátása.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Irodalom: Az irodalmi és a köznyelvi szövegek eltérései, az irodalom mint nyelvhasználat: az irodalmi szöveg felhívó jellege. Az irodalom mágikus jellege. Az irodalom szerepváltozása, virtuális valóságok. Műnemek: epika, dráma, líra. Az egyes műnemek legjellemzőbb műfajai. Napló és blog mint irodalmi műfajok, illetve az internet műfajai. Levél, e-mail, sms, blog (eltérő nyelvezet, eltérő etikett). A Nyugat c. folyóirat. Internetes irodalmi lapok (Pl. *Litera, Irodalmi Jelen, Spanyolnátha*). Kortárs szerzők versei, szövegei. A krimi, sci-fi jellemzői, témái. Groteszk, egyperces novellák. (Javasolt szerzők /művek, műrészletek/: *Arany János, Móricz Zsigmond, Mikszáth Kálmán, Ady Endre, József Attila, Karinthy Frigyes, Weöres Sándor, Ottlik Géza, Örkény István, Parti Nagy Lajos, Karafiáth Orsolya, Varró Dániel, Jónás Tamás, Szabó T. Anna.*) *Művészet/Média:* A művészet fogalma, művészeti ágak. Ismerkedés a következő fogalmakkal: magas kultúra, tömegkultúra, kommersz, ízlés. Az írott sajtó műfajai. Fikció, manipuláció, hazugság, átverés, demagógia stb. Facebook, világháló, játékok, alternatív valóságok.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* tömegkultúra, média. *Idegen nyelv:* egyszerűbb, rövid irodalmi művek eredeti nyelven való olvasása.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Irodalmi szöveg, köznyelvi szöveg, műnem, műfaj, magas kultúra, tömegkultúra, fikció, manipuláció, virtualitás, alternatív valóság, groteszk, ízlés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Irodalom – művészetek – média II. Az irodalom és a vizuális kultúra formanyelve és eszközei**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Az irodalmi és a köznyelvi szövegek közötti különbségek felismerése. Önálló szóbeli és írásbeli megnyilatkozások irodalmi művekről. Az alapvető műnemek és műfajok jellemzőinek ismerete. A népköltészet, műköltészet, mese, elbeszélés fogalmak ismerete.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az irodalom kezdeteivel kapcsolatos alapvető ismeretek elsajátítása. A leggyakoribb alakzatok és szóképek felismerése. Néhány epikai műfaj, valamint az elbeszéléssel kapcsolatos fogalmak ismerete és alkalmazása. Művészfilmek és kommerszfilmek közötti különbség felismerése. Filmes adaptációk (képregény, regény, remake) jellemzőinek megállapítása.	

	Ismerkedés az irodalom határterületeivel.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Irodalom: Oralitás – az irodalom kezdetei, népmesék, monda, legenda. Műköltészet: eposzok, fabulák, anekdota, aforizma. Legfontosabb alakzatok és szóképek (pl. *versszak, rím, alliteráció, ismétlés, felsorolás, fokozás, ellentét, metafora, megszemélyesítés, szimbólum*). Önéletrajz, életrajz, útirajz az irodalomban. Dalszövegek, kortárs költészet, hangköltemények (pl. *rap-szövegek, Lovasi András, Kiss Tibor, Parti Nagy Lajos, Kukorelly Endre, Marno János, Ladik Katalin*). Novella, regény. (Pl. *Mikszáth Kálmán, Móricz Zsigmond, F. Kafka, B. Hrabal.*) Az elbeszélő szerepe és típusai. Cselekménybonyolítás, jellemábrázolás. Korrajz, társadalmi kontextus, szubkultúrák megjelenése a szövegben. Hagyomány, kánon, történetiség. Színhely, időkezelés, beszédmód, valóság és fikció. *Művészet/Média:* Graffiti az őskorban és az ókorban. (Pl. *barlangrajzok, pompeji falfeliratok, egyiptomi sírok*). Graffiti ma: művészet vagy kulturális környezetszennyezés. A képregény mint műfaj, híres képregények. Képregények filmes adaptációi (pl. *Superman, Batman, Pókember, Sin City, Amerika kapitány, Asterix* stb.). A képregény mint művészet (pl. *R. Lichtenstein*). Művészfilm, kommerszfilmek, reklámfilmek, plakátok. Filmes gegek, átverés, képi humor, rajzfilm, némafilm (Pl. *Chaplin, Stan és Pan, Buster Keaton*). Film és irodalom kapcsolta – adaptáció vagy új műalkotás, remake-ek.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* társadalmi környezet, szubkultúrák. *Idegen nyelv:* egyszerű irodalmi szövegek és falfirkák idegen nyelven, az idegen nyelvű filmek megértése a képi nyelv elemeinek felismerésével.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Népköltészet, műköltészet, alakzat, szókép, epika, novella, regény, cselekmény, korrajz, hagyomány, szubkultúra, graffiti, képregény, művészfilm, közönségfilm, adaptáció.

A fejlesztés várt eredményei a 9. évfolyam végén	Az egyes tanulók önmagukhoz viszonyítva a korábbinál tudatosabban és sikeresebben kommunikálnak. Ismerik a kommunikáció összetevőit, tudnak olvasni a nonverbális jelekből. Igyekeznek alkalmazkodni a helyzetnek megfelelő kommunikációs normákhoz. A tanulók ismerik a kommunikáció fajtáit, meg tudják különböztetni a hírt és a véleményt. Online kommunikációjuk tudatos, ismerik az internetes kommunikáció veszélyeit és illemtanát. A tanulók a pedagógus segítségével felismerik egyéni fejlesztési szükségleteiket, kialakul a helyes beszéd és a helyes írás iránti motiváció, fejlődik az önellenőrzés, az önálló tanulás képessége. A tanulók rendelkeznek a legalapvetőbb nyelvtani ismeretekkel, felismerik a nyelvi elemeket. A tanulók kissé biztosabb leíró nyelvtani ismeretekkel rendelkeznek,

	ezeket képesek gyakorlati feladatok során alkalmazni. Törekszenek arra, hogy szóban és írásban is teljes mondatokban fogalmazzanak, és törekszenek arra, hogy kevés helyesírási hibát ejtsenek. A tanulók hangosan és némán is értőn olvasnak. Az olvasott szöveg tartalmával kapcsolatban saját véleményt fogalmaznak meg szóban és írásban. Képesek a szövegben információkat keresni. Képesek különböző típusú szövegek tartalmának összefoglalására, jegyzet és vázlat önálló készítésére. Önállóan használják a hagyományos és az internetes szótárakat. Ismerik a forráskritika alapvető szempontjait. Ismerik a netikett alapvető szabályait és ezek alkalmazását. Képesek az irodalmi és köznyelvi szövegek közötti különbségek felismerésére. Képesek önálló szóbeli és írásbeli megnyilatkozásokra irodalmi művekről. A tanulók ismeretei bővülnek a képi, hangzó és a komplex eszközöket használó kommunikáció, különösen a reklámok és a filmek terén. Felismerik a durva manipulációt. Képessé válnak néhány filmnyelvi eszköz felismerésére és alkalmazására. A tanulók felismerik az egyszerű szövegek témáját, kulcsszavait, meg tudják határozni a bekezdések témáját és ezek kapcsolatát. Fejlődik írásjel-használatuk és olvasási készségük. A tanulók gyakorlatot szereznek a vizuális, a hangzó és a komplex információk megértésében. Elmélyül a színek jelentéséről szerzett tudásuk. Képesek stílusváltásra hivatalos helyzetben. Felismernek néhány jelentéstani elemet a művészi nyelvben, és képesek rokon értelmű szavakkal változatosabbá tenni mondanivalójukat. Képesek szóban és írásban logikusan elmesélni egy történetet. Tudnak legalább egy nyelvi szótárt használni. Képesek néma olvasással szövegek megértésére és felidézésére. Képesek történet írására előre meghatározott szempontrendszer segítségével. Tudnak vázlatot készíteni megadott szempontrendszer alapján. Felismerik a helyesírási alapelveket, és helyesen alkalmazzák őket. Képesek néhány alakzat és szókép felismerésére. Ismernek néhány epikai műfajt, ismerik és alkalmazzák az elbeszéléssel kapcsolatos fogalmakat.

10. évfolyam

Tematikai egységek felosztása

10. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret
A sikeres kommunikáció – nyelvi és kommunikációs repertoár a gyakorlatban	**10 óra**
Nyelv és társadalom – nyelvi rétegek, stílusrétegek	**8 óra**
Szövegértés, szövegalkotás – retorikai gyakorlatok	**8 óra**
Irodalom – művészetek – média Műalkotások befogadása	**10 óra**
Az összes óraszám	**36 óra**

A kommunikáció-magyar tanterv a 10. évfolyamon már alapvetően a pályaorientációra, a mindennapi életben való eligazodásra készít fel, a kulcskompetenciák fejlesztését is ennek rendeli alá. Továbbra is szerepe van az alapvető kulcskompetenciák fejlesztésében is. A NAT-ban megfogalmazott nevelési célok tekintetében elsőrendű szerepe a felelősségvállalásnak, a demokrácia iránti elkötelezettségnek, a tudatos állampolgári létnek, a pályaorientációnak. A tanulókat fel kell készíteni a vizsgaszituációkra, a pályaválasztásra, az önálló, tudatos kommunikációra, a kulturált nyelvhasználatra, a mindennapi életben gyakran felmerülő szövegtípusok megértésére.

A 10. évfolyamon heti egy óra áll rendelkezésre, a kerettanterv az éves órakeret 90%-át, azaz 32 órát határoz meg. A kerettantervet megvalósító KOMA program két, egy-egy félévet átívelő, közös, az osztály számára megvalósítandó projektfeladatot ajánl: az első félévben blogot írnak közösen a diákok (képekkel, zenékkel, kommentárokkal, bejegyzésekkel), a második félévben személyes portfóliót készítenek és életpálya-tervezéssel foglalkoznak.

A 10. évfolyam legfontosabb céljai:

- fejlődjön a tanulók tanulási technikája, alakítsanak ki pozitív viszonyt a jövőbeli tanulás különböző módozataihoz;
- értsék meg az egész életen át tartó tanulásra való képesség és motiváció fontosságát;
- kommunikációjuk során nem kortársi helyzetben kerüljék a szlenget és a vulgarizmust;
- legyenek képesek folyamatosan és meggyőzően felolvasni érvelő szövegeket;
- készüljenek fel a különböző vizsgahelyzetekre;
- legyenek képesek önálló, néma, értő olvasásra, meghatározott szempontok alapján különböző műfajú szövegek írására;

- tudjanak rövid, elmondásra vagy felolvasásra szánt és arra alkalmas, különböző műfajú szövegeket írni;
- legyenek képesek különböző műfajú szövegek önálló írására előre megadott szempontok önálló alkalmazásával;
- ismerjék a lényegkiemelés eszközeit;
- használják tudatosan a digitális eszközöket, legyenek tisztában a világháló használatának etikai szabályaival és az internet használatának veszélyeivel.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A sikeres kommunikáció – nyelvi és kommunikációs repertoár a gyakorlatban**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Jártasság az írásbeli és szóbeli véleményalkotásban. Tömegkommunikációs ismeretek. Tény és vélemény megkülönböztetése. Véleményformálás szóban és írásban. Az önértékelés és a társértékelés szerepének ismerete a tanulás sikerességében.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tanulási technikák, az önértékelés és a társértékelés fejlesztése. A formális és az informális tanulási lehetőségek közötti tájékozódás. Írásbeli és szóbeli véleményformálás művészeti alkotásokról. Az udvarias társalgás gyakorlása, a vulgarizmus csökkentése, elutasítása. Az érvelési technika, a vitakészség gyakorlati fejlesztése. A tanulók és mások által írott szövegek meggyőző előadásának gyakorlása és e képesség, valamint a rögtönzés fejlesztése. Felkészítés a vizsgahelyzetekre. Az egész életen át tartó tanulásra való képesség és motiváció fejlesztése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Személyes erősségek és gyengeségek megfogalmazása, megerősítés és segítő bírálat a társaknak. A művészeti ágakhoz való viszony beépítése az önértékelésbe. Formális és informális tanulás, tehetség, kreativitás. A családi viszonyok és a társalgási stílus történeti változásai. Disputa: érvelő szövegek alkotása szóban. A disputa szabályainak megismerése, egyszerűsített játék. Tömegkommunikáció, televízió, internet. A média vélemény- és ízlésformáló szerepe. Pénz és tömegkommunikáció (pl. *reklám, show, klip*). Állásfoglalás az életstílusok, szerepminták körében, értékválasztás. Társalgási stílus különböző beszédpartnerek esetén. Udvarias társalgás. A vulgarizmus kerülése. Kulturált nyelvi megoldások kényes témák megbeszélésére. Különböző stílusrétegek műfaji sajátosságainak megfelelően írt saját és kész szövegek felolvasása, előadása, illetve rögtönzése. Kulturált véleményalkotás, önértékelés, egymás munkájának és teljesítményének értékelése indoklással, fejlesztési tanácsokkal. Érvelő műfajok és szövegek, a meggyőzés szolgálatában. A vizsga, mint a meggyőzés színtere.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* kommunikáció társadalmi és kulturális meghatározottságai, tömegkommunikáció, média, film. *Természetismeret, matematika:* kommunikációs képességeket fejlesztő gyakorlatok. *Idegen nyelv:* udvarias társalgás, véleménynyilvánítás.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Formális és informális tanulás, egész életen át tartó tanulás; disputa, érvelés, érv, cáfolat, tételmondat; vulgarizmus, előadói stílus, testbeszéd, arcjáték, hangerő, hanglejtés, értékválasztás, érvelés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Nyelv és társadalom – nyelvi rétegek, stílusrétegek**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Az eddig szerzett stilisztikai ismeretek.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A stílusrétegek megkülönböztetése. Jártasság kialakítása a szépirodalmi művek néhány stílusjegyének felismerésében. Fejlődés a társalgási stílus gyakorlásában a vulgarizmus negatív voltának tudatosítása. A szövegalkotási, felolvasási és előadási jártasság fejlesztése. Az alapvető nyelvtörténeti ismeretek felelevenítése és bővítése; a szinkron nyelvváltozatok közötti tájékozódási képesség megalapozása. A tanuló számára fontos nevek eredetének, jelentésének, valamint az asszonynév-választás törvényes lehetőségeinek megismerése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A szóbeliség és az írásbeliség stílusjegyei a magánéleti és a félhivatalos, publicisztikai helyzetekben. A tárgyalt művekről szóló rövid kritikák, blogbejegyzések koherenciájának elemzése. Ismerkedés a publicisztikai, az előadói (szónoki) és a tudományos (népszerű tudományos, ismeretterjesztő) stílus jegyeivel szövegek alapján. A különböző stílusrétegekbe tartozó szövegek felismerése. Nyelvtörténeti ismeretek, a magyar nyelv eredete, a szókincs történeti rétegei néhány szöveg vizsgálatával. Nyelvújítás, a technika és a globalizáció szerepe a nyelv változásában. Szógyűjtés a technikával, a divattal és a zenével kapcsolatban – köznyelvivé vált idegen és új szavak. Ismerkedés az utónévkönyvvel, a nevek eredetével és jelentésével. Nyelvváltozatok, nyelvjárások. Egy-egy a tanulók által ismert vidék nyelvjárásainak jellegzetességei. Tájszavak. Nyelvváltozatok, ifjúsági és diáknyelv. Szleng és argó. Szlengszótárak. A határon túli nyelvhasználat egy-két változata: kétnyelvűség, kevertnyelvűség, kettős nyelvűség.	*Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* helyesírás. *Idegen nyelv:* a globalizáció következtében nemzetközivé vált szavak, néhány diáknyelvi és szleng elem idegen nyelven.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Koherencia, publicisztika, stílusárnyalat, társalgási stílus, művelt köznyelv, szleng, argó, nyelvtörténet, finnugor nyelvcsalád, nyelvváltozat, nyelvjárás, tájszó.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Szövegértés, szövegalkotás – retorikai gyakorlatok**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Önálló, néma, értő olvasás, meghatározott szempontrendszer alapján különböző műfajú szövegek írása, vázlatírás.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési	Különböző műfajú szövegek önálló írása, előre megadott szempontrendszer önálló alkalmazása, a lényegkiemelés eszközeinek alkalmazása. Képes instrukciók szöveggé formálása, illetve szöveges információk képpé alakítása.	

feladatok	Egyszerűbb retorikai feladatok megoldása, retorikai szövegek önálló alkalmazása. Mindennapi szövegtípusok (önéletrajz, névjegy, álláshirdetés, kérvények stb.) megértése és önálló létrehozása.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Álláshirdetések elemzése és alkotása személyes tényezők figyelembe vételével, önismeret. Lényegkiemelés különböző műfajú, családi témájú szövegekben (pl. *újságcikk, blogbejegyzés*). Érvelő szövegek vizsgálata és alkotása. Képes instrukciók szöveggé formálása v. szöveges instrukciók alapján egyszerű képek alkotása (összeszerelés, folyamatábra stb.). Írásbeli ítéletalkotás, kritika, értékelő szöveg írása. Nézőpontváltás a szövegben. Egyedi névjegy tervezése, megalkotása. Retorikai feladat, ünnepi beszéd alkotása (pl. *ballagásra, születésnapra, esküvőre, eljegyzésre, keresztelőre*). A retorika nyelven kívüli eszközei. Retorikai feladat, beszéd alkotása tetszőleges témában. Érvelő szövegek olvasása és alkotása. Vers- vagy prózaírás sablon segítségével. Alapvető stilisztikai ismeretek rendszerezése, gyakorlati alkalmazása szövegalkotás során.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret, idegen nyelv, természetismeret, matematika:* szövegértést, szövegalkotást fejlesztő feladatok, hangos és néma olvasás gyakorlása.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Lényegkiemelés, érvelés, ítéletalkotás, kritika, nézőpontváltás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Irodalom – művészetek – média Műalkotások befogadása**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Műnemek és a hozzájuk kapcsolódó legfontosabb műfajok ismerete, szempontok szerinti véleményalkotás irodalmi művekről.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Irodalmi művekről, filmekről való véleményalkotás önálló kifejtése. Művészeti irányzatok közötti különbségek felismerése. Műalkotások megértésével, értelmezésével, befogadásával kapcsolatos legfontosabb ismeretek elsajátítása.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Irodalom: Különböző műnemű és műfajú irodalmi művekről közös beszélgetés és elemzés tematikus bontásban. (Javasolt szerzők : *Ady Endre, József Attila, Áprily Lajos, Kányádi Sándor, Dsida Jenő, Kukorelly Endre* versei, *F.M. Dosztojevszkij, Krúdy Gyula, Tamási Áron, Márai Sándor, Szilágyi Domokos, Esterházy Péter, Háy János* műveiből részletek, *Madách Imre, W. Shakespeare* drámáiból részletek.) *Művészet/média:* Legfontosabb avantgárd irányzatok jellemzői (pl. *expresszionizmus, futurizmus, dadaizmus, szürrealizmus, kubizmus, konstruktivizmus*). Művészeti ágak, műfajok, kifejezőeszközök, üzenet, hangulat. Műalkotás és műkedvelés, hobbi, giccs. Filmek a tematikus bontáshoz. (pl. *M. Ferreri, Huszárik Zoltán, F. Zeffirelli, B. Luhrmann* filmjéből vett részletek, hollywoodi happy end filmek). Műalkotások (vers, zene, film, tánc stb.). befogadása és kommentálása, a befogadó szerepe a művek értelmezésekor.	*OKÉ-tematika* illeszkedő részei. *Társadalomismeret:* kisebbségi lét, határon túli magyarság. *Idegen nyelv:* idegen nyelvű filmek felirattal vagy anélkül, képi nyelv, falfirkák.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Avantgárd irányzatok, műkedvelés, hobbi, giccs, befogadó, műértelmezés.

A fejlesztés várt eredményei a 10. évfolyam végén	Fejlődnek a tanulók tanulási technikái, a tanulók felismerik az egész életen át tartó tanulás szükségességét. Ismerik a hétköznapokban használatos dokumentumok típusait, azok kitöltésének módját, eligazodnak a hivatalos ügyekben használatos formanyomtatványok között, kitöltésükben alapszintű jártasságot szereznek. Többségük legalább nem kortársi beszédhelyzetben kerüli a szlenget és a vulgarizmust. A tanulók képesek folyamatosan és meggyőzően felolvasni érvelő szövegeket. Felkészültek a vizsgahelyzetek kommunikációs szempontú kezelésére. Rendelkeznek alapvető nyelvtörténeti ismeretekkel, tudják, hogy egy időben is többféle nyelvváltozat létezik. Képesek önálló, néma, értő olvasásra, meghatározott szempontrendszer alapján különböző műfajú szövegek írására, vázlatírásra. Tudnak rövid elmondásra vagy felolvasásra szánt és arra alkalmas

	szövegeket írni. Képesek különböző műfajú szövegek írására, előre megadott szempontrendszer alkalmazásával, ismerik a lényegkiemelés eszközeit. Képesek a retorika alapvető eszközeit alkalmazni érvelő szövegek szóbeli előadásakor. Tisztában vannak a média vélemény- és ízlésformáló szerepével, felismerik a manipuláció eszközeit. Kulturáltabban mondanak véleményt a műalkotásokról nemtetszés esetén is, képesek véleményüket egy-két érvvel alátámasztani. Felismerik a művészeti irányzatok közötti különbségeket. Felismerik a képszerűség néhány stíluseszközét és a szépirodalmi stílus néhány jellegzetességét szépirodalmi művekben.

IDEGEN NYELV

A szakiskolai program keretében a 9–11. évfolyamban minden tanuló számára kötelező egy idegen nyelv tanulása. A hatékonyság szempontjából célszerű azt a nyelvet választani, amellyel való ismerkedést a tanuló az általános iskolában elkezdte.

Az idegen nyelv műveltségterület kerettantervének középpontjában a tanuló áll, illetve az a törekvés, hogy a tanuló a szakiskolai idegennyelv-tanulás során olyan kompetenciák birtokába jusson, melyek képessé teszik őt az idegen nyelvi kommunikációra, valamint arra, hogy megfelelő motiváció esetén a kötelező nyelvtanulás időszakát követően önállóan is tovább tudja ápolni és fejleszteni idegennyelv-tudását. A használható nyelvtudás a tanuló számára nemcsak azt jelenti, hogy jobb esélyekkel indul a munkaerőpiacon, hanem egyben kulcsot is ad a kezébe más népek, más kultúrák, s ezáltal önmaga, saját népe és saját kultúrája alaposabb megismeréséhez, jobb megértéséhez.

A szakiskolába bekerülő tanulók tanulási nehézségekkel küzdenek, sokuk küzd az alapkészségekhez kapcsolódó problémákkal (írási, olvasási és számolási nehézségekkel). A legtöbbjük hátrányos szociális helyzetű, és meglehetősen motiválatlan a tanulást illetően. Ezért a szakiskolai nyelvoktatásnak biztosítani kell az idegen nyelvi felzárkóztatás lehetőségét, a differenciált, szükség szerint az egyéni tanulás rendszerét.

Fejleszteni szükséges a tanulók négy nyelvi alapkészségét, elsősorban a beszédértés és a beszédkészség területén, illetve ezekkel szoros összefüggésben és állandó kölcsönhatásban a tanulók *stratégiai, szociális és személyes* kompetenciáit.

A kerettanterv tartalmazza a 9–11. évfolyamok idegennyelv-oktatásának *fejlesztési céljait*. A célokból kiindulva meghatározza a *fejlesztési faladatokat,* az ahhoz szükséges *előzetes tudást*, a *követelményeket/tartalmakat, kulcsfogalmakat* és a fejlesztés *várt eredményeit* az évfolyamok végén. A kitűzött célok megvalósításához a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelően a program évi 36-36-34 tanítási héttel és 72-72-68 tanórával számol (heti 2 kötelező tanóra).

A műveltségterület tanításának célrendszere alapját a *kommunikatív kompetencia* fejlesztése alkotja a négy nyelvi alapkészség – beszédértés, olvasásértés, beszédkészség, íráskészség – területén. A készségek közül a beszédértés és a beszédkészség, illetve a szóbeli interakció élvez előnyt. Az elérendő cél az, hogy a tanulók meg tudják oldani a nyelvhasználatot igénylő feladataikat az élet különböző területein, a magánéletben, a közéletben, az oktatásban vagy a munka világában. A célnyelvi *műveltség és az interkulturális kompetencia* fejlesztése eredményeképpen a tanulók legyenek képesek a saját

és más kultúrák különbségeinek és hasonlóságainak értelmezésére, és váljanak nyitottabbá és érzékenyebbé más kultúrák iránt. Fontos a pozitív attitűd és motiváció kialakítása a nyelvtanulás, valamint általában más nyelvek és kultúrák megismerése iránt, a *nevelési és tantárgy-integrációs* lehetőségek kihasználásával a nyelvtanítás tartalmának rugalmas keretein belül.

Az *IKT alkalmazási képességének* fejlesztése során a nyelvtanulás és a nyelvtanítás a mai kor igényeinek és szükségleteinek megfelelően, a kommunikációs és információs technológiák használatának beépítésével történjék, ezzel is segítve az autonóm nyelvtanulóvá válást. Fontos cél a *nyelvtanulási stratégiák* kialakítása, azaz a nyelvtanuló legyen képes nyelvtudását önállóan fenntartani, továbbfejleszteni, emellett újabb idegen nyelveket hatékonyan és sikeresen elsajátítani.

A *fejlesztési feladatok* meghatározásakor figyelembe kell venni, hogy a szakiskolai tanulók esetében egy olyan célcsoportról van szó, melynek tagjai közül sokakra jellemző, hogy tanulási nehézségekkel küzdenek, gyakori iskolai élményük a kudarc, kevés az önbizalmuk, csekély a tanulási motivációjuk, alacsony szintű az olvasottságuk, fejletlen a szövegértésük, az átlagosnál gyengébb a kommunikációs képességük, kevés támogatást, biztatást kapnak a szülői háttértől.

Mindezek tükrében az idegennyelv-oktatásnak ebben az iskolatípusban kiemelt feladata a *tanulók nyelvtanulási kedvének felkeltése és fenntartása.* Segíteni kell a tanulókat abban, hogy *bízzanak önmagukban*, bebizonyítsák önmaguknak és környezetüknek: *képesek* az idegen nyelv *elsajátítására* és különböző élethelyzetekben történő sikeres *alkalmazására*. Biztosítani kell számukra a feltételeket ahhoz, hogy logikusan egymásra épülő, kis lépésekben *átismételhessék, rendszerezhessék és bővíthessék* korábban megszerzett nyelvtudásukat, vagy amennyiben valamilyen oknál fogva az előző évfolyamokon nem, vagy csak rövid ideig tanulták az idegen nyelvet, *felzárkózhassanak* társaikhoz.

Mindennek eléréséhez, teljesítéséhez fejleszteni kell a tanulók idegen nyelvi alapkészségeit a *beszédértés és a beszédkészség előtérbe helyezésével,* ezen belül pedig a beszédkészség területén a nyelvhelyesség helyett a *folyamatosság és a megfelelő szóhasználat* középpontba állításával. Az idegen nyelvi kommunikatív kompetencia szoros összefüggésben és állandó kölcsönhatásban áll a tanuló általános kompetenciáival, és így fejleszteni szükséges a tanuló *stratégiai kompetenciáját*, nagy hangsúlyt helyezve azokra a stratégiákra, melyek elősegítik az önálló nyelvtanulóvá válást, melyek hatékonyabbá teszik a nyelvtanulást, és megkönnyítik a nyelvhasználatot; *interkulturális kompetenciáját*, amibe beletartozik a saját és az idegen kultúra egymáshoz való viszonyításának képessége; a más kultúrák képviselőivel való kapcsolatteremtés készsége és képessége; a kultúrák különbözőségéből adódó félreértések kezelésére való készség és képesség; *szociális kompetenciáját*, azaz az egymástól való tanulás és az egymásért végzett munka készségét és képességét; *személyes kompetenciáit.*

A nyelvtanulás során a tanulókban alakuljon ki és maradjon ébren *a kedvező attitűd* és *motiváció* a nyelvtanulás, a tanult nyelv, a célnyelven beszélő emberek és kultúrájuk, valamint más nyelvek megismerésére.

Növeli a nyelvtanítás és -tanulás hatékonyságát, eredményességét, ha kialakul a tanulók *együttműködési készsége*, részt tudnak venni pár- és csoportmunkában.

A szakiskolában folyó idegennyelv-oktatás célja, hogy a tanulók a 11. évfolyam befejezésekor elérjék a Közös Európai Referenciakeretben meghatározott A1 minimumszintet a négy alapkészségben, elmozduljanak az A2 alapszint irányába, és a beszédértés és beszédkészség terén elérjék az A2 szintet. Optimális esetben a tanulók elérhetik az A2 szintet mind a négy alapkészségben.

A1 szinten (minimumszint) a diák megérti és használja a gyakoribb mindennapi kifejezéseket és a nagyon alapvető fordulatokat, amelyeknek célja a mindennapi szükségletek

konkrét kielégítése. Be tud mutatkozni és be tud mutatni másokat, meg tud válaszolni és fel tud tenni olyan kérdéseket, amelyek személyes jellegűek (pl. hogy hol lakik), amelyek olyan emberekre vonatkoznak, akiket ismer, vagy olyan dolgokra, amelyekkel rendelkeznek. Képes nagyon egyszerű interakcióra, amennyiben a másik személy lassan és világosan beszél és segítőkész.

Beszédértés: képes önmagára, családjára és közvetlen környezetére vonatkozó ismerős szavakat és nagyon egyszerű mondatokat megérteni, ha lassan és érthetően mondják azokat. Képes megérteni ismerős kifejezéseket és egyszerű mondatokat, melyek a mindennapi élet konkrét szükségleteivel kapcsolatosak, ha lassan és érthetően beszélnek hozzá, és a legfontosabb információkat többször elismétlik. Képes ismerős témakörökön belül lassan és érthetően elmondott rövid szövegek lényegét megérteni, ha sok bennük az internacionalizmus, és van ideje feldolgozni a hallottakat. Képes megérteni neveket, számokat, árakat és időpontokat, ha lassan és érthetően beszélnek hozzá.

Olvasásértés: képes egyszerű és jól strukturált szövegekben, melyek a mindennapok konkrét szükségleteivel kapcsolatosak, egyes szavakat és nagyon egyszerű mondatokat megérteni. Képes arra, hogy a sok internacionalizmust tartalmazó és/vagy képekkel illusztrált információközlő szövegek témáját azonosítsa, és a lényegi információkat megértse. Ismerős kontextusban képes megérteni neveket, számokat, árakat és időpontokat, valamint egyes szavakat és nagyon egyszerű kifejezéseket.

Beszédkészség: képes arra, hogy konkrét, ismerős helyzetekben egyszerű szavakkal, hétköznapi szófordulatokkal és nagyon egyszerű nyelvtani szerkezetekkel alapvető információkat adjon önmagáról és közvetlen környezetéről. Képes ismerős, hétköznapi helyzetekben röviden és jól begyakorolt fordulatok segítségével közléseket megfogalmazni úgy, hogy beszéd közben időnként esetleg hosszabb szüneteket tart, szavak után kutat az emlékezetében, küzd a nehéz szavak kiejtésével, és mondandóját olykor újrafogalmazza. Képes arra, hogy szavakat és szócsoportokat egyszerű kötőszavakkal, mint pl. „és”, „vagy”, „mert”, összekössön. Képes az abc hangjait és egy adott mennyiségű szót és kifejezést úgy kiejteni, hogy beszédét nagyobb erőfeszítés nélkül meg lehet érteni. Közléseiben nagyjából megfelelően alkalmazza a szó- és mondathangsúlyt.

Íráskészség: képes a személyére és az egészen mindennapi, ismerős dolgokra vonatkozó adatokat röviden és egyszerűen írásban megfogalmazni. Képes szótár segítségével mindennapi, ismerős témákhoz kapcsolódó feljegyzéseket készíteni. Képes számára ismerős szavakat és gyakran használt fordulatokat nagyjából helyesen leírni. Képes arra, hogy szavakat és szócsoportokat egyszerű kötőszavakkal, mint pl. „és”, „vagy”, „mert” összekössön.

Szóbeli interakció: képes egyszerű módon kommunikálni, ha beszédpartnere lassan és érthetően beszél, továbbá hajlandó arra, hogy mondanivalóját szükség esetén többször, többféleképpen elismételje, és segítséget nyújtson a válaszadásban. Képes arra, hogy egyszerű beszélgetést kezdeményezzen, s ennek során érti és alkalmazza a köszönés, búcsúzkodás és az alapvető udvariassági formák legegyszerűbb változatait. Képes néhány egyszerű, jól begyakorolt kifejezéssel és mondattal megoldani olyan ismerős helyzeteket, melyek mindennapi, konkrét szükségleteihez kapcsolódnak. Képes jól ismert helyzetekben egyszerű szavak, kifejezések és nyelvtani szerkezetek segítségével megválaszolni a közvetlenül hozzá intézett kérdéseket, és képes arra, hogy ő maga is feltegyen egyszerű kérdéseket. Képes rövid beszélgetésben előre begyakorolt fordulatok segítségével kommunikálni, még ha gyakran meg is akad, és keresi a szavakat. Képes arra, hogy beszédpartnere mondanivalóját a mondathangsúly alapján kijelentésként, kérdésként vagy felszólításként értelmezze. Képes beszédében a mondathangsúlyt úgy alkalmazni, hogy mondanivalójában többnyire világosan elkülönüljön a kijelentés, a kérdés és a felszólítás. Kiejtése legalább annyira érthető, hogy beszélgetőpartnere többnyire követni tudja, amit mond.

Írásbeli interakció: képes arra, hogy ismerős témakörökben szótár segítségével egyszerű, rövid közléseket megfogalmazzon, miközben a tanult egyszerű nyelvtani szerkezetek használatában még bizonytalanságokat mutat. Képes arra, hogy személyes kapcsolatai ápolására rövid, egyszerű szövegeket alkosson (pl. üdvözlőkártya, levelezőlap, e-mail).

A2 szinten (alapszint) a tanuló megért olyan mondatokat és gyakrabban használt kifejezéseket, amelyek az őt közvetlenül érintő területekhez kapcsolódnak (pl. nagyon alapvető személyes és családdal kapcsolatos információk, vásárlás, helyismeret, állás). Az egyszerű és rutinszerű nyelvi helyzetekben tud kommunikálni úgy, hogy egyszerű és direkt módon információkat cserél családi vagy mindennapi dolgokról. Le tudja írni nagyon egyszerű formában a viszonyulását valamihez, a közvetlen környezetében és olyan területeken, amelyek a legalapvetőbb szükségleteket érintik.

Beszédértés: képes arra, hogy a mindennapi élet területén egyszerű mondatokat, gyakran használt szófordulatokat, szavakat megértsen. Képes arra, hogy felismerje a lassan és érthetően, valamint irodalmi német nyelven elhangzó és ismerős dolgokról szóló szövegek témáját. Képes ismerős témakörökön belül érthetően elmondott rövid szövegek lényegét megérteni, ha sok bennük az internacionalizmus, és van ideje feldolgozni a hallottakat. Képes egyszerű, rövid, mindennapokkal kapcsolatos szövegek témáját meghatározni, valamint a szövegekből egyszerű, személyes szükségletei szempontjából fontos információkat kiszűrni.

Olvasásértés: képes egyszerű és jól strukturált, a mindennapi élettel összefüggő szövegek lényegét megérteni. Képes ismerős témakörökben egyszerű és formalizált szövegeket megérteni, ha azok nagyrészt gyakran előforduló szavakat és fordulatokat és/vagy internacionalizmusokat tartalmaznak. Képes arra, hogy hosszabb szövegekből kiszűrje és megértse a számára fontos információt.

Beszédkészség: képes arra, hogy mindennapi helyzetekben egyszerű nyelvi eszközökkel kifejezze magát, miközben azonban még gyakran megakad, és szavak után kutat. Képes arra, hogy egyszerű szavakkal és esetenként rövid mondatokkal megközelítően korrekt közléseket fogalmazzon meg közvetlen környezetével (pl. emberek, helyek és helyszínek, munkahelyi vagy iskolai tapasztalatok) kapcsolatosan. Képes csekély szókincs és egyszerű nyelvtani szerkezetek segítségével ismerős témákról, személyes érdeklődési körében közléseket megfogalmazni. Közléseiben többnyire világosan ki tudja fejezni szándékát. Képes egy esemény lefolyásáról megfelelő kötőszavak segítségével („először”, „aztán”, „azután”, „később”, végül”) időbeli sorrendben beszámolni. Képes arra, hogy szavakat és egyszerű mondatokat kötőszavakkal (pl. „és”, „de”, „mert”) összekössön. Képes mondatait helyesen hangsúlyozni és hosszabb közléseit megfelelően tagolni. Kiejtése többnyire nem nehezíti az értést, bár idegen akcentusa feltűnő.

Íráskészség: képes arra, hogy egyszerű kifejezésekkel és rövid mondatokkal nagyjából hibátlan közléseket fogalmazzon meg közvetlen környezetével kapcsolatban (pl. emberek, helyek és helyszínek, munkahelyi vagy iskolai tapasztalatok). Képes arra, hogy csekély szókinccsel és néhány egyszerű nyelvtani szerkezettel egyszerű formában nyilatkozzon ismerős témákról, őt magát személyesen érintő kérdésekről. Képes egy esemény lefolyásáról megfelelő kötőszavak segítségével („először”, „aztán”, „utána”, „később”, „végül”) időbeli sorrendben beszámolni. Képes arra, hogy egyszerű mondatokat fogalmazzon meg, és ezeket egyszerű kötőszavakkal (pl. „és”, „de”, „mert”) összekösse. Képes néhány fontos helyesírási szabály megközelítően helyes alkalmazására.

Szóbeli interakció: képes ismerős témákról egyszerű módon kommunikálni, ha beszélgetőpartnere irodalmi német nyelven szól hozzá, és hajlandó arra, hogy kérésre bizonyos dolgokat megismételjen vagy átfogalmazzon. Képes arra, hogy a mindennapi élet konkrét szükségleteihez kapcsolódó helyzetekben rövid, egyszerű kifejezésekkel, mondatokkal kommunikáljon, miközben a kevésbé ismerős helyzeteket még nem mindig tudja megoldani, és esetenként félreértésekbe bonyolódik. Képes arra, hogy megoldjon

ismerős, egyszerű és rutinszerű nyelvi helyzeteket, de közléseit rövidre fogja. Képes arra, hogy ismerős helyzetekben egyszerű nyelvi eszközökkel kommunikáljon. Képes arra, hogy ismerős témakörben folyó beszélgetések során, ha azok lassan és érthetően zajlanak, kövesse a beszélgetések fonalát, kérdéseket tegyen fel, illetve kérdésekre válaszoljon. Képes arra, hogy nem értés esetén megkérje beszélgetőpartnerét, ismételje meg a mondottakat, vagy betűzzön bizonyos szavakat, és kérésre ő maga is képes ezt megtenni. Képes beszédében a mondathangsúlyt úgy alkalmazni, hogy mondanivalójában világosan elkülönüljön a kijelentés, a kérdés és a felszólítás. Kiejtése többnyire nem zavarja közlései megértését.

Írásbeli interakció: képes jól ismert helyzetekben megfelelő szókinccsel rövid, egyszerű közléseket fogalmazni, melyekben sok a formalizált elem, visszatérő szófordulat. Képes rövid, személyes jellegű szövegekben, melyek egyszerű formában eseményekre és kívánságokra vonatkoznak, a közléseket megérteni, és azokra egyszerű nyelvi eszközökkel reagálni. Képes gyakran használt szavak esetében alkalmazni a legfontosabb helyesírási szabályokat, s így a helytelen írásmódból adódó félreértéseket elkerülni.

A fenti szintleírások alapján az elérhető eredmények a helyi tantervekben tovább pontosíthatók, a lehetőségek és a szükségletek alapján az összes készségre vonatkozóan, vagy csak egyes készségterületeken kiegészíthetők, módosíthatók.

Fontos, hogy ne csak a tanárok, hanem a tanulók is tisztában legyenek a nyelvtanítás-nyelvtanulás céljaival, az elérhető eredményekkel. Ennek érdekében érdemes beszélgetéseket kezdeményezni velük, melyek során egyrészt megismerhetik a célkitűzéseket, másrészt kinyilváníthatják véleményüket, javaslatokat, kívánságokat fogalmazhatnak meg.

A szakiskolai 9-10-11. évfolyam idegen nyelvi műveltségterület tartalmát/témaköreit, illetve az órakeretet a következő táblázat tartalmazza. A 11. évfolyam eltérő óraszámai a kevesebb tanítási hét miatt állnak elő.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A nyelvtanulás célja**	**Órakeret 2**
Előzetes tudás	Az általános iskolából hozott ismeretek az idegen nyelvek tudásának fontosságáról.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tanulók általános iskolában szerzett tapasztalatainak számbavétele. A sikeres területek erősítése, fejlesztése, a kudarcok okainak feltárása, megoldások keresése az eredményes nyelvtanulás érdekében. Az elérendő nyelvi szintek tartalmának ismertetése. Célok meghatározása: a négy nyelvi alapkészség közül a beszédértés és a beszédkészség előtérbe helyezése. A kommunikatív helyzetgyakorlatok szerepének hangsúlyozása.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az idegen nyelv tanulása során megélt sikerek és kudarcok tematikus összeállítása, elemzése. Egyéni helyzetelemzés a „Checkliste” segítségével. A szakiskolai nyelvoktatás céljainak meghatározása, a tanév során feldolgozásra kerülő témák ismertetése, egyeztetés alapján a sorrendiség rögzítése. A tanár-diák együttműködési szabályok rögzítése.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* hivatalos szövegek értelmezése.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Az EU-tagállamokban beszélt nyelvek, nyelvcsaládok, nyelvrokonságok, jövevényszavak a történelmi eseményekhez köthetően, a digitális technológia szókészlete, idegen szavak a mindennapjainkban, nyelvi fordulatok, anyanyelvi sokszínűség, idegen nyelvi korrektség.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Hogyan tanuljam az idegen-nyelveket?**	**Órakeret 9**
Előzetes tudás	Az általános iskolában az idegen nyelvek tanulása során az alapkészségek területein: beszédértés, olvasásértés, beszédkészség, íráskészség, szóbeli interakció és az írásbeli interakció terén elsajátított technikák.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A környezet (osztálytársak, tanár, iskola), a nyelvtanulási szakasz legfontosabb célkitűzéseinek, tartalmainak megismerése, a tanulói vélemények figyelembe vétele ezek kialakításában. Az önálló tanulásra való képesség fontosságának beláttatása. A legalapvetőbb tanulótípusok megismerése, az ismereteket önmagára vonatkoztatása. A hatékony (nyelv)tanulási stratégiák használata. A stratégiai kompetenciák fejlesztése. Alapvető ismeretek szerzése a célnyelvi országokról, a célnyelvnek Magyarországon, Európában és a világban játszott szerepéről.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Ismerkedés az új osztálytársakkal, a nyelvtanárral, az iskolával. Ismerkedés a tantervvel, a tantervi célok megismerése és megvitatása, egyéni célok megfogalmazása. A szakiskolai tanulmányok során feldolgozandó témakörök megismerése és megvitatása. Ötletbörze a nyelvtanulás hatékonyságának növelésére. Nyelvórai szabályok – a közös munka kereteinek meghatározása. A célnyelvi országokkal kapcsolatos alapvető ismeretek rendszerezése, elmélyítése, valamint a célnyelvre, annak szerepére, hasznára vonatkozó ismeretek felfrissítése, újabb ismeretek megszerzése, bővítése. (A 10–11. évfolyamokon ez az óraszám az előző évfolyamokon tanultak tematikus ismétlésére szolgál.)	*Természetismeret:* idegrendszer és viselkedés.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Tanulási technika, tanulási stratégia: RJR- ráhangolás, jelentésteremtés, reflektálás; MURDER- **M**OOD – hangulatteremtés, motiválás. **U**NDERSTANDING – megértés; **R**ECALLING – visszahívás; **D**IGEST – „emésztés”, feldolgozás; **E**XPANDING – kiterjesztés, önvizsgálat; **R**EVIEWING – áttekintés, ismétlés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Én és a családom**	**Órakeret: 7**
Előzetes tudás	Az általános iskolából hozott, a témakörhöz kapcsolódó szókincs, a szűkebb/tágabb családon belüli kapcsolatrendszer, az ebből fakadó feladatkörök anyanyelven. A generációk fogalma, a kommunikáció	

	lehetséges módjai a szűkebb/tágabb családon belül.
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése. A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk, valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Bemutatkozás (alapvető személyi adatok: családnév, keresztnév, kor, lakhely, állampolgárság, foglalkozás, esetleg kedvenc ételek, kedvenc időtöltés, háziállatok stb.). Családtagok bemutatása: rokoni kapcsolatok megnevezése, családtagok legfontosabb adatainak, jellemzőinek felsorolása (név, kor, foglalkozás, esetleg külső és belső tulajdonságok, kedvenc időtöltés stb.). Egy napom: a mindennapokra jellemző alapvető tevékenységek felsorolása, napszakokhoz, esetleg időpontokhoz való kapcsolása. A család egy hétköznapjának bemutatása, a családtagok feladatai. A témába vágó célnyelvi szövegek, hanganyagok feldolgozása alapján az adott nyelvterület országaiban élő hasonló korú fiatalok személyének, családjának megismerése.	*Társadalomismeret:* állampolgári jogok és kötelességek, egyének és közösségek szerepe a történelemben. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* konfliktusok ábrázolása az irodalmi/művészeti alkotásokban.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Személyi adat, lakóhely, állampolgárság, foglalkozás, külső és belső tulajdonság, napszak, időpont, családon belüli feladatok.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Az otthonom**	**Órakeret: 6**
Előzetes tudás	Anyanyelven ismeri a lakhatási lehetőségeket, azok pozitívumait/negatívumait. Meg tudja nevezni a lakás helyiségeit, funkcióit, berendezési tárgyait, a mindennapi élethez szükséges eszközöket.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk,	

	valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A tanuló szobájának, lakóterének bemutatása fényképek, rajz alapján. A kedvenc bútordarab bemutatása. A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása. A lakás és közvetlen környezetének bemutatása (kert, park, üzletek, posta stb.). A szomszédok bemutatása. Az iskolától hazáig útvonal leírása. A témába vágó olvasott célnyelvi szövegek, hanganyagok feldolgozása alapján a nyelvterület országaiban élő hasonló korú fiatalok lakókörnyezetének megismerése. Tárgyak, személyek összefüggő leírása egyszerű nyelvi eszközökkel. A témakörhöz kapcsolódó hallott és olvasott szövegek feldolgozása. A beszélgetések, illetve a hallott/olvasott szövegek feldolgozása során kapott információk feldolgozása, kreatív módon történő megjelenítése (szóban, írásban, rajzos formában). Különböző forrásokból származó, különböző személyekkel kapcsolatos információk összevetése, hasonlóságok és különbségek felfedezése.	*Társadalomismeret:* földrajz és település kapcsolata *KOMA:* hivatalos szövegek, dokumentumok létrehozása
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Város, vidék, családi ház, sorház, bérház, albérlet, hajléktalanság, irány, hosszúsági mértékegység, online-vásárlás, online-tervezés, online-lakáshirdetés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Az iskola és barátaim**	**Órakeret: 6**
Előzetes tudás	Anyanyelven ismeri az iskolatípusokat, azok képzési struktúráját, rendszerét. Tisztában van saját tanulmányi kötelezettségeivel, meg tudja fogalmazni helyét a rendszerben. Tudja a barátság fogalmat definiálni, ismeri a barátság működésének szabályrendszerét.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk, valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	Kapcsolódási pontok
A magyarországi iskolarendszer megismerése, a különböző szakaszok tartalmi/tantárgyi elvárásai nagy vonalakban. Vizsgarendszerek a magyarországi közoktatásban. Az iskolai hétköznapok rendje, a benne tevékenykedők feladatköre, kötelességei és jogai. A nevelés-oktatás folyamata során barátságok kialakulásának lehetséges módjai, helyszínei, a hosszú barátság, egy életen át tartó barátság feltételei. Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása, személyes adatok, külső, belső tulajdonságok. A barátom és én – hasonlóságok és különbségek megnevezése. Közös programok. A témába vágó olvasott célnyelvi szövegek, hanganyagok feldolgozása alapján az idegen nyelvterület országaiban élő hasonló korú fiatalok lakókörnyezetének megismerése. Egyszerű nyelvi eszközök felhasználásával lebonyolított, többnyire irányított beszélgetések pár- és csoportmunkában, illetve plénumban. Személyek, tevékenységek összefüggő bemutatása/leírása egyszerű nyelvi eszközökkel. A témakörhöz kapcsolódó hallott/olvasott szövegek feldolgozása. A beszélgetések, illetve a hallott/olvasott szövegek feldolgozása során kapott információk feldolgozása, kreatív módon történő megjelenítése szóban, írásban, illetve rajzos formában. Különböző forrásokból származó/különböző személyekkel kapcsolatos információk összevetése, hasonlóságok és különbségek felfedezése.	*Társadalomismeret:* iskola a történelemben.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Iskolakötelezettség, alapkészség és -képesség, tanulási stratégia, tantárgyi alapkövetelmény, vizsgakövetelmény, általános műveltség, élethosszig tartó tanulás, formális, non-formális, informális tanulás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Ruhatáram télen-nyáron, bevásárlás**	**Órakeret: 5**
Előzetes tudás	Anyanyelven az évszakok jellemzői, az emberi szervezetre gyakorolt hatásuk, annak védekező mechanizmusa, illetve a tevőleges védekezés formái. Anyanyelven a korra, nemre jellemző, az évszakok változását követő, női/férfi ruhadarabok, kiegészítő kellékek, valamint a praktikusság és divat fogalmak.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk,	

	valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az évszakok jellemzése, hatásai az emberi szervezetre. A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése, ezek interakcióban való használata. A tanuló kedvenc ruhadarabjai, hajviselet, smink és testékszerek. Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítás, a különböző élethelyzetekben/alkalmakra – az iskolában, buliban, osztálykiránduláson, farsangra, ünnepeken, színházban viselt ruhadarabok. Az időjárás megfigyelése napra/hétre/évszakra/égövre vonatkozóan. Esetleg: extrém időjárási viszonyok okozta katasztrófák. Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása a szaküzletekben, plázákban, illetve online-áruházakban. Segítségkérés szóban, írásban. Ok-okozati összefüggések észrevétele az évszakok és az öltözködés között. A divat, praktikusság, az ár-érték arányának fogalma. A témakörhöz kapcsolódó hallott/televízióban látott/olvasott szövegek feldolgozása. Szövegszegény dokumentumok, grafikonok, térképek, diagramok értelmezése.	*Társadalomismeret:* a divat története *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* irodalmi és hétköznapi szövegek értelmezése.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Évszak, napszak, időjárási jelenség; second hand, online-vásárlás, bankkártyával történő fizetés, reklamálás, árucsere, természetes/környezetre káros alapanyag, a vásárlás mint szenvedélybetegség, fogyasztói társadalom, veszélyforrás, védekezés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Eszem-iszom, étkezés**	**Órakeret: 6**
Előzetes tudás	A korábbi formális és informális módon elsajátított ismeretek az étkezéssel kapcsolatban, alapanyagok eredete, feldolgozási módjai, receptek értelmezése, ételek elkészítése otthon, vendéglőben, fast food vendéglőben, az egészséges táplálkozás ismérvei, a helytelen táplálkozás okozta betegségek.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk,	

	valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az étkezési szokások – mikor, mit, hol szokott enni/inni a tanuló. Hogyan étkezik a család, mi a menü hétköznap, ünnepnap, baráti összejövetelek alkalmával? Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül? Hogyan zajlik ez az esemény? Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz, ki teríti meg/szedi le az asztalt, ki mosogat? Az étkezési etikett otthon és vendégségben. Az egyszerű ételek receptjei, amelyeket a tanuló maga is el tud készíteni, az összetevők, az elkészítés módjának szóbeli ismertetése. Kedvenc ételek és az egészség megőrzése. Az egészséges étkezés alapszabályai. A család étkezésére költhető havi összeg, a gazdálkodási, döntési attitűd. Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben, hentesnél és az őstermelőtől. Az étkezési szokások, az egészség megőrzése, illetve a betegség kialakulása közötti összefüggések felismerése. Egyszerű nyelvi eszközök felhasználásával lebonyolított, többnyire irányított beszélgetések pár- és csoportmunkában, illetve plénumban. Tárgyak, események, cselekvéssorok összefüggő leírása egyszerű nyelvi eszközökkel. A témakörhöz kapcsolódó hallott/olvasott szövegek feldolgozása. Szövegszegény dokumentumok, grafikonok, diagramok, statisztikai adatok értelmezése. A beszélgetések, illetve a hallott/olvasott szövegek feldolgozása során kapott információk feldolgozása kreatív módon – kollázs, rajz, fotó, poszter – történő megjelenítése.	*Természetismeret:* táplálkozás, emésztés, kiválasztás.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Bioélelmiszer, élelmiszeripar, adalék, tömegtermelés, alacsony tápanyagértékű élelmiszer, friss, tápanyagban gazdag élelmiszer, termelési, tenyésztési, főzési technológia, táplálkozás, egészség, betegség, főzés mint hobbi, élelmiszeripari foglalkozás, mezőgazdasági foglalkozás, fogyasztói társadalom, veszélyforrás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Szabadidőmben**	**Órakeret: 7**
Előzetes tudás	A kulturális és sporttevékenységek egészséges aránya, a nyomtatott és elektronikus média eszközei, a közösségi aktivitások, a zene, a tánc, a színház, az utazás, a mindennapok sportja, extrém-sportok, egészség megőrzése, illetve annak veszélyeztetése, számítógép a munkánkban és a szabadidőnkben. Az elektronikus média mint a haladás, illetve a függőség eszköze.	
A komplex műveltség-	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben.	

területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk, valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Munkamegosztás a családban – a tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem. A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, olvasási szokásai esti programjai, hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévénézési szokásai, haverok, bulik, közös programok. Sportok, amelyeket a tanuló űz/szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül, tömegsport, versenysport, extrém sportok. Az egészséges életmód feltételrendszerének megteremtése, annak akadályai, belső-külső tényezői. A belső béke, lelki egyensúly és a szabadidő eltöltésének módja és időtartama. A fizikális erőnlét, a szellemi és testi teljesítőképesség összefüggése. Statisztikai adatok elemzése és következtetések levonása. Szenvedélybetegségek kialakulásának okai, a gyógyíthatóság feltételrendszere. Tervezett szabadidős tevékenységek, avagy mit hoz a nap. Egyszerű nyelvi eszközök felhasználásával lebonyolított, többnyire irányított beszélgetések pár- és csoportmunkában, illetve plénumban. A témakörhöz kapcsolódó hallott/olvasott szövegek feldolgozása. A különböző forrásokból származó/különböző személyekkel kapcsolatos információk összevetése, hasonlóságok és különbségek felfedezése.	*Természetismeret:* állandóság és változatok – információ, szexualitás, az emberi élet szakaszai.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Szabadidős tevékenység, egészségmegőrzés, kikapcsolódás, erőgyűjtés, aktív/passzív tevékenység, szenvedélybetegség, testépítés, a szellem karbantartása, munka és szabadidő aránya, fogyasztói társadalom, veszélyforrás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Válasszunk szakmát!**	**Órakeret: 11**

Előzetes tudás	Családi tradíciók, sikerszakmák, divatszakmák, fizikai erőnlétet/ szellemi teljesítményt igénylő szakmák, hiányszakmák, alkalmazotti/beosztotti státusz, vállalkozói szemlélet. A formális tanulás során a tantárgyi tartalmak ismerete, a kiválasztott szakmáról szerzett ismeretek, a munkaerő-piaci helyzet aktuális ismerete. A munkába-állás feltételei, kereseti lehetőségek, munkahelyi biztonsági előírások, munkajogi viták, jogorvoslati lehetőségek.
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése, A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk, valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Mit várok a holnaptól? – Képekkel, rajzokkal, rövid szövegekkel illusztrált beszámoló a közeli jövő terveiről. Mit várok a távolabbi jövőtől? – Képekkel, rajzokkal, rövid szövegekkel illusztrált beszámoló a távolabbi jövő terveiről: a család, az ideális partner, gyerekek, nagycsalád, lakáskörülmények; álmaim háza/lakása/kertje, utazások; álmaim országa/városa, foglalkozásom, munkakörülményeim, baráti köröm, társas életem, autóm. Foglalkozások a környezetemben – táblázatos összeállítás, előnyök és hátrányok megfogalmazása. A magyar iskolarendszer felépítése/képzési formák – helyem, lehetőségeim ebben a rendszerben. Összehasonlítás az idegen nyelvterületen kínálkozó lehetőségekkel. Álmaim foglalkozása, a munka világa, kereseti lehetőségek, munkaidő, munkakörülmények, munkatársak, érdekes, különleges foglakozások, az álláskeresés lehetőségei, az állásinterjú formái, menete, elemei, fogalmak ismerete. Pontokba rendezett önéletrajz elkészítése, egyszerű bemutatkozó levél megfogalmazása. *Szakmacsoportos rész* Milyen foglalkozások tartoznak egy adott szakmacsoportba? Hol és hogyan lehet megszerezni a megfelelő szakmai képesítést (esetleg összehasonlítva az idegen nyelvű országokkal)? Milyen ismeretek, készségek, képességek szükségesek egy adott szakma gyakorlásához? Milyen tevékenységeket, feladatokat kell ellátni az adott szakmában dolgozóknak? Melyek a munkavégzés legfontosabb eszközei? Milyenek a munkakörülmények és a kereseti lehetőségek, perspektívák a jövőt illetően?	*Társadalomismeret:* globalizációs jelenségek. *Matematika:* százalékszámítás, hatványozási ismeretek . *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* hivatalos szövegek, dokumentumok létrehozása.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Formális, non-formális, informális tanulás, tanulmányi idő, tandíj, tanulmányok abszolválása, álláskeresés, önéletrajz, állásinterjú, munkába állás, életpálya-építés, egész életen át tartó tanulás, családi bevétel, kiadás, diákmunka, alkalmi munka, főállás, mellékállás, értelmiségi lét, alkalmazotti/beosztotti lét, vállalkozói attitűd, megélhetés, korlátozott lehetőség, családi pénzügyi gazdálkodás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Végre itt a nyár! - projekttervek**	**Órakeret: 4**
Előzetes tudás	Aktív/ passzív pihenés, országjárás, külföldi utazás, biciklitúrák, szállásfoglalás, étkezés, közlekedés, útikönyv, információgyűjtés, tapasztalatcsere.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az idegen nyelv használata a feldolgozandó témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetekben. A négy nyelvi alapkészség fejlesztése, a tematikus szókincs bővítése. A témakörhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges legalapvetőbb nyelvtani szerkezetek felismerése és alkalmazása. Törekvés a folyamatosságra és az érthető kiejtésre. Az interkulturális kompetencia fejlesztése. Nyitottság kialakítása a célnyelvet beszélő népek és kultúrájuk, valamint más népek és kultúrák iránt. Képesség kialakítása a saját népet és kultúrát kívülről, a külső szemlélő helyzetéből való szemlélésre. A stratégiai kompetencia fejlesztése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Terveim a nyárra (mikor kelek, mivel/kivel töltöm a napokat, heteket, hónapokat), a valós és álom úticél megnevezése, szálláskeresés, információkérés. Bejelentkezés a szállásra – hotel, ifjúsági szállás, kemping –, reklamálás, probléma/panasz udvarias kinyilvánítása, segítség kérése, jegyvásárlás. Diákmunka nyáron – lehetőségek itthon és külföldön. *Projektjavaslatok:* - Plakát/kollázs készítése álmaink országáról/városáról. - Képekkel, reáliákkal illusztrált beszámoló egy osztálykirándulásról a partner osztálynak. - Utazás megtervezése az idegen nyelvű katalógusok kínálata, internet stb. alapján. - Kvízjáték összeállítása a célországgal kapcsolatos ismeretek köréből a párhuzamos osztály számára, vagy a csoportot kétfelé bontva.	*Természetismeret:* térképhasználat, országismeret. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* információforrások használata (prospektusok, képek), szövegalkotás.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Hazai/külföldi nyaralás, kikapcsolódás, erőgyűjtés, relaxáció, lelki feltöltődés, útiterv, előzetes informálódás, alkalmazkodás, beilleszkedés, szellemi/fizikális pihenés, aktív pihenés.

A fejlesztés várt eredményei a 11. évfolyam végén	A tanuló képes megnevezni és rendszerezni az eddigi tapasztalatait a nyelvtanulás során, képes eldönteni, hogy mely területek voltak sikeresek, illetve kudarcosak, képes a nyelvi készségek területein szerzett tudás/hiány mértékét meghatározni, képes megfogalmazni, hogy milyen erőfeszítésekre hajlandó a sikeres nyelvtanulás érdekében, együttműködést mutat a tanárával a célok elérése érdekében. Beilleszkedik az új tanulási környezetbe, megismeri és elfogadja az előtte álló tanulási szakasz legfontosabb célkitűzéseit, tartalmait, látja az általa tanult idegen nyelv szerepét, fontosságát saját maga és környezete életében. Rendelkezik a célnyelvi országokkal kapcsolatos és a célnyelvnek a szűkebb és tágabb környezetében játszott szerepére vonatkozó alapvető ismeretekkel. Érti és érzi a hatékony tanulás érdekében a tanulási stratégiák ismeretének fontosságát, képes a legalapvetőbb tanulási stratégiák alkalmazására. Ismeri és elfogadja a csoportban való nyelvtanulás eredményessége érdekében az általa betartandó szabályokat. Képes a „család”, az „otthon”, a „barát-osztálytárs” az „időjárás-öltözködés”, az „élelmiszerek-étkezési szokások”, a „szabadidő” és a „szakma világa” témakörökhöz kapcsolódó hallott/olvasott szövegekből a legalapvetőbb információk kiszűrésére és felhasználására egy meghatározott kommunikatív feladat elvégzése érdekében. Képes arra, hogy az idegen nyelvi kommunikatív helyzetekben egyszerű kérdésekre válaszoljon, vagy néhány nagyon egyszerű, összefüggő mondatban meséljen a fent említett témakörök tartalmairól. Ismeri és megfelelően alkalmazza a témakörökhöz kapcsolódó kommunikatív helyzetek megoldásához szükséges alapvető szókincset és nyelvtani szerkezeteket. Érdeklődéssel, nyitottan fordul a másság felé.

MATEMATIKA

A matematika tanulásának eredményeként a tanulók megismerik a világ számszerű vonatkozásait**,** összefüggéseit, az ember szempontjából legfontosabb törvényszerűségeket, relációkat. A tantárgyi ismeretek elsajátítását olyan problémák, eljárások alkalmazásával kell segíteni, hogy a tanulók ismerjék fel a matematika gyakorlati életben és más ismereteik bővítésében való alkalmazhatóságát, és hasznosítsák is azt. Mindezek elemzéséhez, megismeréséhez, de elsősorban szakmai gyakorlati alkalmazásához legyenek algebrai, halmazelméleti, geometriai ismereteik, melyekkel képessé válnak a világ térbeli, időbeli folyamatainak objektív értelmezésére, a változás, fejlődés tendenciáinak felismerésére.

A tanulási folyamatot, a tevékenységeket úgy kell megszervezni, hogy növekedjék a tanulók figyelem-koncentrációja, fejlődjék önálló és logikus gondolkodásuk, kreativitásuk, probléma- és összefüggés-felismerő és a fegyelmezett, precíz (kooperatív) munkára való

képességük, bővüljön kommunikációs terük (szöveg, ábra, jelrendszer), legyen igényük a folyamatos önellenőrzésre.

Mindezen célok elérése érdekében a hangsúlyokat a következő területekre, tevékenységekre helyezzük:

- a hétköznapok matematikája (gyakorlat, becslés, kerekítés, fejben számolás);
- kommunikáció fejlesztése (szöveges problémamegoldás);
- szövegek matematikai tartalmának értelmezése, elemzése;
- kombinatorika, valószínűség, statisztika elemei;
- matematikai modellek és alkalmazhatóságuk;
- algoritmus, kiszámíthatóság;
- mennyiségek közötti kapcsolatok (függvényjellegű, illetve valószínűségi) megértése;
- többféle megoldási mód keresése;
- önellenőrzés módjai (eredmény realitása);
- számológép és számítógép használata.

Célunk, hogy a szakiskola elvégzése után a tanuló legyen képes

- elvégezni alapműveleteket racionális számkörben;
- elvégezni egész kitevőjű hatványozást a racionális számkörben;
- behelyettesíteni, megbecsülni és kiszámolni (géppel) adott (szakmai) képletek értékét;
- matematikailag értelmezni egyszerű szöveges problémákat;
- megoldani egyszerűbb szöveges feladatokat;
- megoldani egy ismeretlenes elsőfokú egyenleteket;
- értelmezni relációkat pl. (kisebb, nagyobb), logikai kapcsolatokat (pl. és, vagy, ha-akkor, is);
- alkalmazni az egyenes és fordított arányosságot, a százalékszámítást;
- használni elemi geometriai fogalmakat;
- elvégezni elemi méréseket, geometriai számításokat, mértékegységeket használni;
- felismerni a szimmetria, hasonlóság, egybevágóság eseteit;
- tájékozódni a számegyenesen, derékszögű koordinátarendszerben;
- felismerni egyszerűbb sorozatokat (számtani, mértani);
- felismerni műveletsorokat, algoritmusokat;
- értelmezni, létrehozni egyszerű grafikonokat, diagramokat, táblázatokat;
- felismerni, értelmezni a matematika (halmazok, valószínűség számítás, kombinatorika, statisztika, geometria) elemi fogalmait, szakkifejezéseit;
- megfogalmazni a szakma tanulása során felmerült matematikai jellegű kérdéseit, problémáit, megoldást keresni;
- új információkat keresni könyvtárban, interneten.

Módszereit és ismeretelemeit tekintve a matematika tanítása szorosan kapcsolódik a többi komplex műveltségterület moduljaihoz (kommunikáció, értő olvasás, pontos fogalmazás, grafikonok, statisztikák, képletek a szakmában, természeti, gazdasági törvényszerűségek stb.). Folyamatosan kötődnie kell a szakmatanulás szükségleteihez és eszközként kell alkalmaznia az informatikát (számítógép, oktatóprogramok).

A matematika tanítása alkalmazásközpontú, elsősorban az induktív gondolkodásra épít, tevékenységhez kapcsolódik, és törekszik az egyre önállóbb tanulói munkára is építeni. Az iskolai tanuló számára – minél csekélyebb előismerettel rendelkezik, annál inkább – a saját hétköznapi teendőin, azok megoldásán át vezethet az út a magasabb absztrakciós szint felé (aminek itt csupán az alsóbb lépcsőfokaiig juthatunk el). Másrészt minden más

ismeretanyag, információ feldolgozása igényli a matematikai eszközök használatát, e tényt kell tudatosítanunk. A tanítási óra a gyakorlatból (ideális esetben a tanulók által hozott problémából) indul ki, és következtetései, eredményei (általánosan alkalmazhatóan) oda is térnek vissza. Az óravezetésnek rugalmasnak, spontánnak kell lennie, gyakran és hangsúlyozottan a tanulók ötleteire, kérdéseire, kéréseire kell alapoznia.

Az egyes évfolyamokon a fő témakörök ismétlődnek (a feladatok nem!), ami egyre bővülő, magasabb szinten történő ismétlésre és elmélyítésre ad lehetőséget, elősegíti a már ismert anyag rögzítését, illetve módot ad az előző évi ismeretek kiegészítésére, a következő év szintjének beállítására. Itt a tanárnak jelentős differenciálásra van módja az egyes osztályok és egyes tanulók előképzettsége, motiváltsága, képességei szerint.

(A tematikus egységekhez rendelt óraszámok hozzávetőleges arányokat fejeznek ki, minthogy a tantárgyi sajátosságok következtében az egyes részegységek feldolgozásában átfedések fordulnak elő, pl. képletek behelyettesítése, képletgyűjtemények használata a geometria, az algebra, a függvények témakörnél is előfordul, vagy szöveges probléma megoldásakor geometriai jellegű kérdésből is kiindulhatunk.)

9. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Számtan, algebra**	**Órakeret 14 óra**
Előzetes tudás	Elemi számolás, alapműveletek, tízes számrendszer, algebrai kifejezés, képlet behelyettesítési értéke, zsebszámológép használata.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás (adott feltételek szerinti) fejlesztése. Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A racionális számok írása, olvasása, összehasonlítása. A tízes számrendszer használata, ábrázolás számegyenesen, alapműveletek, hatványozás (10 hatványai), elvégzése, négyzetgyökvonás (számológéppel). Algebrai kifejezések (összevonás), képletekbe behelyettesítés (képletgyűjtemények használata). Pontosság (hibahatár), nagyságrend, becslés, kerekítés. Törekvés az/ önálló, aktív munkára, kreativitásra, kommunikációra, kooperációra. Eredmények korrekt szöveges megfogalmazása. Matematikai ismeretek helyes alkalmazása gyakorlati problémákban: logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Növekvő igény az önellenőrzésre. Fogalmak, szakkifejezések felismerése. Zsebszámológép használata.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom; osztályközösség-építés; idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció.

Kulcsfogalmak	Szám, alapművelet, hatvány, négyzetgyök, azonosság, normál alak, pontosság (hibahatár), számegyenes, számhalmazok.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Gondolkodási módszerek, halmazok, kombinatorika, valószínűség, statisztika**	**Órakeret 22 óra**
Előzetes tudás	Elemi szinten a halmaz, grafikon, szöveges feladat, valószínűség fogalmának felismerése. Alapfokú számolási készség, egyszerű, rövid szövegek értő olvasása. Tájékozódás a számegyenesen (racionális számkör).	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Halmazokkal kapcsolatos műveletek végzése (elem, válogatás, ábrázolás). Grafikon, diagram, koordinátarendszer – értelmezés, tájékozódás, ábrázolás. A nyelv logikai elemeinek felismerése a matematikában (összehasonlítás, viszonyítás, rendezés, relációk, műveletek: és, vagy, ha - akkor, minden, van olyan, nem minden, egyik sem, nem) Feltétel, előzmény, következmény felismerése, alkalmazása egyszerű esetekben. Szövegértelmezés gyakorlati feladatokban (adatok kiválasztása, lejegyzése, becslés, kiszámítás, ellenőrzés). A valószínűség gyakorlati fogalmának megismerése („biztos”, „lehet, de nem biztos”, „lehetetlen”), valószínűségi játékok, problémák. Probléma-megoldási módszerek gyakorlása (próbálgatás; következtetés, sejtés, szabályosságok, lehetőségek kipróbálása, ellenpélda szerepe). Statisztika a hétköznapi életben (adatgyűjtés, mintavétel). A fogalmak felismerése, alkalmazása hétköznapi, tantárgyi, gyakorlati előfordulásaikban. Aktív, kreatív munkavégzés, a kommunikáció, kooperáció javuló szintje.. Az eredmények korrekt, szöveges megfogalmazása. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Közelítő fejben számolás, becslés (nagyságrend). Az önellenőrzés igénye, alkalmazása. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom;* *osztályközösség-építés;* *természetismeret;* *társadalomismeret;* *idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, adatsorok, diagramok értelmezése.

Kulcsfogalmak	Halmaz, számegyenes, pontosság (hibahatár), nagyságrend, koordinátarendszer, grafikon, diagram, logikai művelet, statisztika, valószínűség.

10. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Függvények, sorozatok, egyenletek, algoritmus**	**Órakeret 18 óra**
Előzetes tudás	Számolás racionális körben, számegyenes, koordinátarendszer.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Egyes gyakorlati összefüggések matematikai modelljének megalkotása (egyenes arányosság, táblázat, képlet, függvény, ábra). Elsőfokú egy ismeretlenes egyenletre vezető szöveges feladat megoldása. Algoritmusok felismerése, alkalmazása, pl. sorozatok, számtani sorozat, mértani sorozat, kamatszámítás. Arányos mennyiségek, fordított arány, százalék, százalékszámítás alkalmazása játékos, beugratós, gyakorlatias feladványokban. Önálló, aktív munka, kreativitás, kommunikáció és kooperáció javuló szintje. Többféle megoldási út keresése. Az eredmények korrekt, szöveges megfogalmazása. Az ismeretek helyes alkalmazása gyakorlati problémákban. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodásra. A helyes megoldások számának keresése (mikor lehet több is?). Önellenőrzés igénye, rutinszerű alkalmazása. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom; osztályközösség-építés; természetismeret; társadalomismere;, idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, társadalom- és természetismereti adatsorok, diagramok, függvények értelmezése. köznapi gazdálkodási ismeretek.

Kulcsfogalmak	Százalék, sorozat, függvény, egyenlet, definíció (képlet, szabály), grafikon, táblázat, diagram, algoritmus, kamat.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A geometria alapjai**	**Órakeret 18 óra**
Előzetes tudás	Alapfokú tájékozódás a térben, egyszerű alakzatok és testek felismerése, elemi mérés (vonalzó, szögmérő, mérőszalag), vázlatos rajzolás, derékszögű koordináta-rendszer ismerete, képletgyűjtemény használata.	
A komplex	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és	

műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép). A matematika épülésének bemutatása (geometria története: a földmérés gyakorlati szükségességéből).

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Alapvető geometriai fogalmak ismerete (sík és tér, pont, egyenes, félegyenes, szakasz, távolság, szög, párhuzamosság, merőlegesség, síkidomok és térbeli testek). Háromszög, négyszög, sokszög, kör felismerése, tulajdonságai megállapítása (Thalész-tétel). Tulajdonságok, szabályosság, szimmetria felismerése, alkalmazása egyszerű esetekben. Derékszögű háromszög adatai, Pitagorasz-tétel (oldalak és szögek kapcsolata – szögfüggvény). Egybevágóság, hasonlóság felismerése, alkalmazása egyszerű következtetésekben. Mérés (módszerek, mértékegységek alkalmazása), kerület, terület (gyakorlati pl.) kiszámítása. Egyszerű testek fajtáinak felismerése (gúla, kúp, hasáb, henger, gömb). Alapadatokból terület, térfogat becslése, képletgyűjteménnyel kiszámolása. Vektorok fogalma. (Szak)rajz, ábra olvasása, értelmezése. Geometriai problémák vázlatos ábrázolása, modellezése. Geometriai ismeretek használata gyakorlati problémákban. Kreativitás, kommunikáció, kooperáció, önismeret fejlődése. Az eredmények korrekt szöveges megfogalmazása. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Közelítő fejszámolás, becslés (nagyságrend), pontosság (hibahatár). Az önellenőrzés igénye, rutinszerű alkalmazása. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom;* *osztályközösség-építés;* *természetismeret;* *társadalomismeret;* *idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, térbeli relációk, szabályosságok.

Kulcsfogalmak	Sík, tér, szög, síkidom, test, mérés, kerület, terület, térfogat, felszín, szimmetria, síkidom, nevezetes alakzatok,ó

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló képes - elvégezni alapműveleteket és egész kitevőjű hatványozást racionális számkörben; - behelyettesíteni és kiszámolni (géppel) adott (szakmai) képletek értékét; - megoldani egyszerű szöveges problémákat (következtetés, próbálgatás, elsőfokú egyenlet); - értelmezni relációkat (kisebb, nagyobb), logikai kapcsolatokat (nem, és/vagy, ha, akkor, is); - alkalmazni az egyenes és fordított arányosságot, százalékszámítást; - használni elemi geometriai fogalmakat és mértékegységeket; - elvégezni elemi méréseket, geometriai számításokat; - felismerni szimmetriát, egybevágóságot; - tájékozódni számegyenesen, derékszögű koordináta rendszerben; - felismerni műveletsorokat, algoritmusokat; - értelmezni, ábrázolni a tanultakhoz kapcsolódó grafikonokat, diagramokat, táblázatokat; - felismerni a matematika (halmazok, valószínűség, kombinatorika, statisztika, geometria) elemi fogalmait, szakkifejezéseit; - megfogalmazni a szakma tanulása során felmerült matematikai jellegű kérdéseit, problémáit, megoldást keresni ezekre; - új információkat keresni (könyvtárban) interneten.

11. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Számtan, algebra**	**Órakeret 4 óra**
Előzetes tudás	Gyakorlottság a számolásban, alapműveletek, tízes számrendszer, algebrai kifejezés, képlet behelyettesítése.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Alapműveletek, hatványozás, négyzetgyökvonás (számológéppel). Algebrai kifejezések (alapműveletek), műveleti szabályok alkalmazása, képletek, behelyettesítés (képletgyűjtemények használata). Pontosság (hibahatár), nagyságrend (normál alak), számolás fejben, papíron, géppel, becslés, kerekítés. Önálló, aktív munka, kreativitás, kommunikáció, kooperáció javuló szintje. Eredmények korrekt, szöveges megfogalmazása. Matematikai ismeretek helyes alkalmazása gyakorlati	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom; osztályközösség-építés; idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció.

problémákban. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Önellenőrzés igénye. Zsebszámológép gyakorlott használata.	
Kulcsfogalmak	Szám, alapművelet, hatvány, négyzetgyök, normál alak, becslés, pontosság (hibahatár), ellenőrzés, számegyenes.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Gondolkodási módszerek, halmazok, kombinatorika, valószínűség, statisztika**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Halmaz, grafikon, szöveges feladat, valószínűség fogalmának felismerése, számolási készség, szövegek értő olvasása, tájékozódás a számegyenesen.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Halmazokkal kapcsolatos műveletek végzése (részhalmaz, metszet, unió, ábrázolás). Grafikon, diagram, koordinátarendszer használata. A nyelv logikai elemeinek tudatos alkalmazása a matematikában (összehasonlítás, viszonyítás, rendezés, relációk, műveletek: és, vagy, ha - akkor, minden, van olyan, nem minden, egyik sem, nem). Ellentmondás, bizonyítás, általánosítás felismerése, alkalmazása egyszerű esetekben. Szövegértelmezés gyakorlati feladatokban (adatok kiválasztása, lejegyzése, megoldási terv, becslés, kiszámítás, ellenőrzés), matematikai modellalkotás. Gráfok, kombináció, variáció alkalmazása egyszerű problémákban. Valószínűség gyakorlati fogalmának alkalmazása („biztos”, „lehet, de nem biztos”, „lehetetlen”), valószínűségi játékokban, problémákban. Probléma-megoldási módszerek alkalmazása (próbálgatás; következtetés, sejtés, szabályosságok, lehetőségek kipróbálása, ellenpélda szerepe). Statisztika a hétköznapi életben (adatgyűjtés, mintavétel, relevancia, következtetések). Aktív, kreatív munkavégzés, a kommunikáció, kooperáció javuló szintje. Önismeret fejlődése, reális énkép. Eredmények korrekt, szöveges megfogalmazása. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Közelítő fejben számolás, becslés (nagyságrend). Önellenőrzés igénye, alkalmazása.	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom;* *osztályközösség-építés;* *természetismeret;* *társadalomismeret;* *idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, adatsorok, diagramok értelmezése.

Tájékozódás térben, időben, folyamatokban. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	
Kulcsfogalmak	Halmaz, számegyenes, koordinátarendszer, grafikon, diagram, logikai művelet, statisztika, valószínűség.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Függvények, sorozatok, egyenletek, algoritmus**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Számolás racionális körben, számegyenes, koordinátarendszer, függvények ábrázolása értéktáblázatból, sorozatok fogalma, hatványozás, kamatszámítás.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés, ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép).	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes/fordított arányosság, táblázat, grafikon, képlet, függvény). Elsőfokú egy ismeretlenes egyenletre, egyenletrendszerre vezető szöveges feladat megoldása, ellenőrzés, megoldhatóság vizsgálata. Algoritmusok: pl. sorozatok, számtani sorozat – egyszerű számítások gyakorlati problémákban; mértani sorozat, elemeinek számolása; kamatszámítás (kamatos kamat számítása). (Fejtörők, beugratós, gyakorlatias feladványok.) Önálló, aktív munka, kreativitás, kommunikáció, kooperáció javuló szintje. Többféle megoldási út keresése. Eredmények korrekt, szöveges megfogalmazása. Közelítő fejszámolás (nagyságrend), becslés, pontosság. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Helyes megoldások számának keresése (mikor lehet több is?). Önellenőrzés igénye, rutinszerű alkalmazása. Tájékozódás térben, időben, folyamatokban. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom;* *osztályközösség-építés;* *természetismeret;* *társadalomismeret;* *idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, adatsorok, diagramok, függvények értelmezése.
Kulcsfogalmak	Százalék, sorozat, függvény, képlet, szabály, grafikon, táblázat, diagram, algoritmus.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A geometria alapjai**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Tájékozódás a térben, alakzatok és testek felismerése, elemi mérés, vázlatos rajzolás, képletgyűjtemény használata.	
A komplex műveltség-területhez	A tájékozódás fejlesztése a világ mennyiségi viszonyaiban, a térben és az időben. Megismeréshez szükséges képességek fejlesztése (tapasztalat, képzelet, emlékezés, gondolkodás, rendszerezés,	

kapcsolható fejlesztési feladatok	ismerethordozók használata). Problémakezelés és -megoldás fejlesztése. A kreativitás fejlesztése (adott feltételek szerint). Akarati, érzelmi, önfejlesztő képességek fejlesztése, az együttéléssel kapcsolatos értékek erősítése (kommunikáció, együttműködés, motiváltság, önszabályozás, énkép). A matematika épülésének bemutatása (geometria története).

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az alapvető geometriai fogalmak ismerete és használata (sík és tér, pont, egyenes, félegyenes, szakasz, távolság, szög, párhuzamosság, merőlegesség). Síkidomok és térbeli testek felismerése (modell, absztrakció fogalma). Háromszög, négyszög, sokszög, kör felismerése, tulajdonságai megállapítása (Thalész-tétel). Tulajdonságok, szabályosság, szimmetria felismerése, alkalmazása egyszerű esetekben. Derékszögű háromszög adatai, Pitagorasz-tétel (oldalak és szögek kapcsolata - szögfüggvény). Egybevágóság, hasonlóság felismerése, alkalmazása. Mérés (módszerek, mértékegységek használata), kerület, terület (gyakorlati pl.) kiszámítása. Egyszerű testek fajtái tulajdonságainak megállapítása (gúla, kúp, hasáb, henger, gömb). Alapadatokból terület, térfogat, felszín becslése, képletgyűjteménnyel kiszámolása. Rajzok értelmezése (műszaki, szakmai példák). Vektorok fogalma, egyszerű alkalmazások. Geometriai problémák vázlatos ábrázolása, modellezése. Kreativitás, kommunikáció, kooperáció, önismeret fejlődése. Eredmények korrekt szöveges megfogalmazása. Logikus, fegyelmezett, kritikus/önkritikus gondolkodás. Közelítő fejszámolás, becslés (nagyságrend), pontosság (hibahatár). Önellenőrzés igénye, rutinszerű alkalmazása. Tájékozódás térben, időben, folyamatokban. Ismerethordozók kezelése, tudatos használata.	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom; osztályközösség-építés; természetismeret; társadalomismeret; idegen nyelv:* szövegértés, kommunikáció, önismeret, tanulási technikák, kooperáció, térbeli relációk, szabályosságok, szimmetriák.

Kulcsfogalmak	Sík, tér, szög, távolság, mérés, kerület, terület, térfogat, felszín, szimmetria, nevezetes síkidomok, szabályos testek..

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló képes - behelyettesíteni, megbecsülni és kiszámolni (géppel) összetettebb (szakmai) képletek értékét; - matematikailag értelmezni és megoldani szöveges problémákat (következtetés, elsőfokú egyenlet); - értelmezni relációkat (kisebb, nagyobb) logikai kapcsolatokat (nem, és/vagy, ha-akkor, is); - alkalmazni az egyenes és fordított arányosságot, százalékszámítást szöveges problémákra is; - használni és alkalmazni elemi geometriai fogalmakat és

	mértékegységeket; - elvégezni geometriai számításokat; - felismerni szimmetriát, hasonlóságot, egybevágóságot; - tájékozódni számegyenesen, derékszögű koordináta rendszerben; - felismerni műveletsorokat, algoritmusokat; - értelmezni, ábrázolni a feldolgozott témakörökhöz kapcsolódó grafikonokat, diagramokat, táblázatokat; - felismerni, értelmezni a matematika (halmazok, valószínűség, kombinatorika, statisztika, geometria) elemi fogalmait, szakkifejezéseit; - megfogalmazni a szakma tanulása során felmerült matematikai jellegű kérdéseit, problémáit, megoldást keresni ezekre; - új információkat keresni (könyvtárban) interneten.

TÁRSADALOMISMERET

szakképző évfolyam

A Társadalomismeret tantárgy főbb feladatai

A történelmi múlt megismerése járuljon hozzá a jelen összefüggései, az összetett társadalmi folyamatok megértéséhez;

- események feltárása, bemutatása és értelmezése révén fejlessze a tanulók készségeit, kompetenciát, melynek révén sikeres felnőtté válhatnak;
- támogassa a felnőtté váló szakiskolai tanulók tudatos közéleti részvételét, az aktív állampolgárrá válásukat, erősítse a demokrácia értékeit gondolkodásukban;
- segítse elő szűkebb és tágabb közösségekhez tartozás személyes megélését, felelősségtudatos magatartásukat;
- a történelmi események tanulmányozása tegye képessé a szakiskolai tanulókat a jelenben való eligazodásban, és segítse a jövőre való felkészülésüket;
- a szakiskolai tanulók életkorához és érdeklődéséhez igazodva a történelmi megismerés során kapjanak képet a múltról, és különösen a közel múlt világáról, a jelent alakító tényezőiről;
- személyes élményt alakítson ki a tanulókban a történelmi szituációkkal kapcsolatban, lehetőséget biztosítson a történelemből fakadó tanulságok levonására;
- a történelem problémaközpontú megközelítése biztosítsa az önismereti, a társas kapcsolati kultúra fejlesztését és a pozitív énkép kialakítását a tanulókban;
- a társadalmi, állampolgári és gazdasági ismeretek ismeretkör legfőbb feladata, hogy reflektáljon a diákok társadalmi tapasztalataira.

A tantárgy tanításának céljai a szakiskolai közismereti tantárgyrendszerben a következők:

- A differenciált történelmi gondolkodás kialakítása, az adatok, tények, fogalmak, a történettudomány által kínált konstrukciók (sémák) rugalmas adaptálásával, illetve a történettudomány vizsgálati eljárásainak (történeti probléma felismerése, megfogalmazása, a kritika, az interpretáció) alkalmazásával.
- A tanulók ismerjék fel és értsék meg azt, hogyan és miért éreztek, gondolkodtak, cselekedtek másként az emberek a múltban, mint a jelenben élők.
- A történelmi kulcsfogalmak, a történelmi folyamatok megértése és elsajátítása segíti a tanulókat a múltra vonatkozó magyarázatok, következtetések és értékelések megértésében, a történelmi ismeretek rendszerezésében, a múlttal és a múlt megismerésével kapcsolatos kérdések egyre árnyaltabb megválaszolásában, a különböző korok és események összehasonlításában, az összefüggések azonosításában, valamint az önálló következtetések és vélemények megfogalmazásában.
- A társadalmi, állampolgári és gazdasági ismeretek ismeretkör legfőbb célja, hogy a különböző társadalomtudományok nézőpontjából mutasson be jelenségeket, problémákat, és segítse a tanulókat ezek értelmezésében, következtetések megfogalmazásában; valamint segítse a szakiskolai tanulókat a szűkebb és tágabb környezetükben való eligazodásban, boldogulásban.
- Fontos cél továbbá, hogy a személyes tapasztalatra építő készségfejlesztő módszerek alkalmazásával a tantárgy megalapozza és fejlessze a diákok szociális, erkölcsi és jogi érzékét, és erősítse problémamegoldó gondolkodásukat.

9. évfolyam

A tanulók képesek legyenek:

- a magyar történelem és társadalom alapvető folyamatainak megértésére,
- az egyén szerepének értékelésére és a közösséghez tartozás felelősségének elfogadására,
- kritikusan szemlélni a tömegmédia általuk fogyasztott termékeit,
- saját érdekeiknek megfelelően használni Magyarország demokratikus intézményrendszerét,
- értékelni a tudást, megbecsülni iskolát, az osztályközösséget, osztálytársaikat, valamint kihasználni a szakiskola által biztosított tanulási lehetőségeket.

A 9. évfolyam két félévében a társadalomismeret tantárgy a kommunikáció – magyar nyelv és irodalom tantárggyal összefogva egy-egy – a félévek témáit összekapcsoló – feladatot határoz meg. Az első félév tanóráinak összegzése egy *virtuális osztálykönyv* készítése, ennek legfontosabb célja, hogy e munkafolyamat során az osztály tagjainak kapcsolatai erősödjenek az együttes tevékenységek, a közös cél és produktum révén. A második félévben szintén a kommunikáció – magyar tantárgy keretében elindított *osztályújság* elkészítése az a félévet összefogó, összetett tevékenység, aminek tartalmainak szélesítésére a társadalomismeret tartalmaihoz kapcsolódó különböző típusú és műfajú, írásos és képes anyagok szolgálhatnak.

Óraterv

Társadalomismeret	**9. évf.**	**10. évf.**
Óraszámok	**2**	**1**

Éves óraszám	**72**	**36**

Tematikai egységek felosztása

9. évfolyam

Tematikai egység címe	**Órakeret**
Magyarország Európában	**4 óra**
A magyar vándorlás és Honfoglalás menetének felvázolása a térképek segítségével	**4 óra**
Az egyén szerepe a történelemben – A magyar történelem kiemelkedő alakjai – Világhírű magyar tudósok, művészek és sportolók	**4 óra**
A Hunyadiak harca a török ellen és államépítő tevékenysége – források, mondák, mesék Mátyás királyról	**4 óra**
A tudás és az iskola szerepe a társadalomban	**8 óra**
Egyén és társadalom	**16 óra**
Média és társadalom	**16 óra**
Intézményeink működése	**12 óra**
A tanulók teljesítményének a mérése	**4 óra**
Az összes óraszám	**72 óra**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Magyarország Európában**	**Órakeret 4**
Előzetes tudás	Alapvető topográfiai ismeretek; elemi tájékozódás Európa és Magyarország térképein.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A térbeli és időbeli tájékozódás fejlesztése. Topográfiai ismeretek szerzése. Gyakorlottság növelése különböző információforrások használatában.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
Magyarország földrajzi elhelyezkedése, az Európai Unió országai, tájékozódás Magyarország és Európa térképein, saját településének elhelyezése a térképeken. Az EU, Magyarország, Budapest, az adott település, iskola elhelyezkedése térben – falitérképeken, internetes térképeken (google maps, google earth). Magyarország szomszédai, Magyarország megyéi és úthálózata, azonosítás térképeken. A térkép legfontosabb elemeinek (vizek, domborzati jelölések, államhatárok, települések) megkeresése, azonosítása a térképen. Távolságok becslése és számítása térképeken, események, jelenségek topográfiai helyének megmutatása térképen. Néhány kiemelt esemény, jelenség topográfiai helyének elhelyezése vaktérképen. Internetes térképek használata. Táblázatok értelmezése, adatok kikeresése, összefüggések megfogalmazása.		*Természetismeret:* térképhasználat. *Matematika:* mennyiségek összehasonlítása. *Idegen nyelv:* földrajzi nevek; idegen nyelvű honlapok, alkalmazások. *Osztályközösség-építés:* ismeretek Magyarországról, az EU-ról.
KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	A magyar vándorlás és Honfoglalás menetének felvázolása a térképek segítségével	**Órakeret** **4**
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Közép-Európa, Nyugat-Európa, Kelet-Európa, Dél-Európa, Észak-Európa, Európai Unió, régió, ország, állam, szövetség, rendszerváltás, demokratikus berendezkedés, úthálózat, infrastruktúra.	

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Az egyén szerepe a történelemben – A magyar történelem kiemelkedő alakjai – Világhírű magyar tudósok, művészek és sportolók**	**Órakeret 4**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Híres emberek, történelmi személyiségek jellemzése, feltevések megfogalmazása a történelmi személyiségek cselekedeteinek, viselkedésének mozgatórugóira. Az emberi (történelmi) cselekvés és annak következménye közötti kapcsolat felismerésének gyakorlása konkrét példákon. A kiemelkedő tevékenységek, teljesítmények megismerése révén az egyén szerepének és felelősségének súlyának megbecsülése. Az egyéni felelősségérzet erősítése, felelősségvállalás másokért, a közösségért.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Életutak, életművek megismerése. Az egyén szerepe a történelem, a nemzet sorsának alakításában; hősiesség, felelősség, célok és eredmények. I. Szent István, II. Rákóczi Ferenc, Széchenyi István, Deák Ferenc, Bartók Béla, Szent-Györgyi Albert, Puskás Ferenc, Papp László életútja, tevékenysége, teljesítménye, hatása. Az egyén, a társadalom és az adott kor összefüggéseinek vizsgálata konkrét példákon. A tehetség és siker összefüggésének felismerése.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* a személyiség szerepe, magyar művészek. *Testnevelés és sport:* sportteljesítmények. *Osztályközösség-*

	építés: felelősségvállalás, társadalmi és közösségi szerepek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Egyéniség, államférfi, politikus, Nobel-díj, tehetség, teljesítmény, népszerűség, ismertség, karrier, társadalmi mobilitás, értékteremtés.

KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	A Hunyadiak harca a török ellen és államépítő tevékenysége – források, mondák, mesék Mátyás királyról	**Órakeret 4**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A tudás és az iskola szerepe a társadalomban**	**Órakeret 8**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az iskola, a tanulás szerepének felismerése. Az emberiség tudásának gazdagodási folyamatának bemutatása. A tanulás és az iskola (a tankötelezettség) értelmezése.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
A tanulás eredményessége, a tanulás hiányának következményei – tapasztalatok megvitatása, érvek ütköztetése. Az emberi tudás – mesterségek, tudományok rendszere – kialakulásának megismerése konkrét példák során. A tanulás fontossága, egyéni és közösségi haszna. Az iskola társadalmi szerepe, célja – elképzelések, vélemények ütköztetése. A tudás fogalmának átalakulása, az egész életen át tartó tanulás szükségessége. A tudományos-technológiai fejlődés hatásai – példák gyűjtése, összehasonlítás, értékelés.		*Osztályközösség-építés:* iskola, tanulás, a tudás szerepe.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Egész életen át tartó tanulás, tudomány, iskolarendszer, iskolatípus, tankötelezettség, információ, információforrás, tudás, információs társadalom, tudásalapú társadalom, tapasztalati és elméleti tudás.	

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Egyén és társadalom**	**Órakeret 16**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	

A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A közösségek és az egyének sokféle kapcsolatrendszerének bemutatása. A társadalmi és az egyéni érdekek összeegyeztetése, ennek problémáinak, konfliktusainak felismerése, a konfliktuskezelés gyakorlása, vitakultúra fejlesztése.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az emberi kultúra jellegzetességei, sokfélesége, gazdagsága. A társadalmi szintű egyéni és csoportérdekek érvényesítése – ellentétek, konfliktusok felismerése, megoldási módok keresése. Férfi és női szerepek a társadalomban, munka- és feladatmegosztás, együttműködés és rivalizálás, emancipáció, matriarchális és patriarchális társadalmak. A szabadidő a történelemben – egyéni és társadalmi összefüggései; információgyűjtés, összehasonlítás, rendszerezés, véleményalkotás. Esetmegbeszélések, elemzések, mindennapi élethelyzetek elbeszélése, eljátszása.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* vita, érvelés. *Osztályközösség-építés:* vitakultúra, konfliktuskezelés, szabadidős tevékenységek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Kultúra, emancipáció, matriarchális, patriarchális társadalom, párt, érdekvédelem, érdekérvényesítés, multikultúra, munkakultúra, fizikai és szellemi munka.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Média és társadalom**	**Órakeret 16**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A médiaműfajok közötti különbségek, illetve az egyes médiumok műsorstruktúrájának megismerése. A média társadalmi szerepének és működésének feltárása. A médiahasználattal kapcsolatos kritikai gondolkodás, tudatos választás képességének fejlesztése személyes élményekre építő képességfejlesztő módszerekkel. A mozgókép szövegértési fejlesztése a tevékenységközpontú, kreatív médiapedagógia eszközeivel. A kereskedelmi kommunikációval, a reklámozással kapcsolatos megfontolt tudatos fogyasztói szerep kialakítása. Az online kommunikációban való tudatos és kreatív részvétel. Az adatbiztonsággal, jogtudatossággal, a függőség és egyéb veszélyek elkerülésével kapcsolatos ismeretek tudatosítása. A közösségi tartalmak előállításához kapcsolódó etikai szabályok elsajátítása, a felelősség, a tájékozottság fejlesztése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A tömegmédia világa: a nyomtatott, az elektronikus és a digitális média. A média társadalmi, gazdasági, politikai funkciói, eszközei, jellegzetességei. Kultúra és szórakoztatás, a médiafogyasztás. A média különféle funkcióinak azonosítása, előnyeinek és hátrányainak felismerése.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* médiával kapcsolatos ismeretek, szövegértés. *Osztályközösség-*

Az aktuális televíziós nézettségi adatok elemzése, értelmezése. A filmes hatáseszközök és a filmalkotási folyamat feladatmegosztásainak megismerése, az alkotói folyamat mint munka. A filmbefogadás működésmódjára történő reflexió. Tanulási és szórakozási lehetőségek, hasznos dolgok és veszélyek – tv, internet, a biztonságos internethasználat szempontjainak tudatosítása. A médiaszövegek befogadásának tanulmányozása, a közönség médiafogyasztási szokásainak kritikus megfigyelésére alapozott tudatos mű- és műsorválasztás. A manipuláció veszélyeinek, technikáinak felismerése, azonosítása konkrét példákban. Az életkori sajátságoknak és az elvárható tájékozottságnak megfelelő érvkészlettel és példákkal alátámasztott vita a média társadalmi szerepéről, működésmódjáról, pl. a médiahasználattal kapcsolatos függőségekről, a médiafinanszírozással összefüggő kérdésekről, a médiabefolyásolásról, manipulációról, a saját tartalmak közzétételéről, az erkölcsi és jogi normák alkalmazásáról.	*építés:* szabadidős tevékenységek, fogyasztói szokások, magatartásformák.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Média, médium, tömegmédia, tömegkommunikáció, az „újmédia”, sajtóműfaj, nézettségi adat, műsorstruktúra, célközönség, plán, vágás, jelenet, storyboard (képes forgatókönyv), forgatás, utómunka, manipuláció, médiahack.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Intézményeink működése**	**Órakeret 12**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Hivatalos és magánügyek megkülönböztetése. Országos intézmények – országgyűlés, kormány, minisztériumok, bíróságok, adóhivatal – feladatainak, működésének megismerése. Helyi intézmények – önkormányzat, polgármesteri hivatal, az egészségügyi, az oktatási és egyéb funkciójú helyi intézmények – áttekintése. Ügyintézés a gyakorlatban – hasznos tudnivalók, a helyi adottságok, körülmények, kommunikáció és asszertív viselkedés.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A modern polgári állam funkciói, intézményei. A demokratikus berendezkedés, a hatalommegosztás. A mai magyar állam főbb jellemzői. Az önkormányzat intézményei. Különböző ügyek intézésének gyakorlata, a kulturált viselkedés gyakorlása. Különböző emberi élethelyzetek megfigyelése, következtetések levonása, magatartásminták elemzése, értékelése. Mindennapi élethelyzetek elbeszélése, eljátszása.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* szóbeli és írásbeli szövegalkotás, hivatalos stílus. *Osztályközösség-építés:* a helyzetnek megfelelő magatartás.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Állam, államszervezet, önkormányzat, hatalmi ág, demokrácia, alkotmány – alaptörvény.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A tanulók teljesítményének a mérése**	**Órakeret 4 óra**

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló ismerje Magyarország helyét Európában, földrajzi, politikai elhelyezkedését, a magyar államszervezet főbb szereplőit, az önkormányzati intézményeket, a tömegmédia fontosabb csatornáit, a manipuláció eszközeit. Képes legyen értékelni, megbecsülni az egyéni és közösségi értékeket, a tudást, a tanulást, és értse az egész életen át tartó tanulás személyes és társadalmi szükségességét.

10. évfolyam

A 10. évfolyam programját a tanulók forrás- és tevékenységközpontú munkáltatása határozza meg. Ebben a keretben a tanulóknak a történelmi múlt (és a jelen) különböző típusú forrásainak (szöveg, kép, tárgy, audiovizuális) jellemzőivel és feldolgozási szempontjaival kell megismerkedniük, és tudniuk kell észlelni a szerzők szándékait, nézőpontját. Az egyes történelmi események és helyzetek problémaközpontú elemzése segítheti a múlt és a jelen eseményeinek a megértését.

Az cél az, hogy az évfolyam programja elmélyítse és kiszélesítse a tanulók ún. történelmi gondolkodását, amelynek segítségével képesek lesznek az egyes történelmi (és jelenben zajló) események megértésére, az eseményekkel kapcsolatos forrásokban megjelenő eltérő nézőpontok értelmezésére.

A 10. évfolyam anyaga két tematikus egységre épül. Az első félévben a tanulók megismerkednek *az európai történelem egy-egy fontosabb eseményével* és az ezekhez kapcsolható történelmi-politológiai alapfogalmakkal. A második félévben a jelenhez kapcsolható történelmi, társadalmi, gazdasági jelenségek értelmezését végzik el történelmi példák segítségével.

A tanév során a tanulók produktumai az egyes témákhoz kapcsolódó, azokat bemutató téma-tablók lesznek, amelyeket részben a tanórákon, részben projektek keretében készíthetnek el.

Tematikai egységek felosztása

10. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret
Múlt és jelen képekben és szövegekben	**15 óra**
Múlt és jelen képekben és szövegekben	**15 óra**
Egy történelmi vonatkozású múzeumi tárlat, kiállítás megtekintése és elemzése	**4 óra**
A tanulók teljesítményének a mérése	**2 óra**
Az összes óraszám	**36 óra**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Múlt és jelen képekben és szövegekben**	**Órakeret 15**
Előzetes tudás	Az európai és magyar történelem alapvető eseményeinek (idő, történet) (pl. honfoglalás, 1848/49-es szabadságharc) és az eseményekben részt vevő kiemelkedő személyiségek ismerete.	

A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A történelmi megismerés módjainak, forrásainak, eszközeinek megismerése konkrét példákon. Az európai és magyar történelem kiemelkedő eseményeinek megismerése, ahogy a műalkotások láttatják (festmények, szobrok, épületek stb.). Stílus és tartalom összefüggéseinek felismerése konkrét példákban. Makro- és mikrotörténelem kapcsolódásának megmutatása források vizsgálatával. A filmnek mint a történelmi események láttatójának bemutatása . Gyakorlottság növelése különböző információhordozók, források használatában adott szempontok betartásával.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Írott és tárgyi források, forrástípusok megismerése, a szerzők/alkotók nézőpontjának azonosítása, alapvető tartalmi elemek felismerése szövegekben, képeken, filmekben. A történelemi események és a család- és helytörténet kapcsolatainak a felismerése, speciális források (pl. oral history – elbeszélt történelem, település- és földrajzi nevek) megismerése. Filmelemzés alapjainak az ismerete (kép, hang, szöveg, vizualitás, rendezői szándék, befogadás-történet), filmelemzés – a történelmi tények tükrében (pl. 80 huszár, Trója). Az európai és magyarországi forradalmak alapvető eseményei (1848/49, 1956). A forradalmakhoz kapcsolódó írott források elemzése (újság, irodalmi jellegű szövegek stb.). A történelmi/társadalmi konfliktusok okainak felismerése, a konfliktust lezáró folyamatok értelmezése (forradalmak a történelemben: az 1956-os forradalom eseménytörténete – képekben, a diktatúrák és a személyi kultusz természete). Ismeretszerzés különböző típusú dokumentumokból – újság, plakát, röpirat és irodalmi alkotások elemzése.	*Természetismeret:* tájékozódás a térképen. *Matematika:* adatok értelmezése. *Idegen nyelv:* földrajzi és személynevek. *Osztályközösség-építés:* a személyiség szerepe, információforrások használata.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Írott és íratlan forrás, forrástípus, makro- és mikrotörténelem, forradalom, diktatúra, személyi kultusz, demokrácia, konfliktus, kompromisszum, médium, újság, plakát, napló, memoár.

KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	Egy történelmi vonatkozású múzeumi tárlat, kiállítás megtekintése és elemzése	**Órakeret 4**
Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Múlt és jelen képekben és szövegekben**	**Órakeret 15**
Előzetes tudás	A 9. évfolyamon tanultak ismerete. Különbségek és azonosságok felismerése a társadalomban (vagyoni helyzet, iskolázottság, foglalkozások). Szokások, ünnepek a családban.	

A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A jelen társadalom és gazdaság jellegzetes vonásai a történelmi tapasztalatok tükrében, térben és időben – alapvető tájékozottság szerzése, az eligazodáshoz szükséges összefüggések, kapcsolatok felismerése a konkrét jelenségekben, témákban. Gyakorlottság növelése az információhordozók használatában. Az együttműködés, a vitakultúra fejlesztése. A munkaerőpiac alapvető fogalmainak, szerepének, szereplőinek, szabályainak megismerése a modern társadalomban (a rabszolgapiactól a munkaközvetítőkig – a munkaerőpiac változásai a történelemben).

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Nemek és szerepek a történelemben a jelen társadalmában. A társadalmi rétegződés okai, integráció és szegregáció. A társadalmi mobilizáció – nyílt és zárt társadalmak most és a múltban. Nők és férfiak a társadalomban. A „vállalkozó” történelmi típusai – térben és időben (hajósok, bankárok, konkvisztádorok, újítók és gondolkodók, tudósok). A társadalom és a földrajz, települések; tér és társadalom változásai a történelemben. Kultúrák tájban és időben, térben. Szokások, hagyományok: családi, vallási és társadalmi ünnepek. Az ünnepek szerepe a társadalomban és a családban (rítusok, kultuszok, jeles napok). Hit, vallások, egyházak. Vallások és kultúrák, világvallásoktól a szektákig. A feldolgozás módjának közös meghatározása, részvétel a kivitelezésben. A munkaerőpiac működésének elveinek, szabályainak megismerése, gyakorlati ismeretek szerzése a helyi sajátosságok figyelembevételével.	*Természetismeret:* tudósok, felfedezők. *Matematika:* adatok értelmezése. *Idegen nyelv:* földrajzi nevek, személynevek. *Osztályközösség-építés:* munkavállalás; család; vallási közösségek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Társadalmi rétegződés, társadalmi mobilizáció, integráció, szegregáció, asszimiláció, nemi szerep; vallás, egyház, fundamentalizmus, reformáció, szekta, kereszténység, iszlám, buddhizmus, sintoizmus, munkaerőpiac, munkavállaló, munkanélküli, munkanélküliség, foglalkoztathatóság.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A tanulók teljesítményének a mérése**	**Órakeret 2 óra**

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló legyen tisztában a társadalom és gazdaság alapvető tulajdonságaival, ismerje fel a történelemben zajló változásokat és azt, hogy ezeknek az ismerete nélkülözhetetlen a napjainkban zajló társadalmi, gazdasági, politikai, művészeti folyamatok (és azok változásainak) a megértéséhez.

11. évfolyam

A 11. évfolyamon a társadalomismeret tantárgyi célja az, hogy a tanulók képesek legyenek a különböző világképek jellemzőinek felismerésére, a világvallások azonosítására;
- a magyar történelem és társadalom alapvető folyamatainak megértésére;
- az egyén szerepének értékelésére és a szűkebb és tágabb közösséghez tartozás felelősségének elfogadására;
- a társadalmi normák erkölcsi értékének és gyakorlati hasznának felismerésére, betartására;
- a politika világában való eligazodásra, saját értékeinek és érdekeinek megfelelő döntések meghozatalára;
- a gazdaság leglényegesebb információinak megértésére, az egyén gazdasági lehetőségeinek felmérésére és a pénzügyekben való tájékozódásra.

A 11. évfolyamon a Társadalomismeret tantárgy a Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom tantárgyhoz kapcsolódva határoz meg egy feladatot. Az év folyamán az osztályok tagjai csoportos *blogírást* folytatnak. Ez jelenti mind az *egyes tanórákhoz kapcsolódó jegyzetek* írását, mind a körülöttük lévő *világban történő eseményekre* való reagálást. Az év végén az osztály tagjai közösen áttekintik a tanév során keletkezett bejegyzéseiket, és azokat megvitatják, értékelik.

Tematikai egységek felosztása

11. évfolyam

Tematikai egység címe	Órakeret
A világkép	**6 óra**
A társadalmi normák – szokások és törvények	**4 óra**
A vallások társadalmi és lelkiségi szerepe. Egyházi segélyszervezetek és iskolák régen és napjainkban	**2 óra**
A politika világa – a demokratikus politikai berendezkedés	**6 óra**
Az erőszakszervezetek működése, a törvényes rendfenntartás keretei	**2 óra**
Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek	**4 óra**
Magyarország az Európai Unióban, Magyarország és szomszédai	**4 óra**
Munkavállalás az Európai Unióban	**2 óra**

A civil társadalom – érdekvédelem	**2 óra**
Természet- és környezetvédelem – Környezettudatos magatartás	**2 óra**
A tanulók teljesítményének a mérése	**2 óra**
ÖSSZESEN	**36 óra**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A világkép**	**Órakeret 6**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A különböző világképek, -magyarázatok megértése, jellegzetességeik felismerése, ezek értékelése, a saját gondolataik megfogalmazása, másokkal való megvitatása, és más véleményének, hitének tiszteletben tartása. A globalizáció legjellemzőbb jelenségeinek és folyamatainak értelmezése, ezek mindennapi életre gyakorolt hatásainak azonosítása, és a globalizációs jelenségeket értékelő, önálló álláspontok kialakítása. A generációk közötti kapcsolódások (egymásrautaltság, értékrendbeli változások, konfliktusok) feltérképezése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Világmagyarázatok, a világról alkotott kép változásai. A sokszínű világlátás. Vallások, világvallások. A tanulás, a tudás és a műveltség mai szerepének értelmezése. A fogyasztói társadalom, a jóléti állam és a világgazdasági válságok. Demográfiai problémák Európában és a világban. A globalizáció és fenntartható fejlődés. A globális világ kihívásainak hatása hazánk fejlődésére. Alapvető globális problémák tudatosítása. A kulturális globalizáció előnyei és hátrányai. Generációk, generációs kérdések, konfliktusok. Az időskor és a különböző nemzedékek eltérő életmódja. A nemzedékek közti szolidaritás. Az együttélés szabályainak kialakítása és rendeltetése. A család funkciójának és szerepének változásai napjainkban.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* különböző megközelítési módok, nézőpontok. *Természetismeret:* környezetvédelem, fenntarthatóság. *Osztályközösség-építés:* a tanulás szerepe; család; vallási közösségek.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Világkép, civilizáció, filozófia, vallás, hit, ateizmus, egyistenhit, többistenhit, világvallás, földrajzi felfedezés, idealizmus, materializmus, gazdasági, társadalmi, politikai rendszer, berendezkedés, fejlődő és fejlett ország, globalizáció, fenntartható fejlődés, terrorizmus, információs társadalom, klímaváltozás, környezetszennyezés, migráció, nyugdíjrendszer, társadalmi szolidaritás, inaktív korú népesség.	
KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	A vallások társadalmi és lelkiségi szerepe. Egyházi segélyszerveztek és iskolák régen és napjainkban	**Órakeret 2**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A társadalmi normák – szokások és törvények**	**Órakeret 4**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A társadalmi normák megismerése, megértése és a betartásukra törekvő magatartás bemutatása. A normaszegő magatartás és következményeinek, szankcionálásának felismerése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A társadalmi együttélést szabályozó normák (pl. erkölcsi szabályok, etikett, iskolai házirend, KRESZ, törvények) értelmezése, összehasonlítása, értékelése. A normakövető magatartás jelentőségének belátása. A normaszegés és szankcionálása – mérlegelés, a felelősség belátása.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:érintkezési formák.* *Osztályközösség-építés:* deviancia, szankciók, felelősségvállalás, normakövetés.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Norma, normakövetés, szokásjog, írott jog, törvény, etikett.	
KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	Az erőszakszervezetek működése, a törvényes rendfenntartás keretei	**Órakeret 2**

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A politika világa – a demokratikus politikai berendezkedés**	**Órakeret 6**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A politikai alapfogalmak megértése, értelmezése a mai magyar politikai életre. Történelmi példákon keresztül a szélsőséges politikai irányok veszélyességének beláttatása. A demokrácia működésének modellálása. Az Alaptörvény fontosabb részleteinek megismertetése. Jogok és kötelességek rendszerének átlátása. Az elemző, kritikai gondolkodás fejlesztése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A gazdaság, a társadalom és a politika kapcsolata. A politikai berendezkedések: a demokrácia és a diktatúra. A rendszerváltás Magyarországon. Az Alaptörvény főbb pontjai. A politizálás színterei. A politikai pártok ma Magyarországon.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* szövegértés. *Osztályközösség-építés:* társadalmi és közösségi szerepek.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Politika, demokrácia, diktatúra, párt, politikai jog, rendszerváltás, alkotmány, jogállam.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek**	**Órakeret 4**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A közgazdasági és pénzügyi ismeretek, összefüggések megértése. Az ország költségvetésétől az egyén költségvetéséig – az egyéni gazdálkodás gyakorlatának megértése. A realitásérzék fejlesztése, a különböző lehetőségek összevetéséhez, mérlegeléséhez szükséges felelősségtudat erősítése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A legfontosabb közgazdasági fogalmak (gazdasági ágazatok, gazdasági szereplők, tőke). Az egyén gazdálkodása, a háztartások gazdálkodása. A legfontosabb pénzügyi ismeretek (bankok, banki szolgáltatások, számlák, hitel, kamat, megtakarítás, thm, bankkártyák, valutaárfolyam, jelzálog). Egyéni költségvetés készítése. Mindennapi élethelyzetek elbeszélése, eljátszása.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* szituációs játékok. *Matematika*: egyszerű gazdasági számítások. *Osztályközösség-építés:* egyéni és családi költségvetés, tervezés.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Gazdasági ágazat, költségvetés, vállalkozás, tőke, banki szolgáltatás, pénzügyi tranzakció.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Magyarország az Európai Unióban, Magyarország és szomszédai**	**Órakeret 4**
Előzetes tudás	Általános iskolai előzmények.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az EU létrejöttének megismerése. Magyarország és az EU kapcsolatrendszerének feltérképezése. Magyarország és a szomszéd államok kapcsolatának bemutatása, különös tekintettel az ott élő magyar kisebbségekre. Az eltérő kultúrák tiszteletének erősítése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Az EU rövid története, az európai integráció. Az EU szervezete. A szomszédos államok és az ott élő magyar kisebbségek kultúrája, helyzete. Részvétel a feldolgozás módjának meghatározásában, kivitelezésében.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* a szomszédos országok egyes írói; a határon túli nyelvhasználat. *Osztályközösség-építés:* kultúra és kommunikáció kapcsolata.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Európai Unió, határon túli magyarság, emigráció, kisebbség, nemzetállam.

KIEGÉSZÍTŐ ANYAG:	Munkavállalás az Európai Unióban	**Órakeret 2**
Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A civil társadalom – érdekvédelem**	**Órakeret 2**
Előzetes tudás	A 9–10. évfolyamon tanultak.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A társadalmi, gazdasági problémák iránti érzékenység megteremtése. A társadalmi igazságosság, méltányosság és szolidaritás értékeinek tudatosítása. Az országos és helyi civilszervezet megismertetése, a tanulók számára érdeklődésre számot tartó szervezetek részletes bemutatása.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Társadalmi, csoport és egyéni érdekek és az érdekvédelem. Érdekellentétek felismerése, kezelése, erőszakmentes megoldása. A társadalmi szerveződések. A civil társadalom. A fogyasztóvédelem. Önálló információgyűjtés, egy-egy konkrét szervezet munkájának részletesebb megismerése. Esetmegbeszélések.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* érvelés, vita. *Osztályközösség-építés:* egyéni és közösségi érdek, társadalmi és közösségi szerepek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Civil társadalom, civil szervezet, önkéntesség, fogyasztóvédelem, érdekképviselet, érdekegyeztetés, szakszervezet, kamara, polgári engedetlenség, sztrájk.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Természet- és környezetvédelem – Környezettudatos magatartás**	**Órakeret 2**
Előzetes tudás	A 9–10. évfolyamon tanultak.	

A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A gazdasági-társadalmi változások természetre gyakorolt hatásának megismerése. Az ember természetkárosító tevékenységeinek bemutatása, és aktivizálása a különböző környezeti programokban való tudatos részvételre. A környezetért és a fenntarthatóságért érzett felelősség kialakítása.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A fogyasztói társadalom hatásai a környezetünkre, a „jólét” ára. Az ökológia fogalma. A földi élővilág eltartó képességének korlátai. A technikai civilizáció hatása a földi ökoszisztémára. Pazarló használat, környezetszennyezés, népességrobbanás. A hagyományos és alternatív energiaforrások gazdasági és társadalmi összefüggései. A természetvédelem és a környezetvédelem. A globális problémák és a lokális cselekvés közötti kapcsolat. Információgyűjtés, esetmegbeszélés, saját tapasztalatok összehasonlítása, mindennapi élethelyzetek elbeszélése, eljátszása.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* információfeldolgozás. *Természetismeret:* energiaforrások, nyersanyagok, élővilág, környezetvédelem, környezetszennyezés. *Osztályközösség-építés:* felelősségvállalás, fogyasztói magatartás.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Zöld mozgalom, szelektív hulladékgyűjtés, természet- és környezetszennyezés, környezetvédelem, ökológia, ökológiai lábnyom, alternatív energiaforrás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A tanulók teljesítményének a mérése**	**Órakeret 2 óra**

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló képes legyen a körülötte lévő társadalmi-természeti környezet változásait érzékelni, véleményt nyilvánítani a különböző események kapcsán; tudja, hogy milyen társadalmi normák érvényesek rá, és ezek betartásával legyen képes saját érdekeinek megfelelően cselekedni.

TERMÉSZETISMERET

Szakiskola, 9. évfolyam

Általános célok és feladatok:

A természetismeret műveltségterület tartalma szerint a természeti folyamatokkal kapcsolatos ismeretanyagot (azaz az Ember és természet műveltségterületet, illetve a Földünk-környezetünk természetföldrajzi részét) tárgyalja, és az ehhez kapcsolódó készségeket, képességeket fejleszti.

Általános célként jelenik meg a természetismeret kerettantervében, hogy az alkalmas legyen a tanuló szakmai képzésének, illetve az általános középfokú oktatás más intézménytípusaiban való részvételnek megalapozására azzal együtt, hogy lehetővé tegye az ezen intézményekbe lépni nem készülők tudásának bővítését is a nekik megfelelő tananyag és fejlesztési feladatok segítségével.

A természetismeret kerettantervi követelményrendszerét az intézmény a helyi tantervében igazítja mind a diákok, mind az intézményben oktatott szakmák/szakmacsoportok által meghatározott, leghatékonyabbnak tekintett tartalomhoz és módszertanhoz.

A hároméves program komoly partnernek tekinti, gondolkodásra és tevékenységekre hívja a tanulókat. A program fontos eleme, hogy kapcsolatot teremt a tudományos eredmények és az iskolai tanulás, a tudomány és a hétköznapok között. Megmutatja a már sok kudarcot megélt diákoknak is, hogy az órai témákkal való foglalkozás örömforrás is lehet, az óra élményeket is adhat. Mindeközben kiegészíthetjük és továbbépíthetjük a diákok általános iskolából hozott hiányos tudását és fejleszthetjük képességeiket.

A természettudományi műveltség az egyén és a társadalom számára is meghatározó jelentőségű. A természetismeret esetében elengedhetetlen a természet működési alapelveinek, az alapvető tudományos fogalmaknak, módszereknek és technológiai folyamatoknak az ismerete, de érteni kell az emberi tevékenységeknek a természetre gyakorolt hatásait is. Így jut el a tanuló a természeti folyamatok megismeréséhez, valamint az alkalmazások és a technológiák előnyeinek, korlátainak és kockázatainak megértéséhez.

Az egészség tudatos megőrzése, a természeti, a technikai és az épített környezet felelős és fenntartható alakítása a természettudományos kutatások és azok eredményeinek ismerete nélkül elképzelhetetlen. A globális problémák megoldásának fontos feltétele az állampolgárok természettudományos műveltségen, az ok-okozati összefüggések felismerésén alapuló, kritikus és konstruktív magatartása. Az egyén tudása társadalmi szinten szorosan összefügg a

gazdasági versenyképességgel és a szűkebb-tágabb autonóm közösségek fennmaradásával. Ennek ismeretére hangsúlyt helyez a kerettanterv.

A felnövekvő nemzedéknek ismernie és becsülnie kell az életformák gazdag változatosságát a természetben is. Meg kell tanulnia, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használja. A kerettantervben leírt program célja, hogy az ember és természet szeretetén és a környezet ismeretén alapuló környezetkímélő, értékvédő, a fenntarthatóság mellett elkötelezett magatartás váljék meghatározóvá a tanulók számára. A programnak fel kell készítenie a diákot a környezettel kapcsolatos állampolgári kötelességek és jogok gyakorlására. Törekedni kell arra, hogy a tanulók ismerjék meg azokat a természet-gazdasági folyamatokat, amelyek változásokat, válságokat idézhetnek elő.

A természetismereti és technikai kompetencia kritikus és kíváncsi attitűdöt alakít ki az emberben, aki ezért igyekszik megismerni és megérteni a természeti jelenségeket, a műszaki megoldásokat és eredményeket, nyitott ezek etikai vonatkozásai iránt, továbbá tiszteli a biztonságot és a fenntarthatóságot.

A tantervi program részben új ismereteket kínál, részben a korábbiak rögzítésére szolgál. Legnagyobbrészt azonban a szemléletet alakítja, azt mutatja meg, hogyan érdemes tanulni, hogyan lehet továbblépni, fogódzókhoz jutni. Olyan tudást bővít és képességeket fejleszt, amelyek a mai világban elengedhetetlenek. Segít megérteni, hogy tanulni és gondolkodni kell.

A kerettanterv épít a digitális technikák és az IKT-eszközök tanórai használatára, valamint a természetismeret iránti érdeklődés felkeltése utáni önálló tanulói IKT-alkalmazásra is.

A természetismeret tárgyat elsősorban a matematika tantárggyal egységben célszerű tanítani. Különösen javasolt, hogy az év eleji szintfelmérés és a tanév végi komplex mérés együttes tartalommal történjen. Ezen túlmenően a kerettanterv kapcsolódási pontokat tartalmaz a többi műveltségterülethez is, komplex módon.

A programban a tanévet egy közös produktummal járó feladat zárja. Ennek elkészítésében mindenkinek részt kell vennie. A projekt témája és a feldolgozás módja a tanár és az osztály közös döntésén múlik.

Az *első félév* során a tanuló képet kap a fizika, a természetföldrajz és a biológia által vizsgált egyes összefüggésekről, a természettudományos kutatás módszereiről, tudásunk alkalmazásának lehetőségeiről és korlátairól is. Mintát kap a jelenségek vizsgálatának módjairól. A tanulmányok eredményeképpen összefüggéseket ismer föl és fogalmaz meg a mechanikai működésekről, halmaztulajdonságokról, összefüggésben az élettelen természetben (meteorológia) és az élő szervezetben betöltött szerepükkel. Ismereteket szerez testünk fölépítésének és egészségének kapcsolatairól. Példákat elemez hazánk természeti környezeti állapota, az itt folyó gazdálkodás és történelmünk összefüggéseire.

Az így nyert ismeretek kapcsolatot teremtenek a művészeti tárgyak, a társadalomismeret és a matematika között. A kvantitatív feladatok száma, a lexikálisan elsajátítandó ismeret a rövid

időkeret miatt szükségképpen alacsony marad, a témák, valamint a kvalitatív hangsúlyok azonban lehetőséget adnak a szakma igényeinek megfelelő differenciálásra, részletezésre is.

A legfontosabb célok a következők:

- a tanulók nyitottan tekintsenek a bennünket körülvevő világra;
- legyenek képesek az okok és okozatok megkülönböztetésére és adott okok ismeretében az okozatra vonatkozó következtetések levonására;
- ismerjék meg és alkalmazzák az alapvető természeti törvényeket;
- legyenek képesek az adatok ismeretében diagramok készítésére, valamint adott diagram ismeretében adatok, folyamatok meglátására;
- legyenek képesek grafika/kép alapján az ábrázolt folyamat értelmezésére.
- Eközben gyakorlatot szereznek az egyéni és csoportos munkában, feltevéseik szabatos megfogalmazásában, a képi és verbális kommunikáció összekapcsolásában is.

A *második félév* fő célja az elvontabb, közvetlenül kevésbé érzékelhető természeti jelenségek vizsgálata. A tanuló képet kap a kémia, fizika, természetföldrajz és biológia által vizsgált egyes energetikai összefüggésekről, a természettudományos „láthatatlan" dolgok kutatásának módszereiről, tudásunk alkalmazásának lehetőségeiről és korlátairól is.

A tanulmányok eredményeképpen a diák összefüggéseket ismer föl és fogalmaz meg az elektromos, mágneses, kémiai vegyületi, atomi összefüggésekkel kapcsolatban, valamint az öröklődés, az ember egyedfejlődése, az evolúció és a változások keretét adó környezet fogalmáról.

Érti a fentiek az élettelen természetben és az élő szervezetben betöltött szerepét.

Ismereteket szerez a mikro- és makrovilág, valamint testünk fölépítésének szervezeti egységéről. Az így nyert ismeretek kapcsolatot teremtenek a művészeti tárgyak, a társadalomismeret és a matematika között is.

A legfontosabb célok a következők:

- a szerves és szervetlen világ kapcsolatának megismerésének megalapozása;
- az energia és energiaáramlás mint általános szervező megismerése;
- a „láthatatlan" hatások megismerése;
- az atomi/molekuláris folyamatok megismerése;
- az atomi/molekuláris folyamatok szervezetre gyakorolt hatásainak tudatosítása.
- az élő és élettelen világ evolúciójának megismerése;
- az egyes tudományos elméletek egybevetése egymással, a természettudományos érvelés néhány sajátságának elmélyítése;
- az emberi tevékenység környezetalakító hatásának és a hatás következményeinek tudatosítása;
- az információ és jelentőségének ismerete a fizikai-biológiai-társadalmi létben.

Óraszámok:

Óraterv a kerettantervekhez – gimnázium (esti)			
Tantárgy	**9. évfolyam (36 hét)**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**
Természetismeret	**3**	**-**	**-**

9. évfolyam:

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Hogyan működik a természettudomány? A tudomány módszerei**	**Órakeret 4 óra**
Előzetes tudás **A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok**	Tapasztalatok a megfigyelésről. Kísérlet és egyszerű megfigyelés különbségének megértetése. A modellek szempontfüggőségének és a mérések jelentőségének bemutatása. Eredmények ábrázolása (grafikon), illetve grafikon leolvasása.	
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Legalább egy megfigyelés, kísérlet és mérés közös megbeszélése. *Lehetséges változatok:* Versrészlet és tudományos leírás összehasonlítása. Saját megfigyelések összegyűjtése. A megfigyelések szempontfüggőségének fölismerése. (Pl.: Kinek milyen fiú/lány tetszik? Milyen házban szeretnék lakni?) Megfigyelés leírásának elemzése. (Mire volt kíváncsi a kutató? Mit figyelt meg? Mire következtetett?) A kísérletezés célja: saját kísérletek és ismert kísérletek összegyűjtése. A független és a függő változó fölismerése. A mérés szerepe a mindennapokban, pl. lázmérés, földmérés, tömegmérés. Példák a „modell” szó hétköznapi (pl. topmodell, vasútmodell) és tudományos (atommodellek, demográfiai növekedési modellek, a szív mint szivattyú) használatára. Modell és makett különbsége. (pl. emberi szív) – mi érthető meg belőle, mi nem: közös megbeszélés. Eltérő modellek/makettek ugyanarról a jelenségről (pl. emberábrázolások), szempontfüggőség felismerése. Órai mérés: a megpendített húrhosszak és hangmagasságok (oktáv, kvint, kvart) mérése pl. gitáron, citerán. Az eredmény ábrázolása.	

	Példák gyűjtése igazolható feltevésekre: az előrejelzés szerepe a hétköznapokban (népi időjárás-előrejelzések) és a tudományban (meteorológiai hálózat, életmód és betegségek kockázata). Tudományos ismeretterjesztő filmrészlet megtekintése (pl. D. Attenborough: Az élő bolygó – részlet). Hétköznapi vita és tudományos vita eljátszása egy konkrét probléma kapcsán.	
Kapcsolódási pontok	*Matematika:* grafikus ábrázolás. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom: A*z ember eltérő megjelenítései. Filmes műfajok (dokumentum- és művészfilm). Érvelés.	
Kulcsfogalmak	Mérés, modellezés, feltevés, igazolás, törvény, tudományos leírás, szimuláció, makett.	
Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Tájékozódás térben és időben**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Függőleges és vízszintes irány, derékszög, koordinátarendszer, sebesség, a kör kerülete, hasonlóság a geometriában, óra, nap, hónap, év.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A térbeli és időbeli tájékozódás fejlesztése. A mozgások leírása, az ehhez szükséges mennyiségek, jellemzők ismerete, használatuk gyakoroltatása. Az égtájak és a Földről látható égi mozgások összekapcsolása, a földrajzi hálózat lényegének megértése. Tematikus térképek jeleinek leolvasása. A föld- és a napközéppontú világkép összehasonlítása: azonos jelenség különböző szempontú értelmezése. Földrajzi, csillagászati és biológiai ismeretek összekapcsolása. Rendszerek változásának nyomon követése. Folyamatok kimenetelének előrejelzése.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* A tájékozódás és a csillagászat kapcsolatának megismerése (égtájak, égi mozgások). A távolságok fölmérésének geometriai módszere. A hasonlóság fölismerése, a nagyítás, kicsinyítés mértékének meghatározása. Fizikai, biológiai, kémiai és csillagászati jelenségek sebességének összevetése. Időegységek. Az idő, sebesség, gyorsulás mértékegységeinek használata, átváltása. Az út, elmozdulás, sebesség, gyorsulás fogalmának ismerete, használata mozgások leírásában. Az egyenes vonalú egyenletes és az egyenletesen gyorsuló mozgás; a szabadesés gyorsulása fogalmának ismerete és alapvető összefüggései. A körmozgás, kerületi sebesség, szögsebesség, centripetális gyorsulás fogalmának és összefüggéseinek ismerete. *Lehetséges változatok:*	

	Kémiai reakciók gyorsaságának függése a hőmérséklettől és a katalizátoroktól. A csillagászati és a mágneses északi iránymeghatározás bemutatása. A legegyszerűbb napóra (gnomón) és a déli irány kapcsolata: a Nap naponkénti égi mozgása. A csillagok égi mozgása, csillagképek. A Föld gömb alakjának bizonyítása, következményei. Gömbi formák síkra vetítése (síktérkép), a torzítás szükségszerűsége. Háromszögelés alkalmazása a térképezésben: ismeretlen magasságú épület magasságának megmérése. A földátmérő megmérése. A Hold és a bolygók távolsága – ókori és mai mérések értelmezése. Hosszúsági és szélességi körök rendszere, a GPS lényege. Tematikus térképek értelmezése. Milyen gyorsan múlik? – a szubjektív és objektív időfogalom összevetése. A nap (a Nap látható mozgása és a Föld forgása alapján), az évszak és az év (a Nap évi mozgása és a Föld keringése alapján). A bolygók és a csillagok mozgásának különbsége. A mozgásokat jellemző mennyiségek közti összefüggések kvalitatív és kvantitatív alkalmazása.
Kapcsolódási pontok	*Matematika:* koordináta-rendszer, geometriai hasonlóság, váltószög. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* vetület, nézet, perspektíva a művészetekben. *Osztályközösség-építés:* jeles napok.
Kulcsfogalmak	Tájolás, torzítás, csillag, bolygó, hosszúsági és szélességi kör, tematikus térkép, nap- és földközéppontú modell, másodperc, perc, óra, nap, évszak, év, elmozdulás, sebesség, gyorsulás, kerületi sebesség, szögsebesség, centripetális gyorsulás, reakciósebesség, katalizátor.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Lendületbe jövünk, azaz többet ésszel és erővel!**	**Órakeret 5 óra**
Előzetes tudás	Sebesség, gyorsulás.	
A komplex	A változások okainak és összefüggéseinek megismerése. Az	

műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	állandóság és a változás oksági összefüggéseinek felismerése. A jelenségek közös jellemzőinek felfedezése. Alapfogalmak megalapozása (természettudományos megismerés, kölcsönhatás, erő, rendszer, állapot, változás, egyensúly, folyamat).
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* A Newton-törvények kvalitatív és egyszerű kvantitatív alkalmazása. A tömeg fogalma. A súrlódási erő szerepe a mindennapokban, a tapadási, csúszási és gördülési súrlódás megkülönböztetése. A lendület-megmaradás törvényének kvalitatív alkalmazása. *Lehetséges változatok:* A lendület-megmaradás felismerése a mindennapokban: – rakétameghajtás. Centripetális erő ismerete és felismerése mindennapi alkalmazásokban. Tömegvonzás ismerete, kapcsolat felismerése a bolygók mozgásával. A súly és a súlytalanság fogalmának ismerete. A tömeg és a súly megkülönböztetése.
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret:* tudósok és koruk. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom*: irodalom és művészetek a tudományban – tudomány az irodalomban és művészetekben.
Kulcsfogalmak	Tömeg, tehetetlenség, lendület, fizikai törvény, centripetális erő, súrlódási erő, tömegvonzás, súly.

Tematikai egység/ **fejlesztési cél**	**Halmazok** **Gázok, folyadékok, halmazállapot-változások, az időjárás elemei**	**Órakeret** **10 óra**
Előzetes tudás	Hőmérséklet, légnyomás, térfogat, sebesség, halmazállapot.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható	Tájékozódás a környezet kölcsönhatásairól. Tájékozódás a hazai földrajzi, környezeti folyamatokról. Az időjárás napi változásainak megértése. Meteorológiai jelentések	

fejlesztési feladatok	értelmezése. Kísérletek végzése, grafikonelemzés. Magyarázatkeresés a tapasztalt időjárási jelenségekre. Az emberi gazdálkodás és a természeti feltételek kapcsolatának fölismerése néhány fontos hazai példán. A környezetvédelem néhány példájának megismertetése, az érdeklődés felkeltése a környezettudatosság iránt.
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Az időjárási elemek, ezek változásait befolyásoló fizikai hatások (a napsugárzás, a léghőmérséklet, a légnyomás, a szél, a levegő vízgőztartalma, a csapadékfajták) közti összefüggések megfogalmazása. Példák a gazdálkodás és a természeti környezet közti összefüggésekre. A halmazállapot-változások alapvető jellemzőinek ismerete. A Celsius-skála alappontjai, az olvadáspont, forráspont feladatmegoldás-szintű ismerete. A gáztörvények (Boyle–Mariotte, Gay–Lussac-törvények) kvalitatív ismerete és alkalmazása. A Kelvin-skála és a Celsius-skála kapcsolatának ismerete. *Lehetséges változatok:* Időjárási frontok. Grafikonok, folyamatábrák elemzése. Saját megfigyelések, egyszerű kísérletek értelmezése. A Kárpát-medence természetes növénytakarója, élővilága, vízrajza. (Pl. Alföld: tölgyesek, szikesek, homoki gyepek, ligeterdők; középhegység: tölgyesek, bükkösök, sziklagyepek; magashegységek: lucosok, törpefenyves, hegyi rét; lápok). A gazdálkodás hatása az élővilágra: fokgazdálkodás, erdőirtások, bányászat, folyamszabályozás, állattenyésztés, városiasodás, vízvezeték, monokultúrák, kemikáliák, természetvédelmi területek, biogazdálkodás. Vízkincsünk. A folyószabályozás és árvízvédelem módjai, problémái. Víznyerés, ivóvíz, víztisztítás. Gyógyvizek. Erdőgazdálkodás, erdőtípusok. Sziklagyepek: természetvédelmi érték. Talaj: összetevői, termőereje, védelme (szikesedés, erózió, trágyázás). Az gáztörvények: Boyle–Mariotte, Gay–Lussac kvantitatív ismerete

	és alkalmazása. A nyomás, hidrosztatikai nyomás meghatározása. Elemi feladatmegoldás, az Arkhimédész törvényének ismerete. Az úszás, lebegés, merülés feltételeinek megállapítása és következtetések. Hidraulikus emelő működési elve. Pascal-törvény. A folyadékok összenyomhatatlanságának ismerete és konkrét példák. Bernoulli-törvény, Magnus-hatás.
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret:* Történeti ökológia. Önellátó és fogyasztói társadalom.
Kulcsfogalmak	Úszás, lebegés, merülés, hidrosztatikai nyomás, felhajtóerő, gáztörvény, zárt rendszer, hő, hőmérsékleti skála, abszolút nulla fok, halmazállapot, olvadáspont, forráspont, napi hőmérsékletjárás, szél, páratartalom, harmat, dér, eső, köd, szmog (füstköd), életközösség, talaj, szikes, ligeterdő, monokultúra, talajvíz, rétegvíz, ivóvíz, gyógyvíz, biológiai tisztítás, kölcsönhatás, állapot, változás, egyensúly, stabilitás, folyamat, rendszer, környezet.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Mechanikai energia**	**Órakeret 5 óra**
Előzetes tudás	Erő, sebesség, tömeg, elmozdulás.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Alapfogalmak megalapozása, mélyítése (munka, energia, mechanikai energiafajták, energia-megmaradás, rendszer). A munka és az energia kapcsolatának tudatosítása. A reverzibilis és irreverzibilis folyamatok megkülönböztetése konkrét példákban.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* Az energia, munka, teljesítmény, hatásfok fogalmának ismerete, elemi alkalmazása. *Lehetséges változatok:* A helyzeti és mozgási energia, emelési és gyorsítási munka összefüggéseinek alkalmazása. Az energia-megmaradás tényének, valamint a termodinamika első főtételének ismerete.	

	Megfordítható és megfordíthatatlan folyamatok megkülönböztetése. Néhány mindennap használatos gép hatásfoka, valamint a 100%-os hatásfok elérésének fizikai lehetetlensége. Egyéb energiák hővé alakulása, disszipáció. Az örökmozgó lehetetlensége.
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret:* gazdaságföldrajz.
Kulcsfogalmak	Energia, munka, energiafajta, hő, teljesítmény, hatásfok, állapot, változás, rendszer, környezet, kölcsönhatás.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Az „embergép": mozgás, légzés, keringés Az emberi mozgás, keringés és légzés élettana és anatómiája**	**Órakeret 6 óra**
Előzetes tudás	A levegő térfogatának és nyomásának összefüggése. A nyomás mértékegységei.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az emberi mozgási és légzési rendszer mechanikai alapelveinek megértése. Az emberi szívműködés és keringési rendszer mechanikai alapelveinek megértése. Az egészséget veszélyeztető tényezők megismertetése, az egészséges életmódra való törekvés erősítése.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* A mozgás és légzés mechanikájának megismerése. A szív és az erek mechanikájának megismerése. Alapvető egészségvédelmi ismeretek elsajátítása. *Lehetséges változatok:* Az emelő-elv szemléltetése az ízületekkel kapcsolt emberi csontok példáján. A fontosabb emberi csontok szerepe (makett alapján). Az izomműködés lényege. A csont és az ízületek sérülései, megelőzésük. A csontok felépítésének és szilárdságának összefüggése. A légzés funkciójának megbeszélése. A tüdő térfogatát és a légzés hatékonyságát befolyásoló tényezők áttekintése. A légzési szervrendszer részei, feladataik, a hangképzés. A védekező reflexek (köhögés, tüsszentés) szerepe.	

	A légzőmozgások szemléltetése. Légzésszám-változás terhelés hatására (kiscsoportos feladat). A légzőrendszer egészségét fenyegető és megőrző hatások (sport, dohányzás, szmog, TBC). A szív fölépítése és működése (makett alapján). A vér és a nyirok, az erek szerepe. Véralvadás, vérzés, vérzéscsillapítás. A vérnyomás és a pulzus oka, mérése. A keringési rendszer egészségét fenyegető kockázati tényezők és megőrző hatások (magas vérnyomás, érelmeszesedés, trombózis, infarktus).
Kapcsolódási pontok	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom:* az emberi test ábrázolásai.
Kulcsfogalmak	Emelő, ízület, reflex, mellkas, rekeszizom, hajlító- és feszítőizom, légcsere, légzőfelület, szívpitvar, szívkamra, billentyűk, pulzus, vérnyomás, kockázati tényező, vér, nyirok, infarktus, trombózis.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Formák és arányok a természetben Elemek és vegyületek. Kristályrácsok. Szerves molekulák a mindennapokban**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Tükrözés, forgatás következményei. Halmaztulajdonságok. Atom és molekula, szerkezeti képlet.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az arányok fontosságának beláttatása, rögzítése. Arányokat fenntartó és felborító erők fölismerése. Állandó és változtatható arányok felismerése. Szerkezet és tulajdonság összefüggésének beláttatása. Szerkezet, arány és biológiai funkció összekapcsolása	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* Az arány fontossága és számszerű jellemzése. A geometriai rend fölismerése az anyagok szerkezetében. Az anyagvizsgálat néhány módszerének megismerése. Néhány óriásmolekula gyakorlati fontosságának megismerése konkrét példákon. *Lehetséges változatok:* A harmónia ókori fogalma és az arányok. Szép és rút. Aszimmetrikus (szivacs), sugarasan szimmetrikus (medúza) és tükörszimmetrikus (ember) lények. A férfi, a női és a gyermektest arányainak összehasonlítása. Változó térfogat- és tömegarányok: elegyek, oldatok. A töménység jellemzése (százalék). Arányok a konyhában (fűszerek, só, pácok) és az iparban (ötvözetek, beton). Az élőlények növekedését megszabó arányok (korlátozó tényezők):	

	hiánybetegségek, fény, víz stb. Állandó tömegarányok: a vegyületek összegképlete egyszerű példákon. Kristályos (kősó) és amorf (gumi, üveg) anyagok szerkezete. Elemi egység (cella). Molekulák térbeli rendeződése: membránok, habok, mosószerek, folyadékkristályos kijelzők. A kémiai elnevezések eredete és mai tartalma. Mesterséges szerves vegyületek (műanyagok, gyógyszerek, tartósítószerek). Előnyök, veszélyek mérlegelése. A szénhidrogének eredete, tulajdonságai, felhasználása (közlekedés, fűtés, vegyipar). Néhány oxigéntartalmú szerves molekula a mindennapokban (etilalkohol, aceton, ecetsav). Biológiai hatásuk. Egyszerű cukrok és összetett szénhidrátok a mindennapokban (szőlőcukor, keményítő, cellulóz). Biológiai szerepük. Néhány nitrogéntartalmú szerves molekula: vitaminok, aminosavak, fehérjék, DNS. Óriásmolekulák felépítése és lebontása az élőlényekben. Az óriásmolekulák érzékenysége: kicsapódás. Mérgezések és következményeik.
Kapcsolódási pontok	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* disszonancia, (a)szimmetria, kompozíció. *Matematika:* százalékszámítás, egyenes arányosság. *Társadalomismeret; osztályközösség-építés:* a fogyasztói társadalom kialakulása, gazdasági alapjai (fosszilis energiahordozók használata).
Kulcsfogalmak	Szimmetria, százalék, összegképlet, oldat, oldószer, amorf, membrán, felületaktív anyag, környezeti tényező, mono- és polimer, szénhidrogén, karbonsav, alkohol, aminosav, fehérje, kicsapódás.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Elektromosság, mágnesesség**	**Órakeret 6 óra**
Előzetes tudás	Erő, energia, tömegvonzás, teljesítmény.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Kölcsönhatások, erők alaposabb, rendszerszerűbb ismerete, ok-okozati kapcsolatrendszere, az információ terjedésének lehetséges módjainak leírása az elektromágneses kölcsönhatásokon keresztül. Bővebb ismeretek szerzése a bennünket körülvevő térről. Alapismeretek szerzése az elektromágneses hullámon alapuló eszközökről.	

Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Az elektromosság, mágnesesség, mint kölcsönhatás megismerése. *Lehetséges változatok:* Példák a statikus elektromosság és a mágnesesség gyakorlati/természetbeni megjelenési formáira, alapvető összefüggések felismerése. Az egyenáram fogalma, jellemzőinek ismerete, egyszerű áramkörök összeállítása, mérések végzése. Az Ohm-törvény alkalmazása egyszerű esetekben. Az elektromos energia és teljesítmény alapvető kvalitatív összefüggéseinek alkalmazása, különböző elektromos eszközök teljesítményének összehasonlítása. A váltóáram fogalmának, alapvető jellemzőinek megismerése. Az elektromágneses indukció jelensége, gyakorlati/természetbeni megjelenése. A transzformátor működésének gyakorlati jelentősége. Az elektromágneses hullám tulajdonságainak ismerete, példák a gyakorlati alkalmazásokra. (A spektrum különböző tartományaiban: mikrohullámú sütő, rádióhullámok, mobiltelefon stb.)
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret:* felvilágosodás, felfedezések, társadalmi hálózatok.
Kulcsfogalmak	Elektromos töltés, mágneses pólus, elektromos, mágneses tér, Coulomb-törvény, áramerősség, feszültség, ellenállás, egyenáram, váltóáram, elektromos fogyasztás, frekvencia, maximális feszültség, elektromágneses indukció, dinamó, transzformátor, elektromágneses hullám.

Tematikai egység/ **fejlesztési cél**	**Energianyerés az élővilágban.** **Táplálkozás, emésztés, kiválasztás**	**Órakeret** **6 óra**
Előzetes tudás	Szerves molekulák. Energianyerő és energiaigényes folyamatok. A légzés funkciója.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az energiaáramlás nyomon követése az élővilágban. Táplálkozás, emésztés, keringés és kiválasztás összefüggéseinek felismerése az emberi szervezetben. Az anyagcsere és az emberi egészség kapcsolatának tudatosítása, az egészséges táplálkozás iránti igény felkeltése, erősítése.	
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Az anyag- és energiaátalakítások biológiai szerepének megértése az élővilágban és az emberi szervezetben. Anyagforgalom és egészség néhány összefüggése. *Lehetséges változatok:* Változatos energianyerés az élővilágban: ragadozók, növényevők,	

	élősködők, lebontók, fotoszintetizálók. Táplálkozási hálózat. Az emberi emésztés helyszínei, emésztőnedvek (nyál, gyomornedv, epe, hasnyál). Az emésztés szabályozása: feltétlen és feltételes reflexek. A felszívott anyagok sorsa, a máj szerepe. Egészséges táplálkozás, túltápláltság, hiánybetegségek, mérgezések. Az alkohol hatása. Testkép, testépítés, táplálék-kiegészítők kockázatai. A vér szerepe, vérkép. A felszívott tápanyagok sorsa a sejtben (energianyerés, átalakítások). Kiválasztás a vesén, a tüdőn és a bőrön át. A vizeletmennyiség és a belső környezet egyensúlyának, arányainak (homeosztázis) megőrzése.
Kapcsolódási pontok	*Osztályközösség-építés:* Etikett, társas viselkedés. Egészséges életmód. Nemek, testképek.
Kulcsfogalmak	Heterotróf, autotróf életmód, emésztés, kiválasztás, felszívás, vérplazma, visszaszívás, szűrlet, vizelet.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Atomi aktivitás**	**Órakeret 6 óra**
Előzetes tudás	Energia, elektromos töltés, elektromágneses hullám, szimmetria, normálalak.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az anyag, kölcsönhatás, erők, energia, információ fogalmának mélyítése. Az állapot és a változás fogalmának bővítése az atomok mérettartományában bekövetkező jelenségek megismertetésével. Az energiagazdálkodással kapcsolatos felelősségtudat erősítése.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* Az elektronburok és az atommag szerkezetének áttekintése. Az atomenergia ismerete. *Lehetséges változatok:* Az anyag atomos szerkezetének tudatosítása konkrét jelenségeken keresztül. Az atommag és elektronhéj fogalmának megismerése. A rádióaktivitás 3 fajtájának, néhány gyakorlati alkalmazásának, hatásának megismerése az élő szervezetre. A maghasadás oka és feltételei, a láncreakció elve. Az atomenergia fogalma, felhasználásának gyakorlati módja és elvi lehetőségei. Előnyök és hátrányok mérlegelése.	

	A Nap energiatermelése, hatása a földi életre.
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret:* hidegháború. *Osztályközösség-építés:* fenntarthatóság, atomenergia.
Kulcsfogalmak	Atom, proton, elektron, neutron, egyensúly, energiaminimum, rádióaktivitás, atomenergia, maghasadás, láncreakció, magfúzió, napenergia, atomerőmű.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**A szervezet egysége, idegrendszer és viselkedés**	**Órakeret 6 óra**
Előzetes tudás	Az emberi szervezetben zajló fő kémiai átalakulások. Példák csoportban élő állatokra.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az emberi szervezet egységét fenntartó rendszerek működéseinek, kölcsönhatásainak megismerése. A testi és lelki egészség alapjainak tudatosítása, az egészséges életmód iránti igény erősítése. A védekező szervezet működéseinek bemutatása. A tanulás, mint a környezethez való alkalmazkodás megismertetése.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* Az önazonosságot (homeosztázist) fenntartó és az azt fenyegető főbb hatások áttekintése az emberi szervezet szintjén és a társas kapcsolatokban. A szabályozás és a vezérlés néhány formája az emberi szervezetben. *Lehetséges változatok:* Szabályozó szerepű emberi hormon (inzulin), cukorbetegség. Vezérlő szerepű emberi hormon (növekedési hormon), a testméretet megszabó tényezők. Hormonok és érzelmek kapcsolata. A reflexek fölépítése (térdreflex). Az idegrendszer szabályozó működése: a testhőmérséklet szabályozása. Érzékszervek: az éleslátás feltételei (pupillareflex, élességállítás). Az idegrendszer működését befolyásoló hatások (alkohol, drogok, gyógyszerek). Fájdalom, fájdalomcsillapítás. Aktív és passzív, természetes és mesterséges immunitás. Védőoltások. Immunitás a mindennapokban: allergia, vércsoportok. Stressz és egészség, idegrendszer és immunitás kapcsolata. A tanulás alaptípusai az állatvilágban és az ember esetében.	

	Az emlős állatcsoportok jellemzői (hierarchia). A társas kapcsolatok szerepe a főemlősök és az ember tanult viselkedéseiben: szülő-gyermek kapcsolat, kortárs csoportok, reklámok, függőséget okozó hatások, értelemadás. Segítőkészséget és agressziót kiváltó helyzetek. Tanult megküzdési stratégiák, tanult tehetetlenség. Az állati és az emberi kommunikáció jellemzői.
Kapcsolódási pontok	*Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom*: Érzelmek ábrázolása, kifejezése; verbális és non-verbális kommunikáció. Haza- és családszeretet, magány, vallás, lázadás stb. egyes irodalmi művekben. *Társadalomismeret:* az egyéni és csoportos agresszió példái. Csoportnormák. *Osztályközösség-építés:* társas együttélés, devianciák.
Kulcsfogalmak	Szabályozás, visszacsatolás, hormon, célsejt, szorongás, reflexív, vegetatív központ, tudatmódosítás, immunitás, antigén, stressz, feltételes reflex, próba-szerencse, bevésődés, utánzás, belátás, kulcsinger, motiváció, öröklött gátlás, hierarchia, agresszió, segítségadás (altruizmus), szabálykövetés.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Mi a fény?**	**Órakeret 4 óra**
Előzetes tudás	Atom, elektron, tükör, rezgés, elektromágneses hullám.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A részecske- és a hullámtulajdonság jellemzőinek felismerése a fény esetén, a kettősség tudatosítása. A fény hullámtulajdonságainak elemzése és felismerése a mindennapokban. A látható fény elektromágneses hullámként történő azonosítása.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* A fény tulajdonságainak áttekintése. *Lehetséges változatok:* A fényvisszaverődés, a fénytörés jelensége és alapvető kvalitatív szabályainak megállapítása. A sík, a domború és a homorú tükör leképezési szabályainak vizsgálata és gyakorlati alkalmazásai. A fényelhajlás jelensége. A fény elektromágneses hullám mivolta. A színek frekvenciaszabálya és a fénytörés frekvenciafüggésének következményei.	

	A fotocella működésének alapjai, a fény „részecsketermészetének” megjelenési formái. A fénysebesség kitüntetett szerepe.
Kapcsolódási pontok	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* színek és fények a művészetekben.
Kulcsfogalmak	Fénytörés, fényelhajlás, domború, homorú tükör, szín, foton, fénysebesség.

Tematikai egység/ **fejlesztési cél**	**Állandóság és változatok,** **információ, szexualitás, az emberi élet szakaszai**	**Órakeret** **8 óra**
Előzetes tudás	A férfi és női szervezet különbsége (anatómiai és genetikai).	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A látható jellegek és az öröklés kapcsolatának felismerése. A szexualitás genetikai szerepének megismerése. A nemi működések megismerése a családtervezés és az egészségmegőrzés szempontjából.	
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Az öröklött és „szerzett” tulajdonságok megkülönböztetése, az öröklődés és a nemiség kapcsolata. A nemi működések biológiai háttere emberben. A genetika és a szexualitás egészségügyi vonatkozásai. A genetikai információ megváltozásának lehetséges következményei. *Lehetséges változatok:* Egy gén – egy jelleg kapcsolatok (Rh-vércsoport, öröklődő betegségek). Mennyiségi és minőségi jellegek különbsége, a környezet szerepe. A nemiség szerepe a genetikai információ újrakombinálódásában (az ivarsejtek sokfélesége, a testi sejtek genetikai azonossága). A genetikai információ megváltozása: mutációk. Mutációt okozó hatások (sugárzások, vegyületek). Genetikai szabályozás: szabályozott sejtosztódás (növekedés) és szabályozatlan osztódás (rákos góc). Rákkeltő tényezők, kerülésük. Az ember ivarszervei, biológiai funkciójuk. A hímivarsejt és a petesejt jellemzői. A női nemi ciklus szakaszai, a megtermékenyítés. Családtervezés. Beágyazódás, magzati élet. A magzat védelme. Az újszülött és a csecsemő világa. Nemi érés, öregedés, halál. Betegségek szűrése, betegjogok.	

Kapcsolódási pontok	*Matematika:* valószínűség, gyakoriság, eloszlási görbe; kombinációk. *Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom; osztályközösség-építés*: Szexualitás, családi élet. Identitás. Öregedés és halál, idős generáció.
Kulcsfogalmak	Gén, génváltozat (allél), mennyiségi és minőségi jelleg, recesszív (elnyomott) jelleg, mutáció, mutagén és rákkeltő (karcinogén) hatás, ivarsejt, ivarszerv, petefészek, tüsző/repedés, menstruáció, megtermékenyülés, tüszőhormon, sárgatesthormon (progeszteron), tesztoszteron, beágyazódás, magzat.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció Az ember társas viselkedése**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás	Betegség és immunrendszer. Az öröklődés alapjai. Önzetlenség és agresszió. Atom, magfúzió, sebesség, gyorsulás, idő, körmozgás, bolygómozgás, tömegvonzás, kör, ellipszis	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Különböző területek, jelenségkörök közötti kapcsolatok, összefüggések észrevétele, hasonlóságok, közös vonások felfedezése, megfogalmazása. Az idő- és térfogalom mélyítése, az időbeli tájékozódás fejlesztése a különböző léptékű folyamatok megismerése során.	
Ismeretek/ Fejlesztési követelmények	*Közös cél:* Az egyirányúság fölismerése és magyarázata csillagászati, földtani és biológiai folyamatokban. Az emberi csoportok néhány biológiai jellemzőjének megfogalmazása. *Lehetséges változatok:* A csillagok fejlődésének főbb állomásai. A Naprendszer szerkezete, mérete, bolygóinak mozgása, mérete, típusai. Legalább két-két jellemző csillagkép ismerete a téli és a tavaszi égboltról, valamint két-két jellemző csillagkép ismerete az északi és a déli féltekéről. A csillag, bolygó, üstökös, meteor megkülönböztetése. Szemléletes kép a táguló világegyetem elméletéről. A Föld felszínének története: a vulkáni működések, földrengések oka, következményei. A jégkorszakok nyomai. Hegységképződés és pusztulás. Haladás (fejlődés) és biológiai evolúció. Az evolúció darwini leírása. Közvetlen bizonyítékok (fosszíliák) és, anatómiai érvek. A szelekció hatása (mesterséges, természetes). A háziasítás. Ellenálló kórokozók terjedése.	

	A biológiai evolúció közvetlenül az emberi társadalomra való alkalmazásának veszélyei (szociáldarwinizmus, eugenika). Vitatott kérdések. (Az élet keletkezésének kérdése. A nagy kihalási hullámok lehetséges magyarázatai. Az önzetlen viselkedés evolúciója. Az irányultság kérdése.) Technikai evolúció és a szokások evolúciója (divat, stílusok). Az emberi csoportokra jellemző társas viszonyok, a szabálykövetés és szabályteremtés példái. Az idegen csoportoktól való elkülönülés és az eltérő csoportok közti együttműködés biológiai háttere.
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret; osztályközösség-építés; kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* A haladás-eszme különböző korokban; az ideológiák mint a hatalmi rendszer alátámasztói. A járványok és a háziasítás történelemformáló szerepe. Önzetlenség emberi példái (irodalom, történelem). Szokások, divat. Szabálykövetés és szabályszegés példái az irodalomban és a történelemben. Tömegek viselkedését leíró irodalmi példák.
Kulcsfogalmak	Csillag, üstökös, meteor, bolygó, galaxis, csillagkép, Naprendszer, Univerzum, Föld-típusú bolygó, szupernóva, evolúció, alkalmazkodás, közös ős (leszármazás), természetes és mesterséges szelekció, önzetlenség.

Tematikai egység/ fejlesztési cél	**Az evolúció színpada és szereplői**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Anyagforgalom az élő szervezetben. Gazdálkodás a Kárpát-medencében.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Tapasztalat szerzése technológiai, társadalmi és ökológiai rendszerek elemzésében. Az egyéni vélemények megfogalmazása során az érvelés, bizonyítás igényének erősítése. Evolúciós, környezet- és természetvédelmi szempontok összekapcsolása, az ember természeti folyamatokban játszott szerepének kritikus vizsgálata. A fogyasztási szokásokkal kapcsolatos ésszerű és felelős szemlélet erősítésével törekvés a tudatos állampolgárrá nevelésre. A környezet szépsége, az emberi kultúrák fenntarthatósága és a benne élők testi-lelki egészsége közti összefüggések megjelenítése. Törekvés kialakítása az alkalmazásra a fenntarthatóság és autonómia	

	érdekében a háztartásokban és kisközösségekben.	
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	*Közös cél:* Az élőlények együttélését magyarázó feltételek, az ember szerepének elemzése. Környezet és egészség összefüggései, néhány lehetséges megoldási módszer értékelése. *Lehetséges változatok:* Az élőlény-populációk elszaporodása és visszaszorulása. Populációs kölcsönhatások példákkal. A biológiai indikáció. Példák az életközösségekben zajló anyagkörforgásra (szén, nitrogén), az anyag és energiaforgalom összefüggésére. Táplálékpiramis (termelő, fogyasztó, lebontó szervezetek). Az ember hatása a földi élővilágra a történelem során. Önpusztító civilizációk és a természeti környezettel összhangban maradó gazdálkodási formák. A természeti környezet terhelése: fajok kiirtása, az élőhelyek beszűkítése és részekre szabdalása, szennyezőanyag-kibocsátás, fajok behurcolása, megtelepítése, talajerózió. Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme. A természetvédelem lehetőségei. Helyi környezeti probléma felismerése, információk gyűjtése. A környezeti kár fogalma, csökkentésének lehetőségei. Ökológiai lábnyom. A közlegelők tragédiája: a klasszikus gazdaságtan és kritikája. Az ökológiai krízis társadalmi-szemléleti hátterének fő tényezői (fogyasztás, városiasodás, fosszilis energia felhasználása, globalizáció). A Gaia-elmélet lényege.	
Kapcsolódási pontok	*Társadalomismeret; osztályközösség-építés:* Járványok, sivatagosodás, szikesedés, túlnépesedés, erdőirtások, bányászat, folyószabályozások következményei. Természetvédelem: vadasparkok, nemzeti parkok. Nemzetközi szerződések.	
Kulcsfogalmak	Szimbiózis, élősködés, versengés, Gaia-elmélet.	
Tematikai egység/ **fejlesztési cél**	**Projektek** **A tanulók éves teljesítményének a mérése**	**Órakeret** **8 óra**
Előzetes tudás	Egyéni (tanulási) tapasztalatok; a tanév során elsajátított ismeretek.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Projektek készítése, az ehhez szükséges képességek, kompetenciák. fejlesztése. A tanulók teljesítményének a mérése – komplex mérés a matematika és a természetismeret területén. (A mérés feladata annak ellenőrzése, hogy a tanuló milyen mértékben igazodik el a természet szerveződési szintjei között, különös tekintettel az atomi és egyed feletti szintekre, képes-e a valószínűségi szemlélet alkalmazására mindennapi	

	szituációk elemzése során is.)
Ismeretek/ **Fejlesztési követelmények**	Részvétel a projekt tervezésében, lebonyolításában és értékelésében; a projektmódszer megismerése. Szabad sáv: a választott tartalomnak és formának megfelelően. Részvétel a „tudáspróbán”.
Kapcsolódási pontok	*Minden műveltségterület:* a projekthez kapcsolható tartalmi elemek.
Kulcsfogalmak	Projekt, tervezés, külső és belső értékelés.

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén:

- A tanuló fogalmazza meg és konkrét példán ismerje föl az egyszerű megfigyelés és a kísérlet különbségét, a két vizsgálati mód célját. Értse a számszerűség jelentőségét a mérésekben, tudjon ábrázolni és leolvasni mért adatokat.
- Tudja jellemezni a mozgásokat sebességükkel, gyorsulásukkal. Értse a térbeli tájékozódás geometriai módszereinek lényegét. Tudjon tájékozódni térképeken.
- Értse a tehetetlenség fogalmát, a gyorsulás formáit, okát. Találjon kapcsolatot a tömeg és a súly között. Értse az ok és okozat közötti kapcsolatrendszert. Értse az energia, a munka, a hatásfok és a hő összefüggését. Ismerje az emberi szervezet működésének mechanikai hátterét.
- Magyarázzon mindennapokban tapasztalt jelenségeket anyagi halmaztulajdonságokkal. Értse az éghajlat és az időjárás elemeinek fizikai hátterét, összefüggését hazánk természeti képével, gazdálkodásával.
- A tanuló értelmezze és ábrázolja a természetben megfigyelhető arányokat, ismerjen példákat vizsgálatuk módjára. Hozza kapcsolatba az anyagok szerkezetét tulajdonságaikkal, felhasználásukkal.
- Értse az elektromosság és mágnesesség alapjait.
- Értse az áram mágneses, valamint a mágneses tér változásának elektromos hatását.
- Értse a szervezetünkön átáramló anyag és energia szerepét, összefüggését egészségünkkel. Magyarázza az élőlények egymásra utaltságát. Magyarázza a biológiai rendszerek belső rendjét a szabályozás és vezérlés segítségével. Értse az alkalmazkodás szerepét az egyéni és társas viselkedésben.

- Értse az anyag atomos felépítését, ismerje a proton, neutron, elektron helyét és szerepét az atomon belül. Legyen tisztában a radioaktivitás okával és élettani hatásával. Legyen tisztában az atomenergia felszabadulásának módjaival és lehetőségeivel, környezeti hatásaival.
- A tanuló értelmezze a tulajdonságok öröklődését családfán, különítse el öröklött és szerzett tulajdonságainkat. Legyen áttekintése a genetikai információról, a génműködés szabályozottságáról, egyirányú változásairól (egyedfejlődés) és zavarairól.
- Ismerje a Föld és alkotóanyagainak helyzetét a Naprendszerben és az Univerzumban.
- Ismerje a nemek kromoszomális meghatározottságát, a nemi ciklusok és a családtervezés hormonális-élettani hátterét.
- Ismerjen nagy léptékű, egyirányú változásokat az élő és élettelen természetben, ismerje ezek bizonyítékait, okait.
- Ismerjen az élőlény-populációk létszámát és változatosságát csökkentő és növelő tényezőket, az élőlények önszabályozó közösségeinek fölépítését. Tudjon példákat bemutatni az ember környezetfüggésére és környezet-átalakító szerepére.

TESTNEVELÉS ÉS SPORT

A testnevelés és sport műveltségterület szakiskolai kerettanterve társadalmilag elvárt, alkalmazható ismereteket, képességeket és készségeket foglal magába. Tartalmazza a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogását, figyelembe veszi az iskolatípus sajátosságait és a munkaerőpiaci kompetenciákat. Megalapozza a tanulók műveltségterületi tudását, motivációit, hozzáállását a szakmatanuláshoz szükséges fizikum fenntartásához, az egész életen át tartó testmozgáshoz, sportoláshoz, egészséges életvitelhez.

Cél az önálló felelősségvállalás, a munkavállalásra alkalmasság, a munkabírás fejlesztési útjának kialakítása. További cél a saját, előnyben részesített rekreációs terület kiválasztása, és az azzal kapcsolatos tudás összefoglalása, továbbfejlesztése. A műveltségterület ebben az életszakaszban közvetíti a civilizációs betegségek elleni küzdelem lehetőségét, módjait is.

A diák alapvetően képessé válik a megszerzett kompetenciák birtokában tudása továbbfejlesztésére, megteremtve az esélyt arra, hogy élete során az elvárt teljesítményt az ahhoz megfelelő mentális és fizikai állapotban érje el. A kerettantervben megjelenő mozgásos és elméleti tartalmak sikeres felhasználása érdekében hangsúlyos a tanuló alkalmazkodóképessége a változó körülményekhez. A különböző testgyakorlási formák hozzájárulnak az általános értékteremtéshez, a közös és az egyéni érdekek képviseletéhez, valamint erősítik a tantárgy alapvető és aktuális motivációs tényezőit.

Az elvárt célállapotban a szakiskolai tanulmányait befejező fiatal képes az iskolai testnevelésben tanult testgyakorlati ágak technikájának bemutatására, a testi képességekhez, az egészséges életmódhoz kapcsolódó ismeretek felhasználására, az egyéni és társas sporttevékenységek szervezéséhez szükséges ismeretek alkalmazására.

A kerettanterv minden tanuló számára biztosítani kívánja a hatékony és élményszerű motoros tanulást. Az egységesség és differenciálás elvét a legfőbb értékek közé sorolja az általa vezérelt gyakorlatok során. A belső didaktikai differenciálás emeli a motoros tanulás hatékonyságát, és egyúttal a személyiségfejlesztés egyéb területén bekövetkező fejlesztés, hiánypótlás hatásfokát is. A differenciálás alappillérei a különböző tanulói képességek, adottságok, a számtalan általános iskolában megszerzett egyenetlen tudás, a heterogén motivációs háttér és a testneveléshez kapcsolódó más-más egyéni célok.

Az szakiskolai tanulmányok befejeztével előtérbe lép a saját életút iránti felelősségvállalás. A tanulók ismerik és értik a mozgás szükségességét, a testi képességek és a mozgásműveltség fejlesztésének egyes módozatait, a testi és a lelki egészség megőrzésére vonatkozó legfontosabb információkat, lehetőségeket. Tudatában vannak annak, hogy életvitelüket számos minta alapján, saját döntéseik sorozataként alakítják ki, amely döntések hatással vannak testi és lelki egészségükre, a társas életben betöltött szerepeikre. Képesek bizonyos értékkonfliktusok felismerésére, felelősségre ébrednek abban, hogy saját sportos, egészséges életvitelükkel mutathatnak példát családjuknak, társas környezetüknek, eközben tekintettel kell lenniük tárgyi környezetükre, a fenntarthatóság kritériumaira.

A társas környezetben végbement tanulási folyamatok eredményeképp az önmagukról alkotott képet képesek megfelelő önkritikával fogadni. Különbséget tudnak tenni az ideális és a reális énkép között, tisztában vannak azzal, hogyan befolyásolhatja a társas környezet az önmagukról alkotott képet, a reális *önismeretet.*

A közösen megélt közösségi és minőségi sportélmény, a kulturált szurkolás nyújtotta katarzis hatására erősödik a *nemzeti öntudat, a hazafiasság.* Az érdeklődés felkeltése

eredményeképpen megismerik a nemzeti büszkeség érzését, megneveznek és felismernek, példaképül választanak magyar sportolókat.

A szakiskolában közvetlen célként jelennek meg *a munkavállalói szerepekhez* elengedhetetlen kompetenciák. Az iskolatípus a tudás szükséges tényezőit és összetevőit a tartalommal összekapcsolt képességfejlesztés elvének szem előtt tartásával szilárdítja meg. Az alapvető, egészséggel, fizikai állapottal és önismerettel kapcsolatos értékek elsajátítása is gyakorlatorientált. A tanulmányok vége felé már a munkabírás, munkaerő megőrzésére való felelős felkészülés történik egyre tudatosabban.

A tudatosság alapja az érthetőséget, az interakciókat elősegítő, biztosító *anyanyelvi kommunikáció*. A világos beszéd és a segítőkész hozzáállás minden tanulót képessé tesz egyszerű interakcióra. Az érthetőség célja, hogy a tanulók képesek legyenek gondolkodni saját egészségi állapotukról, ismerjék az egészségkárosító tényezőket, azok hatásait, elkerülésük módját. Mindezek mellett kielégítő módon kommunikáljanak ők is, és saját véleményüket fejtsék ki az egészségtudatos életvitellel kapcsolatban és a társaknak nyújtott segítségadás során. Legyenek képesek és nyitottak arra, hogy szükség esetén tanácsot, információt, támogatást kérjenek.

A sikeres társas részvétel érdekében elengedhetetlen a viselkedési és játékszabályok és az általánosan elfogadott magatartás megértése, ezáltal fejlődik *a szociális és állampolgári kompetencia.* E kompetencia alapját az képezi, hogy a tanulók legyenek képesek megfogalmazni véleményüket a közösséget érintő kérdésekben, meghallgatni és elfogadni mások érvelését. Legyenek képesek a játékban, sportjátékban, egyéb mozgásformák feladataiban együttműködni társaikkal, osszák meg a feladatmegoldást segítő információkat.

A fentieken kívül az egyénnek tudnia kell kezelni és megosztani másokkal a stressz érzését és a frusztrációt, kimutatni az együttérzését. Különbséget kell tennie a személyes, a társas és a szakmai információk, szempontok között.

A *hatékony tanulás és munka* kompetencia segítségével a szakiskolai tanulmányok befejezésekor a tanulók egyénileg és csoportban is meg tudják szervezni a saját edzettségük eléréséhez szükséges tevékenységüket, ideértve az idővel és információval való bánásmódot. A kompetencia magában foglalja az egyén tanulási folyamatának és szükségleteinek ismeretét, gyakorlottságot abban, hogy az egyén felismerje készségeinek erős és gyenge pontjait, és hogy saját munkáját tárgyilagosan értékelje. Ez eredményezheti az új tudás és készségek, továbbá útmutatások keresését és alkalmazását.

A sport-és mozgáskultúra bázisára építve fejlődik a *vállalkozói kompetencia*, miszerint egyénileg és csapatban is képesek a személyek dolgozni, a közös feladatok, tevékenységekhez kapcsolódó problémák megoldása során az egyes munkafázisokat megtervezik. A tapasztalatszerzés által az egyén a kockázatokat képes jobban felmérni és adott esetben vállalni is tudja azokat.

Az ápolt és igényes megjelenés, a rendezett mozgásminőség és mozgáskivitelezés segítségével fejlődik az *esztétikai tudatosság és kifejezőképesség.*

A tehetséges tanulók magasabb szintű sportolása az iskolai rendezvényeken, bajnokságokon, a diáksport-egyesületekben és a versenysport színterein valósul meg. A műveltségterületei tehetséggondozás fő feladata a támogató légkör biztosítása az intézményen belül, és a kapcsolatban álló partnereken keresztül is. Az egyénre szabott fejlesztési eljárások a tanuló szükségleteinek, képességeinek, teljesítményének megfelelően–mind a tehetséggondozás, mind a felzárkóztatás keretében–eredményezhetik más tanulási utak, gyakorlási, edzési folyamatok kijelölését.

9. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Sportjátékok**	**Órakeret 24 óra**
Előzetes tudás	Feltehetően hiányos technikai és taktikai, elméleti és gyakorlati tudás. Határozott tanári irányítással változó részvétel az előkészítő játékokban, gyakorlásban. Csapatjátékos tulajdonságokról kevés tapasztalat, egyenetlen motivációs szint a sportjátékokban történő alkalmazásra. Konfliktusok, sportszerűtlenségek, deviáns magatartások esetén a gondolatok, vélemények szóban történő kifejezése változó–alkalmanként agresszív, helyreigazítást igénylő–kommunikációs formákban.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A választott legalább két labdajátékra vonatkozóan: Az ismételt játékfeladatokban, játékszituációkban a technikai, taktikai és szabályismeret megszilárdítása, bővítése, hiánypótlás. A sportjátékok végzéséhez szükséges ismeretek, képességek megerősítése. Új játékszituációk, játékfeladatok megoldása a szabálykövetés állandóan ismételt megerősítése mellett. Agressziómentes test-test elleni játék és kommunikáció. Igényességre törekvés erősítése a felszereltségben, a testkultúrához tartozó higiéniában és a gyakorlási környezet személyi és tárgyi rendezettségében.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Legalább két labdajáték választása kötelező. Kiemelt tartalom: Az 5–8. osztályban tanult, a játékhoz szükséges lényeges technikai és taktikai elemek végrehajtása csökkenő hibaszázalékkal. A különböző szintű tudás, motiváció egységesítése. MOZGÁSMŰVELTSÉG *Speciálisan előkészítő, rávezető, képességfejlesztő feladatok és testnevelési játékok* Az 5–8. osztályban tanult, labda nélkül végzett mozgások gyakorlási hatékonyságának növelése, játékban való egyre eredményesebb használata. A technikai jellegű alapmozgások variációi változó irányokban, sebességnöveléssel. A helyezkedés, helyzetfelismerés fejlesztése a labdáért való harcban. Labdás ügyességfejlesztés nagy ismétlésszámmal. A helyben választott sportjátékok technikáinak gyakorlása testnevelési játékokban, fogójátékok labdával, labdaszerző és labdavédő játékok, egyéb célirányos játékvariációk. A mozgástanulást segítő eszközök használata (szemüveg, célkeret stb.). *Bemelegítés labdajáték foglalkozásra–tanári irányítással* Egy állandó bemelegítési modell ismételt és tudatos gyakorlása és az önálló bemelegítésre való felkészülés. Egyes bemelegítési	*Matematika:* térbeli alakzatok, tájékozódás. *Természetismeret:* tárgyi és természeti környezet. *Kommunikáció–magyar nyelv és irodalom:* egyirányú és kétirányú kommunikáció. A kommunikáció társadalmi normái, kulturált nyelvi viselkedés.

részfeladatok önálló végzése.	
Kosárlabdázás *Technikai elemek gyakorlása* Megállás, sarkazás labdavezetésből, önpasszból, meghatározott helyen és időben is, csellel is. Fektetett dobás egy leütéssel, labdavezetésből mindkét oldalon, közeli és közép-távoli dobás helyből, félaktív és aktív védővel szemben is. *Taktikai elemek* Emberfogás. Labdavezető és labda nélküli játékos védése, a feladattartás minőségének javítása. Szabálykövető feladatok megoldása (feldobás, alap- és oldalvonal-bedobás, jelzés szabálytalanság elkövetése esetén). Kisebb csapatrészekben azonos létszámmal egymás elleni játék, teljes létszámú játék, félpályán és egészpályán feladatokkal. Ötletjáték támadásban. Kézilabdázás *Technikai elemek végrehajtása növekvő biztonsággal* Gyorsfutások közben a társ futómozgásának követése. Térnyerésre törekvés indulócselekkel mindkét irányba. A kapus mozgástechnikája. Labdakezelési gyakorlatok 2-3-as csoportokban, 1-2 kézzel. Átadások talajról és felugrásból cselezés után. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel. Kapura lövések: kilépéssel; 3 lépés után; felugrásból; különböző lendületszerzés után; félaktív és aktív védővel szemben, bedőléssel. *Taktikai elemek gyakoribb együttműködéssel és eredményességgel, különös tekintettel a test-test elleni játék sportszerű gyakorlására* Kitámadás, halászás, szerelés. Támadás befejezések lerohanásból, rendezetlen védelem elleni játékból. Beállós játék. Ütközés talajon és levegőben. Ötletjáték. Labdarúgás *Technikai elemek gyakorlása a labdás koordináció továbbfejlesztésével* Labdakezelések mozgás közben és irányváltoztatással, átadások különböző mértani alakzatokban, rövid és hosszú labdaátadások talajon. Labdaátvétel testcsellel. Dekázás: helyben, haladással, irányváltoztatással, párokban. Cselezés: átadócsel, rúgócsel, rálépéssel. Fejelések technikái levegőből, társnak vagy kapura. *Taktikai elemek végrehajtása a variációk növelésével és a végrehajtási minőség emelésével* Posztok betöltése: kapus, védő, középpályás, támadó. Rombuszban 4 játékos feladatmegoldásai mélységben, szélességben, folyamatos helycserékkel. A támadások súlypontjának változtatása rövid átadásokkal. Ötletjáték. Játék 1 kapura.	

Röplabda *Technikai elemek végzése optimális erőközléssel, fokozódó pontossággal* Kosárérintés előre-hátra, alacsony és középmagasra elpattanó labdával. Fokozódó sebességgel érkező labdával alkarérintések váltakozó irányba és magasságra. Az alsó egyenes nyitás végrehajtása a hálótól (zsinórtól) növekvő távolságra és különböző nagyságú célterületre, az alapvonal különböző pontjairól. A mélységlátást, labdához való igazodást elősegítő gyakorlatok, társtól dobott vagy falra feljátszott labdával. *Taktikai gyakorlatok* Helyezkedés támadásban. 2:2, 3:3 elleni játék meghatározott érintési módokkal, védelem nélkül, változatos támadás befejezések (erő, ív, elhelyezés stb. szempontjából). Minden tanult sportjátékra vonatkoztatva: Hiánypótlás. Az elsajátított játéktudásnak megfelelő színvonalú játékszabályok alkalmazása, betartatása növekvő tudatossággal, érthető, erős és határozott tanári kontrollal az osztályszintű gyakorlások és mérkőzések során. Játékszituációk előidézése egy-egy szabály nagy ismétlésszámú gyakorlására, a játékszituáció megállítása, elemenkénti ismétlése a szabálytalanság korrekciója érdekében. Játék egyszerűsített és igen kis lépésekben bővülő szabályokkal. Differenciált mennyiségű és minőségű játéklehetőség biztosítása, önálló játék csak erős tanári megfigyelő kontroll esetén. Rövid játékvezetői gyakorlás a tanárral együtt, egyszerűsített játékvezetésben. Néhány nonverbális jel alkalmazása.	
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Játéktípusok, szabályok működtetése. Taktikai beszélgetések egyszerű magyarázattal kísérve a játékszervezés során. Az egyénre és a helyzetre jellemző érzelmi kitörések visszafogása. A siker egyéni és csoportos átélése, a kudarc elfogadása, mint a tevékenység természetes velejárója. Az együttjátszás előnyeinek, jelentőségének elfogadása. A specifikus sportjáték-tudás elsajátításához szükséges motoros képességek és néhány fejlesztési módszer ismerete.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Játékrendszer, aktív védő, test-test elleni játék, taktika, támadási rend, védelmi rend, befutás, eséstompítás, bevetődéses lövés, sportágspecifikus bemelegítés, taktikai megoldás, támadási stratégia, védekezési stratégia.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Torna jellegű feladatok**	**Órakeret 18 óra**
Előzetes tudás	Tanári kontrollal és segítségadással balesetmentes gyakorlás. Az alapvető torna-, RG-mozgáselemek gyakorlásában hiányok,	

	változóan rendezett és begyakorlott cselekvésbiztonság. Az aerobik lépésgyakorlatok, alaplépések, haladások terén vegyes tudásszint. A gyengébbeknek, a segítségre szorulóknak bizonytalan segítségadás. Kezdetleges szabályismeret.
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az iskolai torna jellegű feladatok, ritmusos-zenés mozgásformák során a reális énkép további alakítása. Tartós és koncentrált előkészítés és rávezetés a balesetmentes gyakorlásra. A gyakorlás során a pontos segítségadás felelősségének megértése, lazább tanári kontrollal a segítség adása és elfogadása. Differenciáltan önálló részvétel motiválása a gimnasztika, torna, esztétikai sportok mozgásrendszerén belül. Az esztétikus mozgás, a feszes, rendezett testmozgás további javítása. A test térbeli, időbeli és dinamikai érzékelésében, valamint a koordinált mozgás és az erőközlés összhangjában a hiányosságok feltérképezése, törekvés a felszámolásukra. Az ismeretek körének bővítése az adott versenysportágak hazai élvonaláról.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Gimnasztika *Térbeli alakzatok – rendgyakorlatok végzése* Alakzatok, mozgások zárt rendben, alakzatváltozások. Ellenvonulások járásban és futásban. Ritmus-, tempóváltoztatás, rendgyakorlatok zene nélkül, ritmuskeltéssel és zenére is. *Szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok gyakorlása* 4–8 ütemű gimnasztikai gyakorlatok, kiemelten a mély hát- és hasizmok, a függesztő öv, a lábboltozat izomzatának optimális és tudatosan pontos működtetésével. Gimnasztikai gyakorlatok alkalmazása az izommunka jellege szerint (nyújtó, erősítő, ernyesztő-lazító) arányosan, minden testrész mozgásaira kiterjedően. Változatok a mozgásütem változtatásával, a kiinduló helyzet és kartartás változtatásával, a kéziszerek – súlyzó, bordásfal, pad, medicinlabda – alkalmazásával. *Összetett, komplex, fizikai képességeket fejlesztő gyakorlás* Erőgyakorlatok az egyén számára optimális ellenállás leküzdésével. Aerob állóképesség-fejlesztő eljárások a gimnasztika eszközeivel. Az egyensúlyozás továbbfejlesztésére a statikus helyzetek időtartamának növelése. Mászások, függeszkedések hiánypótlása, a testalkat szerint differenciált követelmény, az 1–8. osztályban elért egyéni szint fejlődését követő rendszeres kontrollal.	*Kommunikáció–magyar nyelv és irodalom:* önismeret, énkép, énkép–kommunikáció, én és a csoport, térközszabályozás, ritmus. *Természetismeret:* az emberi test; elsősegély.
Torna – iskolai sporttorna *Talajon és a helyi tanterv szerint választott legalább egy szeren.* Célirányos előkészítő és rávezető gyakorlatok, mozgásszabályozó, mozgásalkalmazó, átállító és mozgástanuló jelleggel. Az 1–8. osztályos (általában nagyon egyenetlen) tudás ismeretében, ismétlő	*Osztályközösség-építés:* társas viselkedés, önismeret, énkép, jellem, kooperatív munka.

variációkban gazdag mozgásanyag tanulása, gyakorlása egységesen és differenciáltan a mozgásbiztonság fejlesztésére. *Akrobatikus gyakorlatok – talajtorna* *Tartásos gyakorlatelemek végzése:* tarkóállás, fejállás, mérlegek kéztámasszal, mérlegállások, spárgák, hidak. *Mozgásos gyakorlatelemek végzése:* gurulóátfordulások különböző irányokban és variációkban, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások, egységesen az alapformában és differenciáltan a variációkban. Az esztétikus és harmonikus előadásmód rávezető eljárásai (feszítések, fejtartás, válltartás, spicc kidolgozása). Tarkóbillenés, fejenátfordulás és kézállás-variációk differenciált tanítása. Az egyéni optimum differenciált megjelenítése az elemkapcsolatokban. *Szertorna* A helyi tanterv által meghatározott szeren vagy szereken történik: egységesen az alapformában, differenciáltan a társak és/vagy tanár közreműködésével, esetenként önálló gyakorlással is. Női szerek hiányában lányoknál választható a gyűrű is.	
Szertorna fiúk számára *Korláton gyakorlás* – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben, terpeszpedzés, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás. *Nyújtón gyakorlás* – kelepfelhúzódás támaszba, alaplendület, lendület előre 180 fokos fordulattal, ellendülés, alálendülés, térdfellendülés, támaszból homorított leugrás hátra, alugrás. *Gyűrűn gyakorlás* – kéz-és lábfüggések, függések, lefüggések, mellső függőmérleg, alaplendület, lendületvétel, homorított leugrás. *Szertorna lányok számára* *Gerendán gyakorlás* – állások, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, fordulatok állásban. Lábtartás-cserék, felugrás egy láb átlendítéssel, homorított leugrás. *Felemáskorláton gyakorlás* – támaszok, harántülés, térdfüggés, fekvőfüggés, függésből lendítés, átterpesztés fekvőfüggésbe, lendület előre-hátra függésben, fordulat fekvőfüggésben, támaszból átfordulás előre fekvőfüggésbe, felugrás támaszba, felugrás függésbe, leugrás támaszból, alugrás. *Szertorna – szerugrás, ugrószekrényen gyakorlás* Gyakorlás és kontroll a tanuló előzetes tudása és testalkata figyelembevételével. Az 5–8. osztályban tanultak továbbfejlesztése, az első ív növelése. Felguggolások – homorított ugrások, vetődések, kanyarlatok, bukfencek, guggoló átugrások, terpeszátugrások. Bemelegítés a torna gyakorlásához, egy mozgássor megtanulása. Célszerű gyakorlási és gyakorlásszervezési formációk működtetése növekvő tanulói önállósággal. A segítségadás néhány technikája,	

felelős külső kontrollal – a hibajavítás beépítése a mindennapi gyakorlási szokásokba.	
Ritmikus gimnasztika lányok számára Az 5–6. osztályokban megfogalmazott követelmények mozgásanyagának ismétlése, gyakorlása. Az esztétikus, szép és nőies mozgások előadásmódját megalapozó kondicionális és koordinációs képességfejlesztő eljárások. Célirányos előkészítő és rávezető gyakorlatok átállító és mozgástanuló jelleggel, különös tekintettel a testtartásra. A ritmusérzék fejlesztése. *Szabadgyakorlatok* *Előkészítő tartásos és mozgásos elemek alapformáinak ismétlése, és új, összetett formák gyakorlása:* lábujjállások, terpeszállások, hajlított- és guggolóállások, lépő és kilépő állások, támadó-és védőállások, lebegő-és mérlegállások, nyújtott és hajlított ülések, lebegő ülések, térdelések, térdelőmérlegek, fekvések, kéz és lábtámaszok, ujj-és kartartások. *Fő mozgások alapformáinak ismétlése, és új, összetett formák gyakorlása:* testsúlyáthelyezések, egyensúlyhelyzetek. *Legalább egy* kéziszer tanulása-tanítása, helyi tantervben felcserélhető sorrendben *(karikagyakorlatokat lásd 10., kötélgyakorlatokat lásd 11. osztály.)* *Labdagyakorlatok gyakorlása* Fogások végzése, gurítások talajon, labdavezetések változatos vonalon a levegőben, átadások, leütések, dobások, elkapások, labdatartások (kézzel, lábbal, térddel) egyszerű szabadgyakorlati formák felhasználásával. *Egyéb torna jellegű mozgásformák* (*választható)* A torna jellegű kondicionális és koordinációs képességek és készségek alkalmazása más – a helyi lehetőségek szerint a helyi tantervben rögzítetten – szereken, mozgásrendszerekben. Gúlatorna, falmászás, gumiasztal, sporttáncok, eszközös táncok stb.	
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Alapvető szakkifejezések és vezényszavak ismerete, alkalmazása a segítségadásban és a hibajavítás értelmezésében. A saját test szemlélése, elfogadása, változásainak követése, és az ezzel kapcsolatos félelmek, szorongások, frusztrációk megfogalmazásának képessége (önreflexió), átélése és tudatos felvállalása. A nemnek megfelelő mozgás dinamikájának és/vagy esztétikájának ismerete. A saját és a társ testi épsége iránti felelősségvállalás.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Szaknyelvi kifejezés, tornaelem, vezényszó, RG-motívum, precizitás, elemkombináció, balesetmentes gyakorlás, felelősség a segítségadásban, hibajavítás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Atlétika jellegű feladatok**	**Órakeret 16 óra**
Előzetes tudás	A térdelő-és állórajt technikája, a fokozó-és repülőfutás kar-és lábmunkája. A rövid-és hosszú távú futásnál irambeosztási tapasztalat. Távolugrás guggoló és magasugrás átlépő technikája. Kislabdahajítás nekifutással, 3 lépéses technikával. Lökőmozdulat oldalfelállásból.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az atlétika versenyszámainak eredményes tanulását és a teljesítmények javulását megalapozó motoros képességekben mérhető további fejlődés elérése – a más sportágakban történő alkalmazhatóság érdekében is. Jártasság kialakítása a továbbfejlesztett szakági technikákban, az adott feladat, versenyszám a mozgásmintára emlékeztető bemutatása. A futás, a kocogás élettani jelentőségének elfogadása, az állandó gyakorlás szükségességének megértése. Az érdeklődés cselekvésekben történő kinyilvánítása az atlétikai mozgások, valamint a sportolás és a rendszeres testedzés iránt.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Futások, rajtok *A képességfejlesztés gyakorlatai* Az 5–8. osztályban végzett futóiskolai feladatok gyorsabban, erősebben, pontosabban. Tartós állóképesség-fejlesztő módszerek gyakorlása. *A sportági technika gyakorlása* A rövid, közép- és hosszú távok közötti futótechnika megkülönböztetése. Futások 30-60 m-en. A térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid sprintszámokban. A váltófutás alsó botátadási technikájának és az átadás szabályainak gyakorlása. A tartós futás technikájának kontrollja, a tartós futás optimális egyéni sebességéről tapasztalatszerzés, a távnak megfelelő egyéni iram kialakításának próbái. Ugrások, szökdelések *A képességfejlesztés gyakorlatai* Az 5–8. osztályban végzett ugróiskolai feladatok továbbfejlesztése, koordináltabban, nagyobb kiterjedéssel, erővel. *A sportági technika gyakorlása* Az ugrás előtti utolsó három lépés ritmusának kialakítása. Az elrugaszkodó láb és a lendítő láb, kar megfelelő mozgásának összehangolása. A guggoló távolugró technika végrehajtása, aktív térdlendítéssel. Az egyéni nekifutás próbái nagyobb elugró terület kijelölése mellett. Magasugrás átlépő technikával, ugrások versenyszerű magasságra törekvés nélkül. Az átlépő technika végrehajtása 5-7 lépéses köríven történő nekifutással, ugráspróbák az egyéni testalkat figyelembevételével. Dobások	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* ritmus-gyakorlatok. *Természetismeret:* energianyerés, szénhidrátok; egészségvédelem, betegségek.

A képességfejlesztés gyakorlatai Különböző szerekkel, változatos dobásformák végrehajtása egy és két kézzel, különböző kiinduló helyzetekből. Speciális erősítés kézisúlyzókkal, súlyzókkal (helyi felszereltség esetén erőgépekkel). *A sportági technika gyakorlása* Célba és távolságra dobások hajító, lökőmozdulattal. Hajítás nekifutással, ötlépéses dobóritmusban. A lekészítés technikájának és a beszökkenés szerepének ismerete. Szabályos lökés végrehajtása oldal felállásból súlygolyóval vagy medicinlabdával. *Játékok és versenyek* Rajtversenyek, sprintversenyek. Egyéb testnevelési játékok futófeladatokkal, ugrásokkal és szökdelésekkel. Célbadobó versenyek. Dobóiskolai versengések. *Atlétikai bemelegítési modellek* gyakorlása a futások, ugrások, dobások végzése előtt. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A futóversenyek, a váltóbotátadás szabályainak ismerete. Az állóképesség-fejlesztés egészségtani hatásainak ismerete. A nekifutás és elugrás összekötésének és optimális irányának ismerete távol- és magasugrásnál. Az ötlépéses nekifutás és a kidobás optimális összehangolásának ismerete. Az ugrások, dobások balesetvédelmi, biztonsági rendjének ismerete.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Reakcióidő, mozdulat- és mozgásgyorsaság; lépéshossz, irambeosztás, pihenőidő; ugróláb, lendítőláb, felugrás, elugrás; optimális sebesség; ötlépéses ritmus, kidobási irány, atlétikai bemelegítés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek**	**Órakeret 17 óra**
Előzetes tudás	Vegyes és hiányos mozgástapasztalat szabadidős mozgásrendszerekben. Néhány, tantervekben ritkán szereplő, szokatlan sportmozgás felismerése. A természetben űzhető sportok legfontosabb hatása az egészségre. Néhány alternatív sport balesetvédelmi és biztonsági szabályáról ismeret.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A helyi tárgyi feltételek szerint választott sportági mozgással edzéshatás és élményszerzés elérése. A szervezet ellenállásának növelése szabadtéren, különböző évszakokban és időjárási viszonyok közötti gyakorlással, játékkal, tanári kontroll mellett. Az élményszerű játékkal és a játéktudás alakításával felkészítés a későbbi, önszerveződő rekreációs sporttevékenység űzésére.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**

MOZGÁSMŰVELTSÉG *A helyi tárgyi feltételek függvényében legalább egy,* az 5–8. osztályban felsorolt (feladatok és játékok havon és jégen; siklások, gördülések, gurulások, gurítások különféle eszközökkel; hálót igénylő és háló nélküli labdás sportok, játékok; labdás játékok különféle labdákkal; falmászás; íjászat, lovaglás, karate, úszás, egyéb szabadidős mozgásos, táncos tevékenységek) lehetséges sport, vagy/és az évszaknak megfelelő és a helyi személyi és tárgyi körülményekhez, feltételekhez igazodó egyéb alternatív, szabadidős, táncos mozgásforma. Az egyén által előnyben részesíthető, élethossziglan űzhető sportok ismereteinek, alternatíváinak bővítése. *Előkészítés, felkészítés, képességfejlesztés (példák)* A környezettudatos viselkedés alapelveinek megismerése. Közlekedésbiztonsági szabályok elsajátítása és betartása. Felkészülés és együttműködés a különböző tábori lehetőségek, speciális, túra jellegű terhelések előtt és alatt. *Technika és taktika gyakorlása* Minimális helyigényű vagy kis eszközigényű sportmozgások megismerése. Az adott sportmozgás lehetőségekhez képest minél sokoldalúbb, balesetmentes elsajátítása, élményszerű gyakorlása. Lehetséges egyszerű példák a helyi tantervi kidolgozáshoz: *Frízbi*: Dobások párokban, csoportokban (5–7 fő), állóhelyben, majd mozgásban és helycserékkel. Folyamatos passzolások. Nyitások meghatározott távolságra. Célbadobások a koronggal a zónába. Védekező mozgások, ugrások, elkapások. Játék csapatokban néhány lényeges játékszabállyal. *Turul:* Adogatás, adogatás átlósan és egyenesen; a labda megütése alulról és felülről, falra, háló felett. Ütögetések és nyitások különböző méretű és felületű célba. Egyéni, páros és vegyes páros játszmák mérkőzésszerűen. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A fair play szellemének és a személyes biztonságnak a szem előtt tartása minden mozgásos tevékenységben. A rekreációs tevékenységek jelentőségének megértése. A sportban átélt élmények felhasználhatósága az élet más területén, a saját és a környezet javára történő fordítása. Információk átadása, mások tanítása, a megélt élmények, pl. tábori és játéktapasztalatok átadása.	*Természetismeret:* időjárási ismeretek, tájékozódás, térképhasználat. *Osztályközösség-építés:* rekreáció, szabadidő.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Kooperáció, önkéntesség, szabálykövető magatartás, segítségadás, környezettudatosság, edzettség, fittség, bátorság-vakmerőség, közlekedési szabály.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Önvédelem és küzdősportok**	**Órakeret 12 óra**

Előzetes tudás	Heterogén tapasztalatok a küzdőjátékokról, test-test elleni küzdelmekről, az önvédelem néhány elfogadott és kevésbé javasolt eljárásairól. A grundbirkózás alapvető szabályai. A dzsúdóval kapcsolatos technikákról elemi ismeretek. Ismeretek az agresszióról, néhány tapasztalat fair és sportszerűtlen küzdelmekről.
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az egyén (ön)védelmét szolgáló egyszerűbb technikákban, fair megoldásokban jártasság elérése. A nyers erőből, technika mellőzésével indított agresszív megoldások visszaszorítása, elkerülése, elutasítása. A grundbirkózás, dzsúdó küzdelmekben aktív részvétel. A küzdő típusú sportágak, játékok foglalkozásai során az önuralom erősítésére és a szabályok elfogadására szoktatás nyugodt, segítőkész tanári irányítás mellett.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG A test-test elleni feladatokat csak és kizárólag azonos nemű és közel azonos testalkatú tanulókkal végeztetjük. Lányok esetében a tematikai egység várt eredményei minimumát szem előtt tartva, a grundbirkózás és a dzsúdó tartalom a 10. osztályban csökkenthető. Az óraszám 30%-a átcsoportosítható torna jellegű, ritmusos és zenés mozgásokra. Előkészítő és rávezető gyakorlatok, játékok a küzdésekhez. Az 5–8. osztályos mozgásfeladatok variációinak ismétlése, gyakorlása, továbbfejlesztésük, hiánypótlás. Azon testi és pszichés képességek megerősítése, amik alkalmassá teszik a tanulót a gyakorlatok pontos, türelmes, átgondolt végrehajtására. Alap kézgyakorlatok, húzó-taszító gyakorlatok, lenyomó-emelő gyakorlatok, esések-zuhanások sérülésmentes elsajátítása, egészségi és élettani szabályok betartása. Küzdőgyakorlatok szerrel, szer nélkül társakkal vagy önállóan. Önvédelem Alapvető önvédelmi technikákat – szabadulások egykezes, kétkezes lefogásból, mellső, hátsó egykezes és kétkezes átkarolásból, szabadulások fojtásfogásból – elsajátító gyakorlatok változó körülmények között. A gyakorlatok tanulása saját képességek figyelembevétele mellett történik. Grundbirkózás A 7–8. osztályos kerettantervben felsoroltak (Emelések és védésük. Mellső, hátsó és oldalemelések különböző fogásokkal, derékfogásból, hónaljfogásból, karlezárással, karfelütéssel stb.), valamint kitolások, kihúzások, emelések, szabadulások gyakorlása, cselekvésbiztos végrehajtása. Újabb elemkapcsolatok megismerése, megoldása. Az egyensúlyhelyzetek és azok elvesztésének tudatos kihasználása,	*Természetismeret:* izmok, ízületek, egyéb anatómiai ismeretek. *Osztályközösség-építés:* a másik ember tiszteletben tartása.

mögékerülések. Grundbirkózás szabályai, küzdelmek azonos súlyú partnerekkel. Dzsúdó Ismétlés a 7–8. osztályban felsoroltak szerint, fokozódó erőkifejtéssel és bővülő szabályismerettel, önfegyelemmel. *Technikák*: alapfogás. Egyensúlyvesztés irányai, a dobás részei. Félvállas gurulás előre és hátra technikájának elsajátítása talaj közeli helyzetből indulva állásból történő végrehajtásig. *Átmenet dobástechnikából leszorítás-technikába:* nagy külső horogdobást követően rézsútos leszorítás, nagy csípődobást követően rézsútos leszorítás. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Erőszak-, agressziómentes küzdelmek jellemzői. A balesetveszélyes helyzetek felismerése, megelőzése. A felmerülő vitákban a sportszerű magatartás értékként kezelése. Néhány tulajdonság felsorolása, amelyek a küzdésben szükségesek. A sportszerűség megfogalmazásának képessége.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Páros és csapat küzdőjáték, önvédelmi technika, grundbirkózás-technika, dzsúdó-technika, önismeret, tisztelet, keleti kultúra, önfegyelem, agressziómentes küzdelem.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Egészségkultúra és prevenció**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Légző-, testtartásjavító gyakorlatok, törzsizom-erősítő gyakorlatokról néhány ismeret. A prevenció és a relaxáció szó értelmének körvonalazása. A bemelegítés szerepe és helye a foglalkozásokon. Baleset-megelőzés, a veszélyes helyzetek és a fenyegetettség elkerülése. A téli időjárás jótékony hatása az egészségvédelemre. A fájdalmak tűrésének tapasztalata (oxigénadósság, savasodás).	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A testkultúrához tartozó, az általános műveltséget fejlesztő aktív egészségtani – elméleti és gyakorlati – tudás megalapozása. Az egészséges életvitel egészségmegőrző és fejlesztő szokásrendszerének egyszerű eljárásairól ismeretátadás. Az élethosszig tartó sportoláshoz szükséges felelős döntések ismert vagy vélt tudáskészletének összegzése, ismétlő alapozás.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Bemelegítés Általános bemelegítő mozgássor (modell) gyakorlása (futás, hajlítások, nyújtások, lendítések stb.). Fizikai felkészülés a sérülésmentes sporttevékenységre. Edzés, terhelés A labdajátékokban különösen igénybe vett izmok prevenciójának néhány gyakorlata.		*Természetismeret:* ismeretek az emberi test működéséről, testsúly, megelőzés.

A keringési rendszer terhelése megfelelő munkapulzus-érték mellett, és a pulzus idősoros mérése (nyugalmi pulzus, munkapulzus, felső érték stb). Gyakorlás az állapotfelmérés adataira épített célokért az edzettség fejlesztése, megőrzése érdekében – állandó gyakorlási anyag, egyéni gyakorlatok kijelölése a gyengeségek felszámolására. Nemek közötti eltérések megjelenítése az edzésaktivitásban. Köredzés változatos mintákkal, 4–6 feladattal. Motoros tesztek – központi előírás szerint. A testsúly, testtömeg, illetve lehetőség szerint a testösszetétel mérése – összehasonlító idősoros adatrögzítés. Relaxációs gyakorlatok: Az általános iskolai technikák használata, ismétlése, különös tekintettel az elmélyülésre alkalmas gyakorlási környezet állandó biztosítására. A biomechanikailag helyes testtartás kialakítását és fenntartását szolgáló gyakorlatanyag – állandó gyakorlás a tanár és a társak kontrollja, hibajavítása mellett.	
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A keringést fokozó természetes és speciális sportági mozgásformák jelentősége a bemelegítés szempontjából. A prevenció, relaxáció és stressz értelmezése. A testtartásért felelős izmok erősítését és nyújtását szolgáló gyakorlatok felismerése, helyes kivitelezése, a helytelen kijavítása. A házi és kerti munkák gerinckímélő módjainak ismerete. A saját test szemlélése, elfogadása, változásainak követése. A serdülőkor specifikus feszültségeinek és érzelmi hullámzásainak felismerése, és a sport általi oldás elfogadása. A saját életmód iránti felelősségvállalás megfogalmazása.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Prevenció, nyugalmi pulzus, munkapulzus, keringésfokozás, köredzés, ismétlésszám, testtömegindex, biomechanikailag helyes testtartás, stressz, relaxáció, pubertás, megküzdési stratégia, gerincvédelem.

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	*Sportjátékok* Az adott iskolában a helyi tanterv szerinti technikai, taktikai és egyéb játékfeladatok ismerete és aktív gyakorlása. A technikák és taktikai megoldások felhasználása a játékban, szabályszerű, sportszerű játék rugalmasan erősödő-csökkenő tanári kontroll mellett. A játékfolyamat, a taktikai megoldások egyszerű szóbeli megjelenítése, a fair és a csapatelkötelezett játék melletti állásfoglalás. Játékhelyzetek és játéktapasztalat által a társas kapcsolatok ápolása, a társakat elfogadó, bevonó, pozitív hozzáállás. A testi, lelki ápoltság, a személyközi kommunikáció és a tárgyi környezet igényességére jellemző paraméterek elfogadása. *Torna jellegű feladatok*

	A javító kritika elfogadása és a mozdulatok kivitelezésének javítása. Egyszerű elemkapcsolatok mozgásbiztos előadása, zenére is. Célszerű gyakorlási és gyakorlásszervezési formációk, verbális és nonverbális kommunikációs jelek ismerete. Fegyelmezett, rendezett, balesetveszélyt tudatosan kerülő gyakorlás. *Atlétika jellegű feladatok* Egy kijelölt táv megtételéhez szükséges idő és sebesség helyes becslése, az egyéni optimum szerint a feladat pontos végrehajtása. Az állóképesség fejlesztése a kitartó futás által. Saját magához mérten javuló futó-, ugró-, dobóteljesítmény. Az odafigyelési képesség fejlődése a váltófutás gyakorlásában. *Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek* Az adott sportmozgás technikájának elfogadható cselekvésbiztonságú végrehajtása. Tapasztalat a sportolás során használt különféle anyagok, felületek tulajdonságairól és a baleseti kockázatokról. Feladatok megoldása alternatív sporteszközökkel. Az adott alternatív sportmozgáshoz szükséges edzés és balesetvédelmi alapfogalmak ismerete, és azok alkalmazása a gyakorlatban. *Önvédelem és küzdősportok* Az önvédelmi és küzdőgyakorlatokban, harcokban a közös szabályok, biztonsági követelmények és a küzdésekkel kapcsolatos rituálé betartása. A veszélyhelyzetek kerülése, az indulatok, agresszív magatartásformák feletti uralom. Eredményes és korrekt önvédelem és szabadulás a fogásból. Néhány támadási és védekezési megoldás, kombináció ismerete. *Egészségkultúra és prevenció* Bemelegítés a sporttevékenységre. A biomechanikailag helyes testtartás jellemzőinek értelmezése. A gerinc és az ízületek védeleme legfontosabb szempontjainak ismerete. Relaxációs gyakorlatok fegyelmezett, elmélyült, mások gyakorlását nem zavaró végrehajtása. A felmérési paraméterek ismerete, mérésük tesztek segítségével, ezzel kapcsolatosan egy önfejlesztő cél megfogalmazása az egészség-edzettség érdekében. A rendszeres testmozgás pozitív hatásainak ismerete a káros szenvedélyek leküzdésében, az érzelem-és a feszültségszabályozásban.

10. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Sportjátékok**	**Órakeret 24 óra**
Előzetes tudás	A differenciált gyakorlási szinteknek megfelelő, egységesedő technikai és taktikai, elméleti és gyakorlati tudás. Igyekvő részvétel az előkészítő játékokban, gyakorlásban, sportjátékokban. Csapatjátékos tulajdonságok ismerete, kontrollált kommunikációval kísért, csapatelkötelezett játék. Sportszerűség, szabálykövető magatartás a kevésbé szoros tanári irányítás esetén is.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A választott legalább két labdajátékra vonatkozóan: A technikai, taktikai és szabályismeret alkalmazása, bővítése. A sportjáték-specifikus képességek megerősítése, növekvő felelősség, önállóság és tudatosság a gyakorlásban. A játékszituációk, játékfeladatok koncentráltabb készenléttel, jelenléttel történő megoldása a tudatos szabálykövetés, a csoportkonszenzus és az ellenfél tisztelete szempontjából is.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Legalább két labdajáték választása kötelező. MOZGÁSMŰVELTSÉG *Speciálisan előkészítő, rávezető, képességfejlesztő feladatok és testnevelési játékok* A labda nélkül végzett mozgások játékban való eredményes használatának továbbfejlesztése. Célszerűségre törekvés a társ mozdulatára reagálásban. A helyezkedés, helyzetfelismerés továbbfejlesztése a labdáért való harcban. Labdás ügyességfejlesztés egy-két labdával, a labdás ügyességfejlesztés összetettebb játékai. *Bemelegítés labdajáték foglalkozásra – részleges tanári irányítással* A bemelegítési modell tartalmainak megtanulása, ismételt gyakorlása: labda nélküli és labdás gyakorlatok az izmok, ízületek átmozgatására, labdahasználat variációi helyben és haladással, páros, mikrocsoportos labdás gyakorlatok, bemelegítő testnevelési játékok labda nélkül és labdával, az adott labdajáték specifikus technikai és taktikai előkészítő gyakorlatai.	*Matematika:* logika, térbeli alakzatok, tájékozódás. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* szóbeli és nonverbális kommunikáció, metakommunikáció, önérvényesítés, tárgy- és környezetkultúra, vizuális kommunikáció.
Kosárlabdázás *Technikai elemek* Rövid- és hosszúindulás, egy és kétütemű megállás, megállás kapott labdával, változatos körülmények között, meghatározott helyen és időben is, csellel is. Bejátszás befutó társnak. Fektetett dobás labdavezetésből, illetve kapott labdával ráfordulással. Közép-távoli dobás helyből. *Taktikai elemek* Emberfogás. Labdavezető játékos védése. Speciális feladatok	*Természetismeret:* fáradás, energianyerési folyamatok, izomzat.

megoldása. (alap- és oldalvonal-bedobás, lepattanó labda elfogása) Létszámfölényes támadás elleni játék. Kisebb csapatrészekben azonos létszámmal egymás elleni játék félpályás és egészpályás gyakorlatokkal. Ötletjáték_támadásban, játék emberfogással. Kézilabdázás *Technikai elemek végrehajtása fokozódó lendülettel, erőközléssel, magasabban és távolabbra, csökkenő hibaszázalékkal* Gyorsfutások közben, a társ futómozgásának követése, pontos passzolások, az eredményes lerohanás technikai megoldásai. A kapus mozgástechnikája bővülő mozgásformákkal, szélesebb térbeli pozíciófoglalással. Labdakezelési gyakorlatok 3–4-es csoportokban, 1-2 kézzel. Test mögötti átadások. Átadások felugrásból cselezés után. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel. Kapura lövések bevetődéssel. *Taktikai elemek gyakoribb együttműködéssel és eredményességgel* Kitámadás, halászás, szerelés, melléállásos elzárás. Támadás-befejezések lerohanásból, rendezetlen védelem elleni játékból. Beállós játék. 1:1 elleni gyakorlatok. 4:2 elleni védekezési rendszer. A test-test elleni játék a támadásban és a védelemben. Félpályás és egészpályás játék. Ötletjáték. Labdarúgás *Technikai elemek gyakorlása a labdás koordináció továbbfejlesztésével* A labdarúgás technikai készletének variálása, intenzív, nehezített körülmények közötti, nagyobb ismétlésszámban történő végrehajtással. Labdakezelések mozgás közben és irányváltoztatással, átadások változatos mértani alakzatokban, rövid és hosszú labdaátadások talajon. Levegőből érkező labda átvétele belsővel. Labdaátvétel testcsellel. Dekázás: haladással, irányváltoztatással, párokban, csoportosan. Cselezés: átadócsel, rúgócsel hátra húzással. Fejelések technikái levegőből, társnak és kapura. *Taktikai elemek végrehajtása a variációk növelésével és a végrehajtási minőség emelésével* Posztok betöltése: kapus, védő, középpályás, támadó. Rombuszban 4–6 játékos feladatmegoldásai mélységben, szélességben, folyamatos helycserékkel. A támadások súlypontjának változtatása rövid és hosszú átadásokkal. Ötletjáték. Játék 1 kapura 2 labdával. Röplabda *Technikai elemek végzése optimális erőközléssel, fokozódó magasságban, pontossággal, folyamatossággal, csökkenő hibaszázalékkal* Kosárérintés előre-hátra, alacsony és közepesen magasra elpattanó labdával. Fokozódó sebességgel érkező labdával alkarérintések	

váltakozó irányba és magasságra. Felső ütőérintés a 3 m-es vonalról. A mélységlátást, labdához való igazodást elősegítő gyakorlatok. Esések és tompítások, gurulások, vetődések, a labdás játékos biztosítása. *Taktikai gyakorlatok* Helyezkedés támadásban. 2:2, 3:3 elleni játék meghatározott érintési módokkal, védelem nélkül és védelem ellen, védekező feladatok, biztosítás, változatos támadás befejezések (erő, ív, elhelyezés stb. szempontjából). Minden tanult sportjátékra vonatkoztatva: A játékszabályok alkalmazása, betartatása növekvő tudatossággal és önállósággal. Differenciált mennyiségű és minőségű játéklehetőség biztosítása. Rövid játékvezetői gyakorlás a tanárral együtt egyszerűsített játékvezetéssel.	
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Taktikai, technikai magyarázatok, beszélgetések és játékszervezés során a szakkifejezések gyakoribb használata. Agressziómentes játékküzdelem. Az egyéni és társas hozzászólások, ötletek kulturált megfogalmazása, megvitatása és megvalósítása. A specifikus sportjátéktudás elsajátításához szükséges motoros képességek és alapvető fejlesztési módszerek ismerete.	

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Játékrendszer, taktika, támadási rend, védelmi rend, önszerveződés, ráfordulás, befutás, egyenes ütés, érintő játékos fedezése, eséstompítás, bevetődéses-bedőléses lövés, sportágspecifikus bemelegítés, problémaorientált taktikai megoldás, támadási stratégia, védekezési stratégia, megegyezésen alapuló játék.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Torna jellegű feladatok**	**Órakeret 16 óra**
Előzetes tudás	Rendezett, feladatokat megtartó, balesetmentes gyakorlás. Néhány kijelölt kiegészítő és/vagy rávezető elem önálló ismétlése. A torna-, RG-mozgáselemek, elemkapcsolatok rendezett bemutatása. A segítség elfogadása, beépítése az eredményes mozgástanulás érdekében. Egyes szakkifejezések érthető megfogalmazása a tanulást kísérő kommunikációban. A szermozgatás, gyakorlási rend formáinak elfogadása.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az iskolai torna jellegű feladatok, ritmusos-zenés mozgásformák során a reális énkép további alakítása. A gyakorlás során felelős segítségadás és annak elfogadása. Szabadabb és differenciáltabb önálló részvétel, az önálló gyakorlás motiválása a gimnasztika, torna, esztétikai sportok mozgásrendszerén belül. Az esztétikus mozgás, a feszes, rendezett testmozgás további javítása. A test térbeli, időbeli és dinamikai érzékelésének, valamint a koordinált	

	mozgás és az erőközlés összhangjának továbbfejlesztése. Alapvető ismeretek a torna jellegű versenysportágakról, a hazai élvonalról.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Gimnasztika *Térbeli alakzatok – rendgyakorlatok végzése* Célszerű használat az óraszervezésben. Variációk a ritmusban, a tempóban történő változtatással, rendgyakorlatok zene nélkül, ritmuskeltéssel és zenére is. *Szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok gyakorlása* 8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok egyidejű fejlesztő hatásokkal, tudatosan pontos mozgatással, minden testrész mozgásaira kiterjedően, növekvő önállósággal. A gyakorlatok variálása a mozgásütem változtatásával, a kiinduló helyzet és kartartás változtatásával, a kéziszerek – súlyzó, bordásfal, pad, medicinlabda – alkalmazásával. *Összetett, komplex, fizikai képességeket fejlesztő gyakorlás* Erőgyakorlatok, egyensúlygyakorlatok bonyolultságának növelése. Állandó jellegű erőnléti, felzárkóztató feladatok. Az esztétikus mozgások előadásmódja segítésére képességfejlesztő eljárások gyakorlása. Mászások, függeszkedések differenciált követelménnyel, az 1–8. osztályban elért egyéni szintű fejlődést követő rendszeres kontrollal.	*Természetismeret:* ismeretek az emberi testről; elsősegély.
Torna – iskolai sporttorna *Talajon és a helyi tanterv szerint választott legalább egy szeren*. Célirányos előkészítő és rávezető gyakorlatok, mozgásszabályozó, mozgásalkalmazó, átállító és mozgástanuló jelleggel. A 9. osztályban megjelölt mozgásanyag tanulása, gyakorlása egységesen és differenciáltan. Az esztétikus és harmonikus előadásmód rávezető eljárásai (feszítések, fejtartás, válltartás, spicc kidolgozása). Az elemek mennyiségének és nehézségi fokának továbbfejlesztése differenciáltan. Az egyéni optimum differenciált megjelenítése az elemkapcsolatokban, gyakorlatokban. *Szertorna* *A helyi tanterv által meghatározott szeren vagy szereken történik*: a 9. osztályban tanultak szerint, egységesen az alapformában, differenciáltan a variációkban és az elemek mennyiségében és nehézségi fokában, egyénre szabott segítségadással társak és/vagy tanár közreműködésével, önálló tervezéssel és gyakorlással.	*Osztályközösség-építés:* társas viselkedés, önismeret, énkép, jellem, önreflexió, kooperatív munka.
Szertorna – szerugrás, ugrószekrényen gyakorlás fiúk számára Gyakorlás és kontroll a tanuló előzetes tudása és testalkata figyelembevételével. Az első és második ív növelése. Vetődések, kanyarlatok, guggoló átugrások, terpeszátugrások, lebegőtámasz. Bemelegítés a torna gyakorlásához, egy specifikus jellegű mozgássor	

megtanulása. A segítségadás technikái, felelős külső kontrollal – a kulturált, kétirányú kommunikációra épülő hibajavítás beépítése a mindennapi gyakorlási szokásokba.	
Ritmikus gimnasztika lányok számára Az esztétikus, szép és nőies mozgások előadásmódját segítő kondicionális és koordinációs képességfejlesztő eljárások. A ritmusérzék fejlesztése. *Fő mozgások alapformái ismétlése, és új, összetett formák gyakorlása* Testsúlyáthelyezések, járások, futások, szökdelések, ugrások (öt alapforma megkülönböztetése). *Legalább egy* kéziszer tanulása-tanítása, helyi tantervben felcserélhető sorrendben *Karikagyakorlatok gyakorlása* Ugrások és fordulatok karikamozgatás közben, karikaforgatások és átadások egyik kézből a másikba test körül és köré, karikadobások és -elkapások, karikaáthajtások, karikapörgetések talajon és levegőben, karikakörzések függőleges és vízszintes síkban. Önálló bővítési lehetőség tanári irányítással. Összefüggő elemkapcsolatok zenére. Aerobik (a helyi tantervben szabályozottan és differenciált nehézséggel) Az 5–8. osztályban tanult alaplépések karmozgásokkal. *2–4 ütemű alaplépések (low-impact)*: keresztlépés (grapevine), bokszlépés (boksz step), sarkonfordulás (pivot-turn), oldallendítés (side kick), lábszárlendítés (flick kikc), láblendítés (leg kick); Összetett kombinációik 4–8 ütemben, aszimmetrikus elemkapcsolatok. Rövid elemkapcsolatok ismétlése. Csoportos koreográfiák gyakorlása, a választott, minimálisan követelt elemek felhasználásával, bővítési lehetőséggel. Aerobik-bemutatók az osztályon belül. *Egyéb torna jellegű mozgásformák* (*választható)* A torna jellegű kondicionális és koordinációs képességek és készségek alkalmazása más – a helyi lehetőségek szerint a helyi tantervben rögzített – szereken, mozgásrendszerekben. Gúlatorna, falmászás, gumiasztal, sporttáncok, eszközös táncok stb.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* ritmus.
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A szakkifejezések és vezényszavak ismerete, a legismertebbek önálló használata a segítségadásban és a hibajavítás értelmezésében. A saját test szemlélése, elfogadása, változásainak követése, és az ezzel kapcsolatos félelmek, szorongások, frusztrációk megfogalmazásának képessége (önreflexió), átélése és tudatos felvállalása. A nemnek és a feladatnak megfelelő mozgás dinamikájának és esztétikájának ismerete. A saját és a társ testi épsége, teljesítménye iránti felelősségvállalás. A társak gyenge, esetleg sérült oldalának segítése, az erősségek	

elismerése, támogatása.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Szaknyelvi kifejezés, izomcsoport, fejlesztő hatás, tornaelem, versenyszer, csoportok helycseréje, szersorrend, gyakorlási helyszín, vezénysző, aerobik-elem, aszimmetrikus elemkapcsolat, szinkron, precizitás, elemkombináció, frusztráció, önreflexió, erősség, gyengeség.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Atlétika jellegű feladatok**	**Órakeret 14 óra**
Előzetes tudás	A térdelő-és állórajt technikája, a fokozó-és repülőfutás összehangolt kar- és lábmunkája. A hosszú távú futásnál kontrollált egyéni irambeosztás. A kitartó futás és az állóképesség fejlesztése közötti lényeges összefüggés kifejtése néhány szóval. Váltás alsó botátadással, váltózónában, közepes sebességgel. Az adott technika lényeges formai és dinamikai elemeit visszatükröző távolugrás guggoló és magasugrás átlépő technikával. Kislabdahajítás nekifutással, 5 lépéses technikával. Az atlétikai mozgások három fő csoportjának felsorolása.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az ugrásoknál és a dobásoknál érvényesülő néhány alapvető összefüggés megértése. Állandó gyakorlási szokásrend az egyre differenciálódó mennyiségű és minőségű teljesítmények létrehozásában. Az emberi teljesítőképesség jelenlegi határainak viszonyítása a saját teljesítményhez, ennek révén az önismeret fejlesztése. Az egyéni jellegű technika lehetőségével az egyéni teljesítmény túlszárnyalására ösztönzés. Az állóképesség és az erő fejlesztése élettani jelentőségének elfogadása, az állandó gyakorlás, a kemény edzésmunka szükségességének megértése. A legtipikusabb futó-, ugró- és dobószámok ismerete, néhány nemzetközileg is jónak mondható eredménnyel együtt.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Futások, rajtok *A képességfejlesztés gyakorlatai* Futóiskolai feladatok gyorsabban, erősebben és tudatosabban. Tartós és résztávos állóképesség-fejlesztő módszerek gyakorlása. *A sportági technika gyakorlása* Futások 50-60 m-en. Térdelőrajt rögzített támasszal, szabályos végrehajtás. A váltózóna alkalmazása közepes sebességű váltásoknál. Ugrások, szökdelések *A képességfejlesztés gyakorlatai* Ugróiskolai feladatok továbbfejlesztése, koordináltabban, nagyobb kiterjedéssel, erővel és tudatosabban. *A sportági technika gyakorlása* Az ugrás előtti utolsó három lépés optimális ritmusának kialakítása. A guggoló távolugró technika gyakorlása aktív leérkezéssel. Az	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* ritmusgyakorlatok. *Természetismeret:* energianyerés, szénhidrátok, zsírok; állóképesség, erő, gyorsaság; hatás-ellenhatás.

egyéni nekifutás próbái nagyobb elugró terület kijelölése mellett. Az átlépő technika végrehajtása optimális ritmussal, 5-7 lépéses köríven történő nekifutással, a felugrás és lendítés összehangolásával. Választhatóan, a helyi felszereltség függvényében, a flop-technika előkészítése, gyakorlása rávezető gyakorlatokkal és csökkentett lépésszámmal. Dobások *A képességfejlesztés gyakorlatai* Állandó jellegű speciális erősítő gyakorlatok. *A sportági technika gyakorlása* Hajítás nekifutással, nekifutással, az ötlépéses dobóritmus optimalizálása. Oldalt felállásból történő lökés technikájának ismétlése. Szabályos lökés végrehajtása oldal felállásból, szökkenéssel, keresztlépéssel, súlygolyóval vagy medicinlabdával. Az ideális kirepülési szög elérése a különböző dobásoknál. *Játékok és versenyek* Rajtversenyek, sprintversenyek. Távolugróverseny helyből és egyéni nekifutással. Magasugróverseny egyéni nekifutással. Kislabdahajító verseny lendületszerzéssel. Súlylökő versenyek. *Atlétikai bemelegítési modellek* gyakorlása, a futások, ugrások, dobások végzése és a versenyek előtt. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Rögzített rajthelyről sprintversenyek. A váltózónával kapcsolatos szabályok ismerete. Az állóképesség-fejlesztő módszerek ismerete. A nekifutás és elugrás ritmusa, dinamikája ismerete távol-és magasugrásnál. Az ugrószámok főbb szabályainak és a sérülések megelőzésének ismerete. A dobások főbb versenyszabályainak ismerete. A kitartás megbecsülése. A teljesítményjavulás értékként kezelése. A legjobb magyar atlétákról néhány információ.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Maximális sebesség; súlypont, hatás-ellenhatás, belső ritmus, dinamizmus, kidobási szög, váltózóna, előváltás, utóváltás, egyenletes iram, iramjáték, a táv növelése, az intenzitás növelése, egyéni tempó, egyéni technika.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek**	**Órakeret 17 óra**
Előzetes tudás	Mozgástapasztalat a helyben választott szabadidős mozgásrendszerekben. Néhány, tantervekben ritkán szereplő, szokatlan sportmozgás felismerése. Balesetvédelmi és biztonsági szabályok alkalmazás szintű ismerete. A természetben való sportolás előnyeinek és problémáinak felsorolása.	
A tematikai egység	További alternatív sportági mozgástapasztalat legalább egy választott	

nevelési-fejlesztési céljai	sportágban, a test feletti uralom az új mozgás esetén. A szervezet edzettségének, fittségének növelése a szabadtéren, különböző évszakokban és időjárási viszonyok közötti gyakorlással, mérkőzések játszásával. A rekreáció szükségességének megfogalmazása egyszerű szavakkal. A testneveléssel és a sporttal kapcsolatos pozitív beállítódás, elköteleződés kialakítása az élményszerű, változatos és kevésbé kötött foglalkozások által.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG *A helyi tárgyi feltételek függvényében legalább egy,* az egyén által különösebb anyagi ráfordítás nélkül, élethossziglan űzhető sport ismereteinek, alternatíváinak bővítése. *Előkészítés, felkészítés, képességfejlesztés* Az élményszerű, természetben végzett előkészítő és rávezető gyakorlatokkal, a természeti erők felhasználásával a szervezet alkalmazkodóképességének, az edzettségnek, fittségnek a fejlesztése. A természetben végzett mozgásokhoz önálló bemelegítés, gyakorlás – laza tanári irányítással. A környezettudatos viselkedés alapelveinek megismerése. Közlekedésbiztonsági szabályok elsajátítása és betartása. *Technika és taktika gyakorlása* Az adott sportmozgás lehetőségekhez képest minél sokoldalúbb, balesetmentes elsajátítása, élményszerű gyakorlása. Lehetséges példák a helyi tantervhez: Korcsolyázás – önkéntesség pályakészítésben *Gyakorlatok jégre lépés előtt*: állások egy lábon, guggolások, törzshajlítások; járások, lépések előre, hátra, oldalra. *Jéghez szoktatás*: esés-felállás; gimnasztikai gyakorlatok palánkfogással, és a palánk fogása nélkül; haránctcsúszások előre, hátra. *Egyenes korcsolyázás*: alapállás; két lábon siklás előre, hátra; halacska két lábon, egy lábon; halacska váltott lábon; lökés egy lábon. A személyes biztonság, a baleset-megelőző magatartás, a segítségadás szem előtt tartása minden mozgásos tevékenységben. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Az élethosszig tartó mozgásos tevékenységek számára felelős döntésekhez szükséges mentális képességek fejlesztése. A sport általi társas együttléthez szükséges képességek kibontakoztatása közösségi tevékenységek során. A sportban átélt élmények, tapasztalatok rögzítése beszélgetések formájában, az értékek meghatározása az egészség megalapozásához. Mások tanításáról, motiválásáról tapasztalatszerzés.	*Természetismeret:* időjárási ismeretek, természeti erők, külső és belső hőmérséklet, fagypont.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Segítségadás, motiválás-buzdítás, környezettudatosság, fittség, bátorság-vakmerőség, közlekedésbiztonság, kültéri sportöltözet, téli edzés, nyári edzés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Önvédelem és küzdősportok**	**Órakeret 14 óra**
Előzetes tudás	Az indulatok, agresszív magatartásformák feletti uralom. Eredményes önvédelem, szabadulás a fogásból. Néhány, a küzdelmekben is alkalmazott grundbirkózó és dzsúdótechnika.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az egyén (ön)védelmét szolgáló egyszerűbb technikákban, küzdelmekben magas fokú jártasság elérése. A grundbirkózás, dzsúdó küzdelmekben aktív részvétel. A küzdő típusú sportágak, játékok tudatos alkalmazása során az önuralom erősítésére, a társak tiszteletére és a szabályok elfogadására szoktatás. A fegyelmezett rituálék begyakorlása.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG A test-test elleni feladatokat csak és kizárólag azonos nemű és közel azonos testalkatú tanulókkal végeztetjük. A gyakorlatok tanulása saját képességek figyelembevétele mellett történik. Lányok esetében a grundbirkózás és a dzsúdó tartalom a 9–11. osztályokban csökkenthető. Az óraszám 30%-a átcsoportosítható torna jellegű, ritmusos és zenés mozgásokra. Előkészítő és rávezető gyakorlatok, játékok a küzdésekhez. Esések-zuhanások sérülésmentes elsajátítása, egészségi és élettani szabályok betartása. Küzdőgyakorlatok szerrel, szer nélkül, társakkal vagy önállóan. Önvédelem Szabadulások nagy elemszámmal, jártasság szinten: egykezes, kétkezes lefogásból, mellső és hátsó egykezes és kétkezes átkarolásból. Grundbirkózás Fogások, kitolások, kihúzások, emelések, szabadulások gyakorlása. Újabb elemkapcsolatok megismerése, megoldása. A grundbirkózás szabályai szerinti küzdelmek. Dzsúdó A technikák differenciált alkalmazása új variációkban, fokozódó erőkifejtéssel és bővülő szabályismerettel, önfegyelemmel. *Technikák*: nagy külső horogdobás (osoto gari), nagy csípődobás (ogoshi). Félvállas gurulás előre és hátra. Előre futásból történő végrehajtás társak, akadályok, zsámoly felett, karikán át. Nagy külső horogdobást követően rézsútos leszorítás, nagy csípődobást követően rézsútos leszorítás ismétlése. *Állásküzdelem:* fogáskeresés és fogásbontás gyakorlása. Küzdőmozgás elsajátítása és kialakítása. Az önvédelmi és küzdő jellegű feladatok egyéni képességekhez	*Társadalomismeret:* keleti kultúra. *Természetismeret:* izmok, ízületek, egyéb anatómiai ismeretek, testi-lelki egészség. *Osztályközösség-építés:* a másik ember tiszteletben tartása.

igazított fejlesztő eljárásai – természetes mozgásokkal küzdőfeladatok, küzdőjátékok. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Az általános és küzdő jellegű sportágak gyakorlását megelőző specifikus bemelegítő mozgások ismerete. A küzdőfeladatok közben felmerülő saját és társas problémák konstruktív megoldása, és az ellentmondásos helyzetek szabálytudatos kezelése. A sportszerű és a másik embert tiszteletben tartó magatartás mellett állásfoglalás. Néhány elv és bölcselet a keleti mesterek tanításaiból. A sikerorientáltság, kudarctűrés megfogalmazásának képessége.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Sikerorientáció, kudarckerülés, konfliktus, kompromisszum, horogdobás, csípődobás, fogásbontás, keleti filozófia.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Egészségkultúra és prevenció**	**Órakeret 12 óra**
Előzetes tudás	Bemelegítés és levezetés hatása a sporttevékenységre. A biomechanikailag helyes testtartás jellemzőinek értelmezése. A fittségi paraméterek ismerete, mérésükben aktív részvétel. Az önfejlesztő célok megfogalmazása. A relaxációs gyakorlatok felismerése, megnevezése. A prevenció értelmezése. A fájdalmak tűrése (oxigénadósság, savasodás).	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A rendszeres testmozgás pozitív hatásainak ismerete a káros szenvedélyek leküzdésében, az érzelem- és a feszültségszabályozásban. Az egészséges életvitellel kapcsolatos értékek elismerése. Egy szakma, munkatevékenység esetleges ártalmait megelőzni képes, egészségmegőrző szokásrendszer megerősítése. Az élethosszig tartó sportolás egyéni döntéseihez elengedhetetlen információk körének bővítése.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Bemelegítés A sportági területeken tanult speciális bemelegítések ismétlése. A testtudatot alakító, koordináció- és fittségfejlesztő szabályjátékok és feladatjátékok kreatív, kooperatív, valamint versenyjelleggel. Játékok testtartásjavító feladatokkal. Edzés, terhelés A keringési rendszer terhelése egyre differenciáló terhelés mellett. Az intenzitás, ismétlésszám és a pihenőidő változtatása, hatása a terhelésre. Részben önálló mozgásprogram-tervezés. Gyakorlás az edzettség fejlesztése, megőrzése érdekében – egyszerű edzéstervek szerint. Nemek közötti eltérések elfogadása az edzésaktivitásban. Erősségek kihasználása sportszerű keretek közt, gyengeségek fejlesztése. Egyéni fejlesztés – köredzéssel feladatok.		*Természetismeret:* ismeretek az emberi test működéséről.

Motoros tesztek – előírás szerint.	
Az egészséges test és lélek megóvása A testsúly, testtömeg, illetve lehetőség szerint a testösszetétel mérése – összehasonlító idősoros adatrögzítés. Stresszoldó relaxációs gyakorlatok: A szakmai ártalmak megelőzésére, a számítógépezés ellensúlyozására mozgásminták gyakorlása. A helyes testtartás megőrzésének gyakorlatai – állandó gyakorlás a tanár és a társak kontrollja, hibajavítása mellett. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Az erősítés és nyújtás ellenjavallt gyakorlatainak ismerete és az okozati összefüggés egyszerű magyarázata. A testtartásért felelős izmok erősítését és nyújtását szolgáló több gyakorlat bemutatása. A gerinckímélet lényegének ismerete a testnevelési és sportmozgásokban. A szenvedélybetegségek, függőségek megelőzésére a feszültségek sport általi oldásának megtapasztalása, kifejezése. A stresszoldás, a progresszív relaxáció értelmezése. A saját test szemlélése, elfogadása, változásainak követése, az azzal kapcsolatos természetes kommunikáció, mint a műveltségterületi kommunikáció része. Felelősségvállalás kimutatása a társak egészséges életmódja iránt**.**	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Biomechanikailag helyes testtartás, megküzdési stratégia, stresszoldás, önértékelés, gyenge oldal fejlesztése, testtudat, bemelegítési modell, ellenjavallt gyakorlat, ismétlésszám, intenzitás, pihenőidő.

A fejlesztés várt eredményei a két évfolyamos ciklus végén	*Sportjátékok* Komplex szabályismeret, sportszerű alkalmazás és a játékok önálló továbbfejlesztése megosztott tanári irányítással. Játék egyre bővülő versenyszabály-készlettel. A technikák és taktikai megoldások többnyire tudatos, a játékszerepnek megfelelő megválasztása. A játékfolyamat szóbeli elemzése, a fair és a csapatelkötelezett játék melletti állásfoglalás. Játéktapasztalat a társas kapcsolatok ápolásában, a bármilyen képességű társ bevonásában, megválasztásában. *Torna jellegű feladatok* A javító kritika elfogadása és a mozdulatok kivitelezésének javítása. Esztétikus és harmonikus előadásmód. Célszerű gyakorlási és gyakorlásszervezési formációk, edzésszituációk, versenyszabályok ismerete. Elemi tájékozottság a tanult mozgások versenysportja területén a magyar sportolók sikereiről. *Atlétika jellegű feladatok* Egy kijelölt táv megtételéhez szükséges idő és sebesség helyes becslése,

	illetve a becsült értékek alapján a feladat pontos végrehajtása. A tempóérzék és odafigyelési képesség fejlődése a váltófutás gyakorlásában. A tanuló saját eredményeihez mérten javuló futó-, ugró-, dobóteljesítmény. Egyéni nekifutások kialakítása, kimérése. A tisztes edzésmunka becsületének megszilárdulása. A transzferhatás felismerése, más mozgásformák teljesítményének javulása az atlétikai képességek fejlődésének hatására. *Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek* Az adott sportmozgás technikájának elfogadható cselekvésbiztonságú végrehajtása. Az adott alternatív sportmozgáshoz szükséges edzés és balesetvédelmi alapfogalmak ismerete, és azok alkalmazása a gyakorlatban. Tapasztalat a sportolás során fellépő hatóerők, pl. időjárás hatásairól és a baleseti, sérülési, betegségi kockázatokról. Feladatok kooperatív megoldása alternatív sporteszközökkel, segítségadás, egymás tanítása. *Önvédelem és küzdősportok* Az önvédelmi és küzdőgyakorlatokban, harcokban a közös szabályok, biztonsági követelmények és a küzdésekkel kapcsolatos rituálé betartása. A veszélyhelyzetek kerülése, az indulatok, agresszív magatartásformák feletti uralom és annak elvárása. Több támadási és védekezési megoldás, kombináció ismerete. Eredményes és magabiztos önvédelem, szabadulás a szorításból, fogásból. *Egészségkultúra és prevenció* Bemelegítés a sérülésmentes sporttevékenység érdekében. A biomechanikailag helyes testtartás jellemzőinek és néhány jellemző deformitás kockázatának értelmezése, a megőrzés néhány gyakorlatának ismerete és megfelelő alkalmazása. A gerinc sérüléseinek leggyakoribb fajtái, és a gerinc és az ízületek védelemének legfontosabb szempontjainak ismerete. A megelőzést szolgáló relaxációs gyakorlatok tudatos alkalmazása. A fittségi mérésekkel kapcsolatosan önfejlesztő célok megfogalmazása az egészség-edzettség érdekében. A rendszeres testmozgás pozitív hatásainak ismerete a káros szenvedélyek leküzdésében, az érzelem- és a feszültségszabályozásban.

11. évfolyam

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Sportjátékok**	**Órakeret 25 óra**

Előzetes tudás	A játékhoz szükséges technikai és taktikai tudás. Komplex szabályismeret. A játékfolyamat szóbeli elemzése. Fair és csapatelkötelezett játék melletti állásfoglalás. Játéktapasztalat a társas kapcsolatok ápolásában.
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A választott legalább két labdajátékra vonatkozóan: Az önálló játékhoz szükséges technikai és taktikai tudás mennyiségi és minőségi növelése. Az egyéni fizikai adottságok és jellemvonások fejlesztése, a csapatok eredményességéhez szükséges képességek, attitűdök erősítése. Megküzdés a feszültségekkel. Bármilyen képességű társ bevonása, megválasztása.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Általános feladatok *Az önszervezés gyakorlása* Tanári kontroll mellett önálló csapatalakítás, bemelegítés, gyakorlás és játékszervezés. Megbeszélések a gyakorlásokba építve, a támadás és védekezés megszervezésére, a csapatösszeállításra és az értékelésre vonatkozóan. Szituációk, feladatok, konfliktusok megoldása egyéni és/vagy társas döntéshozatallal, a sportszerűség, tolerancia és empátia szem előtt tartásával. A tevékenységekhez tartozó felszerelések, berendezések önálló használata, rendben tartása, megóvása. *Lényeges játékszabályok készség szintű alkalmazása – játékvezetési gyakorlat* A labdával vagy labda nélküli mozgások közben elkövethető, direkt vagy indirekt személyre irányuló szabálytalanságok elkerülését elősegítő gyakorlatok, megerősítések, megbeszélések. Az elkövetett vétség önálló jelzése, annak elvárása. Az labdajáték-specifikus időhatárok betartásának gyakorlatai. Játékfolyamatok „belső” játékvezetéssel, megegyezéssel. A játékvezetés gyakorlása laza tanári vezetéssel, önállóan, a lényeges játékszabályok alkalmazásával, néhány játékvezetői nonverbális jel használatával is. *Versenyhelyzetek* A labdajátékok alap- és játékismereteinek alkalmazása mérkőzéseken. Kosárlabdázás *Technikai elemek tökéletesítése, alkalmazása* A technikákat alkalmazó játékok párban, csoportban a variációk önálló és kreatív felhasználásával. *Taktikai továbbfejlesztés* Az emberfogásos védekezés gyakorlása és önálló alkalmazása. Formációk begyakorlása két vagy több ember kapcsolatára támadásban és védekezésben. A speciális feladatok megoldása, büntetődobás utáni támadás és védekezés.	*Természetismeret:* érzékszervek működése; fenntarthatóság, a tárgyi és személyi környezet óvása. *Társadalomismeret:* normák, normaszegés, következmények, büntetés. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* kommunikációs normák, metakommunikáció, önérvényesítés.

Játék minden emberhátrányos, emberelőnyös és azonos létszámú taktikai szituációban.	
Kézilabdázás *Technikai elemek tökéletesítése, alkalmazása* Változatos variációk megoldása már megtanult technikákkal kisebb taktikai egységekbe ágyazottan. *Taktikai továbbfejlesztés* Gyors indítások gyakorlása, létszámbeli előnyből, illetve hátrányból való támadások. Játékszituációk ismétlése beállóval, lerohanás rendezetlen védelem ellen. Védekezés irányítása gyorsindítás esetén. Egy-két védekezési taktikai forma végrehajtása.	
Labdarúgás *Technikai elemek tökéletesítése, alkalmazása* A tanult elemek összetett variációkban alkalmazott megoldásai csökkenő hibaszázalékkal, labdakezelési cselekvés biztonsággal, eredményes befejezésekkel. *Taktikai továbbfejlesztés* A szoros és követő emberfogás gyakorlása kisebb és nagyobb egységekben. Védelmi rendszerek ismerete és gyakorlása. Csapatrészeken belüli koordinált együttműködés, és csapatrészek összjátékának megvalósítása a kötött játékfolyamatok és ötletjáték során.	
Röplabdázás *Technikai elemek tökéletesítése, alkalmazása* A labdaérintés biztonságának, a labda tudatos és pontos helyezésének gyakorlása, a hibaszázalék csökkentése, az élvezhető, folyamatos játék elérése érdekében. A feladás technikájának alkalmazása alkar-és kosárérintéssel egyaránt. „Röptenisz”, szabadon választott vagy megkötött érintésfajtával. *Taktikai továbbfejlesztés* Ütő és sáncoló játékosok melletti védekezés, sánc mögötti ütött vagy ejtett labdához való elhelyezkedés. A forgásszabály, az első és második sorra vonatkozó főbb megkötéseknek való megfelelés, a háló és a labda hibás érintése szabályai és a labdára, emberre vonatkozó területelhagyás értelmezése. Bonyolultabb – kooperatív, kreatív – testnevelési és sportjátékok. A sportjátékokra való előkészítésen túlmutató, stratégiai jellegű, az életszerepekre felkészítő és inklúzióra érzékenyítő játékok.	
ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A testnevelési és sportjátékok mozgásai, szabályrendszere egymásra épülésének megértése. A legfontosabb játékvezetői jelzések ismerete. A páros és társas kapcsolatokban konstruktív konfliktusmegoldás. Sportjáték-történeti ismeretek, érdekességek iránti érdeklődés, tájékozottság a témában. A sportjátékok kiemelkedő magyar bázisai, nemzetközi sikerei.	

Az alkotó, kooperatív mozgásos tevékenységek kezdeményezése, az ötletek kulturált megfogalmazása és megvalósítása.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Játékrendszer, taktika, támadási rend, védelmi rend, önszerveződés, támadási stratégia, védekezési stratégia, megegyezésen alapuló játék, sportágspecifikus bemelegítés.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Torna jellegű feladatok**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	A javító kritika elfogadása és a mozdulatok kivitelezésének javítása. Általában rendezett előadásmód. Célszerű gyakorlási és gyakorlásszervezési formációk, edzésszituációk. Differenciált gyakorlatok közepes mozgásbiztonsággal. Részleges önállósággal gyakorlás.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A koordináció, a cselekvésbiztonság, a zenéhez illeszkedés továbbfejlesztése a torna jellegű sorozatok során a már ismert és új elem-és motívumkapcsolatokkal is. Az önállóság és kooperativitás növelése a mozgásrendszer működtetésének minden területén: bemelegítésben, képességfejlesztésben, gyakorlásban, versenyzésben, versenyrendezésben. Az erősségek és gyengeségek figyelembevétele, egyéni célirányos fejlesztések. A gyakorlás során az érthető és célirányos kommunikáció fejlesztése. A bemutatások jó tartással, biztos kiállással történő esztétikus, gördülékeny végrehajtásának elérése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Gimnasztika *Rendgyakorlatok gyakorlása* A korábbi évfolyamokon gyakoroltak alkalmazása az óraszervezés funkcióinak megfelelően. *Szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok végzése* Anaerob állóképesség-fejlesztő eljárások a gimnasztika eszközeivel. *Összetett, komplex, fizikai képességeket fejlesztő gyakorlatok végzése* Az ízületi lazaság megtartása, fokozása gimnasztikai gyakorlatokkal. Stretching. Erőgyakorlatok a gyengeségek leküzdésére. Mászások, függeszkedések differenciált követelménnyel, az egyéni fejlődést követő rendszeres kontrollal. Torna, sporttorna *Talajon és a helyi tanterv szerint választott egy szeren,* a korábbi követelményeken nehézségben túlmutatva, *és/vagy egy másik* szer mozgásanyagának tanulása, gyakorlása. *Összefüggő gyakorlatsorok* Gyakorlás során az egyéni optimum, önálló bővítés megjelenítése az	*Természetismeret:* az izomműködés.

elemkapcsolatokban, sorozatokban. Az esztétikus és harmonikus előadásmód igénye (feszítések, fejtartás, válltartás, spicc), mint minőségi elvárás megjelenik a hibajavítás, ismétlések során. *Szertorna-gyakorlatok* A 9–10. osztályban gyakoroltak ismétlése, gyakoroltatás során egységesen az alapformában és differenciáltan a variációkban, az elemek mennyiségének és nehézségi fokának továbbfejlesztése differenciáltan, egyénre szabottan történik. Bemelegítés a torna gyakorlásához, együttes bemelegítési modellel, majd önálló mozgássorral. Célszerű gyakorlási és gyakorlásszervezési formációk működtetése önállóan. A segítségadás technikái, felelős külső kontrollal – a tudatos hibajavítás beépítése a mindennapi gyakorlási szokásokba.	
Ritmikus gimnasztika–RG Az esztétikus, szép és nőies mozgásokat, alakformálást, minőségi interpretálást segítő kondicionális és koordinációs képességfejlesztő eljárások megismerése, gyakorlása. *Szabadgyakorlatok gyakorlása* A 9–10. osztályban gyakorolt, előkészítő tartásos és mozgásos elemek és fő mozgások alapformái ismétlése és új, összetett formák gyakorlása. A kéziszerekre vonatkozóan lásd a 9–10. osztály tematikai egységét. *Kötélgyakorlatok gyakorlása* *Lengetések:* oldalt lengetés; elől lengetés; fent lengetés; „fűnyíró”; 8-as figura. *Kötéláthajtások*: egy, illetve páros lábon szökdeléssel, előre és hátra kötélhajtással állóhelyben és haladással; futás mindkét láb alatt történő áthajtással; helyben futás a dzsoggoláshoz hasonló lábmunkával. 8–10 elemből álló elemkapcsolat begyakorlása zenével – a zene ritmusának, dinamikájának megfelelve. Aerobik Helyi tantervben szabályozottan választható a 11. osztályban. A gyakorlatanyag az 5–10. osztályban tanultakra épül.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* az esztétikum fogalma, ritmus.
ISMERETEK–SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Változtatási hajlandóság az egyéni hibás rutinokban. A nemnek megfelelő mozgás dinamikájának és/vagy harmonikus esztétikájának átélése és tudatos felvállalása. A divat és a média testkultúrára ható kedvező és kedvezőtlen tényezőinek szétválasztása (értékfelismerés, önértékelés). A zenei és az esztétikai kivitelezésre vonatkozó ismeretek. A tornasport sporttörténeti érdekességei („lovas nemzet vagyunk”).	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Aktív és passzív nyújtás, dinamikus egyensúly, társas talajtorna, divatos mozgásrendszer.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Atlétikai jellegű feladatok**	**Órakeret 12 óra**
Előzetes tudás	Térdelő-, álló-és repülőrajt. Iramszakasz, egyéni irambeosztás. Közepes hibaszázalék váltózónában botátadás tekintetében. Egyéni nekifutások kialakítása, kimérése. A tanuló saját eredményeihez mérten javuló futó-, ugró-, dobóteljesítmény. Több atlétikai versenyszám felsorolása.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Differenciáló feladatok elfogadása, végzése. Motiváló eljárások az egyéni eredmény, edzésteljesítmény javítására. A mérhető teljesítményeken alapuló objektív ellenőrzés előnyeinek megtapasztalása, megértése. A folyamatos és visszatérő gyakorlás szerepének, jelentőségének, hatásának tudatosítása.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Futások *Rövidtáv* Eredményorientált együttműködés váltófutásban. Váltók alakítása, versengések. *Középtáv, folyamatos futás* Jártasság az adott távhoz szükséges versenytempó és irambeosztás megválasztásában. Állóképesség-fejlesztő módszerek rendszeres alkalmazása és teljesítményének nyomon követése. A pulzusszám folyamatos ellenőrzése melletti edzés. 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 kétkezes vetések technikái. Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal. A különböző dobásformákkal a törzsizom sokoldalú erősítése. ISMERETEK–SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A középtávok állórajtra vonatkozó szabályainak, a köríven futás szabályszerűségeinek ismerete. A savasodás jellegzetes hatásai és annak teljesítőképességre gyakorolt hatásának ismerete. Az iram és tempó megválasztása szempontjainak ismerete. A nekifutás módosítása szükségszerűségének ismerete. Információk a mozgatórendszer megterhelését, károsodását okozó edzésekről. Az olimpiákon szereplő atlétikai versenyszámok ismerete. Egy-egy magyar olimpiai futó-, ugró- és dobóeredmény ismerete.	*Természetismeret:* az ember mozgása, izomműködés.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Egyéni edzés, objektív mérés, savasodás, fájdalomtűrés, diszkoszvetés, kalapácsvetés, olimpiai eszme, olimpikon, olimpiász.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek**	**Órakeret 20 óra**
Előzetes tudás	Az új sportági technikák elfogadható, cselekvésbiztonságú végrehajtása. Az adott alternatív sportmozgáshoz szükséges edzés és balesetvédelmi alapfogalmak ismerete, és azok alkalmazása a gyakorlatban. A baleseti kockázatok mérlegelése.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A rekreációval gazdagított életvitelhez szükséges sportági, egészségtani ismeretek megőrzése. Az önállóan kezdeményezett társas vagy csoportos sportolás szervezési és lebonyolítási ismeretei. A felnőtt kor sportos életviteléhez újabb mozgásformák, sportágak megismerése, családi és csoportos öntevékeny sportoláshoz szükséges mozgásműveltségbeli ismeretek megszerzése. Sportolás egyszerű eszközökkel, ismert tárgyi környezetben.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG *A helyi tárgyi feltételek függvényében legalább egy* választott sportági mozgásrendszer mozgásainak tanítása-tanulása a helyi tantervben szabályozottan. A szabadtéri és élethossziglan űzhető mozgásformák (úszás, túrázás) hangsúlyának megerősítése. Edzés az adottságok kihasználásával, pl. tó körüli futás, rönkhordás, favágás stb. Újszerű mozgásfeladatok egyéb kihívásainak való megfelelés, pl. a közlekedésbiztonság és a kerékpározás kultúráját szem előtt tartva. Sportolás közben a zöldfelület megóvása, az épületek megóvása, a fenntarthatóság szem előtt tartása, az energia, a vízhasználat, a dohányzás elleni küzdelem és a hulladékgyűjtés, újrahasznosítás területén. A családi, baráti, munkahelyi csoportos és öntevékeny sportolásra való felkészítés, az önszerveződéshez szükséges ismeretek, jártasságok megszerzése. Egyszerű (akár saját készítésű) eszközökkel szerény térigényű mozgásformák elsajátítása (ugrókötelezés, asztalitenisz, lengőteke, bocsa, tollaslabda, minitrambulin, falmászás stb.). Példa a helyi tantervben történő kidolgozáshoz: Tájfutás *A térkép.* A térképi ábrázolás. Útvonaltervezés a várostérképen. *Túra* a városban – csoportokban. Túra jelzett turistautakon. A térkép követése tanári irányítással. *Az iránytű és a tájoló*. A tájolás. Távolságmérések a térképen. Távolságmérési gyakorlatok. Városi túra tervezése és önálló feladat megoldása. Turista- és tájfutótérképek jelrendszere. Túra tervezése: menetrend, távolságmérések, menetidő-megállapítás stb.	*Természetismeret:* szervrendszer, élettan, fertőzés; térképek, tájékozódás.

Tájékozódás a terepen (gyakorlatok az iskola környékén) Terepgyakorlatok – vezetővonal-követés gyakorlása tájfutó térképpel közösen, majd kisebb csoportokban, futással. Asztalitenisz (folyosón és szabadban felállított asztalon is gyakorolható) *Technikai elemek:* alapállás; ütőtartás; lábmunka; tenyeres hosszú adogatás; tenyeres kontraütés; fonák hosszú adogatás; fonák kontraütés; fonák droppütés; tenyeres droppütés; fonák nyesett adogatás; tenyeres nyesett adogatás; alapszervák. ISMERETEK – SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Szabályismeret és baleset-megelőzési információk a helyi tantervben kidolgozott alternatív sport területén. A helyes öltözködés és folyadékfogyasztás a szabadtéren és teremben végzett sportolás során. Védelem a kullancsok ellen. A környezettudatos magatartás ismérvei, a testmozgások során az egyénnek önmagával, társaival és a természettel való harmonikus kapcsolata.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Rekreáció, edzettség, fittség, jó közérzet, kullancscsípés, fertőzés, teljesítőképesség, újrahasznosítás, példamutatás; környezettudatos természet- és építettkörnyezet-használat.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Önvédelem és küzdősportok**	**Órakeret 10 óra**
Előzetes tudás	Szabálykövetés az önvédelmi és küzdőgyakorlatokban. A biztonsági követelmények betartása. Több támadási és védekezési megoldás, kombináció ismerete. Eredményes és magabiztos önvédelem, szabadulás a szorításból, fogásból, fojtásból. Az indulatok, agresszív magatartásformák elutasítása.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az akaraterő, a kitartás, a küzdőképesség, az önbizalom, önfegyelem fejlesztése, a félelem leküzdése és a sportszerűség (fair play) szemléletének kiteljesítése. Küzdő típusú játékok tudatos alkalmazása a személyiségfejlesztésben, különös tekintettel az önuralomra, az önvédelemre, a társak tiszteletére és a szabályok elfogadására. A közösségben előforduló veszélyhelyzetek felismerése és kezelése.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG A küzdéseket előkészítő és rávezető gyakorlatok, játékok. Önvédelem – női önvédelem. A közelharc alapelveinek alkalmazása a gyakorlatban. A már ismert technikai gyakorlatok gyakorlása nagy elemszámú ismétléssel, automatizáció.		*Társadalomismeret:* történelmi hősök, távol-keleti kultúrák. *Osztályközösség-építés:* konfliktuskezelés.

Lányok esetében a grundbirkózás és a dzsúdó tartalom a 11. osztályban csökkenthető. Az óraszám 30%-a átcsoportosítható torna jellegű, ritmusos és zenés mozgásokra, prevencióra, alternatív mozgásokra. Grundbirkózás cselekvésbiztos gyakorlása: Az eredményes földharc technikájának elsajátítása. Egyéni és csapatversenyek, küzdési taktikát igénylő feladatok játékos formában és páros küzdelmek. Dzsúdó sportági készségfejlesztés: A 9–10. osztályban tanult technikák és taktikák továbbfejlesztése. Az egyensúlyt stabilizáló és azt kibillentő gyakorlatok. Támadáselhárítási módszerek. Tanult dobásokkal történő állásküzdelem. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS Saját maga megvédésének ismerete, a közelharc alapelveinek ismerete. Az érzelem- és feszültségszabályozás, az agresszió leküzdése a küzdőjellegű sporttevékenységek révén. A sportszerű küzdések elismerése. A megegyezésre készenlét, a szabályok időleges, társ által megerősített felfüggesztésének, módosításának érthető és elfogadható kommunikációja.	

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Közelharc, viszonylagos erőkifejtés, fokozatosan növekvő erőkifejtés, sérülésmentes küzdelem, agresszió, önuralom, sportszerű harc.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Egészségkultúra és prevenció**	**Órakeret 20 óra**
Előzetes tudás	Bemelegítési modell használata. A helyes testtartás jellemzőinek és néhány jellemző deformitás kockázatának megfogalmazása. Néhány tartásjavító gyakorlat ismerete. A relaxációs gyakorlatokban aktív és kulturált részvétel. A fittségi paraméterek ismerete. A testmozgás szerepének ismerete a káros szenvedélyek elleni küzdelemben, az életszerepekre történő felkészülésben.	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Az egészséges életvitel megvalósításához tartozó tudás megalapozottá tétele. Az életkornak és testalkatnak megfelelő prevenciós és rekreációs mozgásos tevékenységek önálló működtetéséhez szükséges kompetenciák továbbfejlesztése. A stressz kezelése. Növekvő jártasság a mérések és az adatokra épülő önfejlesztés terén. A gerinc sérüléseinek leggyakoribb fajtái, és a gerinc és az ízületek védeleme legfontosabb szempontjainak ismerete. Az edzésre, munkára kész fizikai és mentális állapot értékként kezelése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
MOZGÁSMŰVELTSÉG Bemelegítés Általános és sportágspecifikus bemelegítő mozgásanyag megvalósítása. A labdajátékhoz, tornához, futáshoz, ugráshoz, dobáshoz, küzdéshez kapcsolódó bemelegítések általános és speciális jellemzőinek, mozgásainak elkülönítése szóban és gyakorlatban egyaránt. Edzés, terhelés A megfelelő hatékonyságú edzés ismétlése: jól szervezettség, a felesleges állásidők kiküszöbölése, szükséges mozgásterjedelem (idő, ismétlésszám), szükséges intenzitás (sebesség, gyakorlatsűrűség, megfelelő ellenállás), terhelés-pihenés egyensúlya. Főbb témák: A képességfejlesztés tervezése és megvalósítása a gyakorlatban egyénileg, párban, csoportban eszközök nélkül és különböző eszközök segítségével. Önálló mozgásprogram-tervezés, a tervek bemutatása, próbája. A képességfejlesztő eljárások bemutatása: intervallumos, ismétléses, tartós és ellenőrző módszerekkel edzésfolyamatok végzése. Konkrét sportági tevékenységre és mozgásanyagra fejlesztett kondicionális és koordinációs képességfejlesztés köredzéssel. Motoros tesztek lebonyolítása – előírás szerint.	*Természetismeret:* Az idegrendszer, a keringési rendszer, szív- és érrendszeri betegségek, energiatermelés. Emésztőrendszer, helyes táplálkozás.

Az egészséges test és lélek megóvása A szakmaspecifikus és egyéb ártalmak elleni védekezésre való felkészítés. A biomechanikailag helyes testtartás és az egészséges lábboltozat kialakításának és fenntartásának, a helyes légzésnek a gyakorlatai, az ülőmunka és a zárt tér ellensúlyozására szolgáló tevékenységek, a sportolás kedvező hatása a szenvedélyek megelőzésében. A stresszoldás gyakorlatai, relaxációs technikák. A relaxációs módszerek tudatos alkalmazása, az élet stresszhelyzeteivel való megküzdésre történő felkészülés. A test-lelki harmónia fejlesztésének egyéb, alternatív megközelítése (pl. jóga) a helyi lehetőségek és programok szerint, választhatóan. ISMERETEK, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS A sportágak gyakorlásához megfelelően illeszkedő bemelegítő eljárások ismerete. A terhelésfokozás paramétereinek ismerete. A terhelésen, méréseken, önkontrollon alapuló teljesítményfejlesztés ismérvei. Az edzéshatáshoz szükséges ingerek nagysága és gyakorisága, a pihenőidő jelentősége. Az alvás és ébrenlét megfelelő arányai, a sport szerepe az egészséges, nyugodt alvásban. Helyes táplálkozás a sportolás során és általában. A sérült gerinc esetén az elsősegély ellátása és/vagy a sérülttel való helyes bánásmód ismerete. A stresszes állapot elleni tudatos védekezés ismerete. Öröm a másik ember teljesítménye miatt, pozitív megerősítés. Felelősségvállalás a társak egészséges életmódja iránt.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Sportágspecifikus bemelegítés, terhelés-pihenés egyensúlya, ingernagyság, ingergyakoriság, gerinckímélet, relaxáció.

A fejlesztés várt eredményei a két évfolyamos ciklus végén	*Sportjátékok* A helyi tanterv szerint tanított két labdajátékra vonatkozóan: Önállóság és önszervezés a bemelegítésben, a gyakorlásban, az edzésben és a játékban. Az adott labdajáték főbb versenykörülményeinek ismerete. Ötletjáték és 2–3 tudatosan alkalmazott támadási formáció, együttműködés a védekezés szervezésében. A csapat taktikai tervének, teljesítményének érthető és (ön)kritikus megfogalmazása. Más személy más szintű játéktudásának elfogadása. A közösségi egyezségek és szabályok betartása. *Torna jellegű feladatok* Összefüggő gimnasztikai elemkapcsolatok gyakorlása, rendezett testtartással történő bemutatása. A tornasporthoz kapcsolódó testi képességek fejlesztése lehetőségeinek ismerete. Az adott helyzethez és lehetőségekhez mérten segítségnyújtás, és a társak

	bevonásának szándéka. A társak iránti felelősség megértése és elfogadása, a felelőtlenség súlyos következményeinek ismerete és a helyes következtetések levonása. Hibajavítás és annak érthető kommunikációja. Az izmok és ízületek mozgáshatárát bővítő aktív és passzív eljárások ismerete. *Atlétika jellegű feladatok* A futások, ugrások és dobások mozgástapasztalatainak felhasználása más mozgásrendszerekben. Az erő, a gyorsaság és különösen az állóképesség fejlesztésével kapcsolatos tudás összefoglalása. Az alapvető atlétikai versenyszabályok ismerete. Bemelegítés az atlétikai mozgásokhoz illeszkedően. Olimpiatörténeti ismeretek, ismeretek a magyar atléták sikereiről. *Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek* A helyi tantervben kiválasztott sportmozgások végzése elfogadható cselekvésbiztonsággal. Uralom a test felett a sebesség, gyorsulás, tempóváltás, gurulás, csúszás, gördülés esetén. Feladatok önálló megoldása alternatív sporteszközökkel. Az adott alternatív sportmozgáshoz szükséges edzés és balesetvédelmi alapfogalmak ismerete. Az ismeretek alkalmazása az új sporttevékenységek során. *Önvédelem és küzdősportok* A szabályok és rituálék betartása. Önfegyelem, az indulatok, a durvaságok és az agresszivitás kezelése. Néhány támadási és védekezési megoldás, kombináció ismerete az önvédelemben, az álló- és a földharcban. Szükség esetén tanács, információ, támogatás, segítség kérésére alkalmas, érthető kommunikáció. *Egészségkultúra és prevenció* A bemelegítés szükségessége, megvalósítása élettani tényezőinek ismerete. Méréseken is alapuló edzésmódszerek ismerete, amelyekkel megteremthető, fenntartható az egészség, a munkavégzéshez szükséges fizikai és mentális állapot, a tipikus életszerepek ellátása. Relaxációs gyakorlatkészlettel tudatos védekezés a stresszes állapot ellen. A testtartásért felelős izmok erősítését és nyújtását szolgáló gyakorlatok ismerete. A gerinckímélet alkalmazása a sportmozgásokban, kerti és házimunkákban, az esetleges sérüléses szituációk megfelelő kezelése. Az önkéntesség értéke, jelentősége, formái ismerete. Sporttörténeti és versenysportbeli elemi tájékozottság a hazai és nemzetközi élmezőnyről.

OSZTÁLYKÖZÖSSÉG-ÉPÍTÉS
(OKÉ)

A hároméves szakiskolai közismereti program számára készített Osztályközösség-építő (Egyéni és közösségfejlesztési program szakiskolai tanulók számára) címet viselő program célja az, hogy segítsen az iskoláknak (és a pedagógusoknak) abban, hogy elősegítsék és felgyorsítsák a kilencedik évfolyamra beiratkozott, számos iskolából érkező, sok esetben alulszocializált, motiválatlan, ismerethiányokkal küszködő tanulók (osztály)közösségének kialakulását az iskolai előrehaladás és a tanulás sikeressége érdekében. A tananyag elvégzése lehetővé teszi, hogy az osztályfőnök a tanulók sokszor csak formális (az adminisztráció szempontjából ugyan nem nélkülözhető) megismerése helyett magukról a tanulókról és a tanulóktól kaphassanak komplexebb információkat, amelyek elősegíthetik az idő előtti iskolaelhagyás, a tanulási kudarcok magas arányának a csökkenését.

A cél alapvetően az, hogy az osztályba járó tanulók idővel valódi közösséget alkossanak, mert ennek a kialakulása/kialakítása nagymértékben hozzájárulhat ahhoz, hogy a tanulók iskolával és tanulással kapcsolatos kedvezőtlen attitűdjei megváltozzanak. Az órákon a legfontosabb cél a tanulók minél nagyobb arányú bevonása az osztály munkájába, és ezen belül a tanulói aktivitás erősítése, amely az egyik legfontosabb eszköz lehet a tanulási kudarcok leküzdésében.

A program megtervezését az osztályban tanító pedagógusoknak együtt kell elvégezniük. Ez nemcsak azért fontos, mert a hagyományos tantárgyak helyett komplex műveltségterületekben és integrált tantárgyi tartalmakban zajlik a tananyag feldolgozása, hanem azért is, mert ebben tartalmi és szerkezeti szempontból is meghatározó szerepet kell kapnia ennek a programelemnek.

A legfontosabb – és *minden évfolyamra értendő* – a *tanulói személyiség komplex fejlesztése*, amelynek középpontjában az iskola, a tanulás, a közösség elfogadása áll. Ezen belül a kiemelt célok és azok kapcsolódásai a NAT kiemelt fejlesztési területeihez az alábbi táblázatban olvashatók.

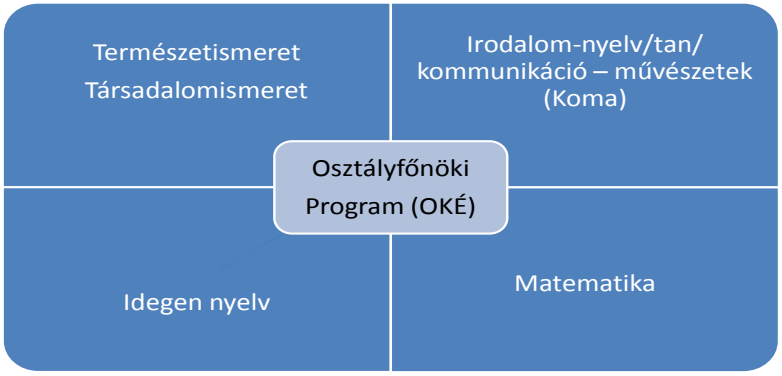
(A táblázat célkitűzései minden évfolyamra *egyaránt érvényesek, ezért évfolyamonként külön–külön már nem ismertetjük őket!)*

Az Osztályközösség-építés (OKÉ) programban fejlesztendő kompetenciák	**A NAT fejlesztési területeinek, nevelési céljainak elemei**
A) Kommunikációs kompetenciák	
A *kommunikációs készség* fejlesztése, amely olyan társadalmi érintkezési forma, amely nélkülözhetetlen az iskolai és az osztályközösség életében való *aktív részvételhez.* A fejlesztés hátterében az a törekvés húzódhat meg, hogy a tanuló a közösség tagjaival pozitív és eredményes interakciókat folytasson, amely csökkentheti és tompíthatja az iskolai konfliktusok számát, az agresszivitás mértékét.	Médiatudatosságra nevelés. Nemzeti és európai azonosságtudat – egyetemes kultúra.

Beszédkészség, szóbeli szövegek megértése, alkotása	
Beszédkészség, szóbeli szövegek megértése, értelmezése és alkotása. Ennek a területnek a fejlesztése kiemelkedően fontos, hiszen közismert, hogy a tanulók egy része az általános iskolai tanulmányok befejezését követően sem rendelkezik az un. kapunyitogató kompetenciákkal, azaz nem tud írni és olvasni megfelelő módon, így gyakorlatilag funkcionális analfabétának tekinthető. A megfelelő szintű beszéd(készség) hiánya lehetetlenné teszi a tanuló részvételét az osztályban történő, *tanórákhoz kötött* interakciós folyamatokban. Ennek a területnek egy másik komponense az olvasás, az írott szövegek megértése, és esetenként írott szövegek létrehozása, a szövegalkotás is. Az egyéni szintű fejlesztési programok tervezésének alapját éppen ezen kompetenciák hiányának regisztrálása képezi. A szaktárgyi szintű fejlesztési tervek számára e program kulcsfontosságú információkat nyújthat.	Médiatudatosságra nevelés. Nemzeti és európai azonosságtudat – egyetemes kultúra.
B) Szociális kompetenciák	
A *szociális kompetenciák* fejlesztése egyrészt a tanuló közösségben elfoglalt helyéről, az ott betöltött szerepéről szól, arról, hogy a program mit tehet a tanulói ön- és énkép pozitív irányú fejlesztésében. A fejlesztés két irányban indulhat, egyrészt erősítheti a tanulónak önmagáról mint *tanulóról alkotott önképét,* ezen keresztül befolyásolhatja az iskolai (és az iskolán kívüli) tanulásról vallott elképzeléseit; másrészt módosíthatja a tanuló a *közösségi emberről mint a közösség aktív tagjáról vallott nézeteit, elképzeléseit is*.	Erkölcsi nevelés, szolidaritás. Testi és lelki egészség. Aktív állampolgárságra, demokráciára, honvédelemre nevelés. Fenntarthatóságra – környezettudatosságra nevelés. Önismeret, társas kapcsolati kultúra. A hátránnyal élők segítése, önkéntesség elvének elfogadása.
C) Tanulással összefüggő kompetenciák	
A *tanulással kapcsolatos* kompetenciák részben a konkrét iskolai tanuláshoz kapcsolható és ott nélkülözhetetlen tényezők fejlesztésére helyezik a hangsúlyt (pl. a tanuláshoz szükséges források keresése és használata /könyvtár, internet), illetve különféle tanulási módszerek elsajátítására.	A tanulás tanítása. Önismeret, társas kapcsolati kultúra.

Ezen a területen a különféle műveltségterületek szoros együttműködését kell megvalósítani. Másrészt fontos annak a felismertetése is, hogy a *folyamatos tanulás a modern világban az egyik legfontosabb és nem megkerülhető társadalmi integrációs tényező, amelynek elmaradása dezintegrálódást, elszegényedést, kirekesztettséget eredményezhet.*	
D) Alapvető életpálya- és karrierépítési, valamint a munkavégzéshez kapcsolható kompetenciák	
Az *életpálya- és karrierépítéshez* szükséges kompetenciák fejlesztése elsősorban az iskolai éveket követő időszak folyamatainak megértését és azok tervezését segítheti elő (munka és magánélet, döntéshozatal az életút meghatározó pontjain stb.). Ennek első állomását azonban a jelen képezi, azok az iskolai évek, ahol a tanulók a választott szakma alapjait elsajátíthatják. Ennél az elemnél különösen fontos a közismereti és szakmai tárgyakat tanítók együttműködése, mert nem kerülhető meg a fejlesztés során az, hogy a tanulók már az iskolai évek alatt a munkavégzéshez szükséges kompetenciákkal is megismerkedjenek. Ehhez – mint az eltérő területeken zajló „diákmunkához” – nyújthat jelentős támogatást a köz- és szakismereti, valamint a szakmatanuláshoz kapcsolódó gyakorlati tantárgyak együttese.	Pályaorientáció, munkára nevelés. Gazdasági nevelés. Családi életre nevelés. Önismeret, társas kapcsolati kultúra. Fenntarthatóságra – környezettudatosságra nevelés.

Az egyes kompetenciaterületek fejlesztése a tantárgyak és a tananyag sajátos elrendezése következtében minden évfolyamon elvégzendő feladat. Ennek indoklásához bemutatjuk azt, hogy a közismereti program tartalmi elemei hogyan kapcsolódnak össze a szakiskolai programban:



Az ábra egyrészt az osztályfőnöki programelem integráló szerepét hangsúlyozza, másrészt pedig a hozzá kapcsolódó komplex tantárgyak rendszerét mutatja be. Ez utóbbiak esetében a komplexitást a hagyományos tantárgyak tartalmi elemeinek integrációja jelenti, amely biztosítja, hogy az alacsony óraszám mellett is a legfontosabb, a korszerű általános műveltség szempontjából nélkülözhetetlen tartalmak megjelenhessenek a programban.

9. évfolyam

A 9. évfolyamon az Osztályközösség-építő (Egyéni és közösségfejlesztési program szakiskolai tanulók számára) programban a fejlesztés hangsúlyai a tanulással és az iskolával kapcsolatos motivációs bázis erősítésére, az iskolai és osztályközösségben történő beilleszkedés segítésére, a tanuláshoz szükséges kulcskompetenciák megerősítésére (írás, olvasás, számolás, szövegértés) irányulnak.

<table>
<tr><td>Tematikai egység/
Fejlesztési cél</td><td colspan="2">Én és az iskola</td><td>Órakeret
7 óra</td></tr>
<tr><td>Előzetes tudás</td><td colspan="3">Az általános iskolai tudás felhasználható elemei (írás, olvasás, számolás, szövegértés).</td></tr>
<tr><td>A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok</td><td colspan="3">Az előzetes tudás (kompetenciák) felmérése.
A tanulás és az iskola fontosságának tisztázása az egyéni életút szempontjából.
Az iskolának mint a tudás egyik hordozójának elfogadtatása.
Az önismeret fejlesztése.
A tanuló helyének feltérképezése a családban, az iskolában és egyéb közösségekben.
Az „énismeret” forrásainak és az „énképet” alakító tényezők szerepének erősítése.
A tanulás tanulása: alapvető tanulási technikák megismertetése, gyakoroltatása és/vagy fejlesztése.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ismeretek/fejlesztési követelmények</td><td>Kapcsolódási pontok</td></tr>
<tr><td colspan="3">A felmérő feladatlap szöveges és nem szövegalapú (ábra, grafikon stb.) feladatainak megoldása.
Eligazodás a különféle típusú szövegekben, törekvés az értő olvasásra, az olvasottak, látottak értelmezésének kísérlete.
Az iskola társadalmi és kulturális szerepének fontosságának felismerése.
A tanulással kapcsolatos technikák és módszerek fontosságának felismerése a tanulás hatékonysága és eredményessége érdekében.
Az önmagáról alkotott kép (tanulói önkép) és az önmagáról közvetített kép közötti különbség jelentőségének tudatosulása.
Alapvető tanulási technikák megismerése, gyakorlása.</td><td>Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom: szövegértés.

Matematika: grafikonok értelmezése.</td></tr>
<tr><td>Kulcsfogalmak/
fogalmak</td><td colspan="3">Egyén, közösség, társadalom, iskola, tanulási technika.</td></tr>
</table>

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Család és iskola – fiúk és lányok/nők és férfiak az iskolában és a társadalomban**	**Órakeret 13 óra**
Előzetes tudás	Általános iskolai tanulmányok és egyéni (tanulási) tapasztalatok felhasználható elemei.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A családi hagyományok ereje és szerepének feltárása. A történelmi/társadalmi és családi példák hatásai egyének és közösségek életére. Közösségek kapcsolati háló(zata)inak megismerése. Egyéni és csoportos konfliktusok okainak feltárása. Válságkezelő stratégiák megismerése és lehetséges hatásaik felmérése. Az ünnepek szerepének és jelentőségének bemutatása a család és a társadalom életében. Költségvetés-tervezés – családi szinten; a „fontos” és nem „fontos” dolgok megkülönböztetése. A tudatos vásárlói attitűd megalapozása. Reklámkezelési stratégiák megismerése, kritikus gondolkodás erősítése. A munka világára vonatkozó alapfogalmak megismertetése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A családi hagyományok szerepének és fontosságának felismerése, a család múltjának és az ott keletkezett értékeknek az ismerete. A fontosabb ünnepek tartalmi elemeinek ismerete a család és a társadalom szempontjából. A történelmi példaképek mintaadó szerepének felismerése az egyén és a társadalom szempontjából konkrét példák alapján. Az egyéni és közösségi kapcsolatok szintjeinek és típusainak ismerete. Az alapvető konfliktuskezelő technikák megismerése. A családi szintű pénzügyi tervezés alapjainak ismerete és a tudatos vásárlói szemlélet elsajátítása – mi fontos és mi nem? Foglalkoztatottak és munkanélküliek; munkajövedelmek és a segélyek világa – alapvető ismeretek elsajátítása, információkeresés.	*Társadalomismeret:* egyének és közösségek szerepe a történelemben. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* konfliktusok ábrázolása az irodalmi/művészeti alkotásokban.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Hagyomány, példakép, konfliktus, nemzeti ünnep, családi gazdálkodás, foglalkoztatás, foglalkoztathatóság, munkanélküliség.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A környezetünk, amelyben élünk és az együttélés szabályai**	**Órakeret 9 óra**
Előzetes tudás	Általános iskolai tanulmányok és egyéni (tanulási) tapasztalatok hasznosítása	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az életünket szabályozó, mindennapi dokumentumok megismerése, tájékozódás, eligazodás. A testmozgás és a táplálkozás szerepének megismerése életünkben, az egészséges életmód iránti igény felkeltése. Időtervezés és időfelhasználás: az iskolával kapcsolatos tanulói munkaterhek figyelembe vétele.	

	Írott és íratlan szabályok megismerése, igény felkeltése a betartásukra, hasznuk, értelmük belátása.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Eligazodás a mindennapokban történő tájékozódáshoz nélkülözhetetlen dokumentumokban – értelmezés, megkeresésük, használatuk gyakorlása (menetrendek, használati utasítások stb.). Az egészséges életmód, egészségmegőrzés fontosságának belátása, lehetséges módszerek, tényezők gyűjtése (környezet, táplálkozás, mozgás stb. szerepe). Iskola és szabadidő – időterv készítése. A társadalmi/közösségi együttélést szabályozó írott (és íratlan) szabályozók (törvények, normák, erkölcsi alapvetések) ismerete, törekvés a betartásukra a közös munka során.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* irodalmi és hétköznapi szövegek értelmezése. *Társadalomismeret:* törvény és jog szerepe a történelemben.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Környezet, életmód, életvitel, szabadidő; munkaidő, törvény, norma, erkölcs.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Projektek** **A tanulók éves teljesítményének a mérése**	**Órakeret** **7 óra**
Előzetes tudás	Általános iskolai tanulmányok és egyéni (tanulási) tapasztalatok	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Projektek készítése, az ehhez szükséges képességek, kompetenciák. fejlesztése (pl. kommunikációs, szociális kompetenciák). A tanulók teljesítményének a mérése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Részvétel a projekt tervezésében, lebonyolításában és értékelésében; a projektmódszer megismerése. Szabad sáv: a választott tartalomnak és formának megfelelően. Részvétel a „tudáspróbán”.	*Minden műveltségterület:* a projekthez kapcsolható tartalmi elemek.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Projekt, tervezés, külső és belső értékelés.

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanulók harmonikus beilleszkedése az iskola- és az osztályközösségbe. Aktív részvétel az osztályközösséget érintő programokban és feladatokban. Aktív részvétel a személyes fejlesztésre irányuló köz- és szakismereti programokban. Bekapcsolódás és aktív részvétel a tanulói értékelésekben.

10. évfolyam

Az Osztályközösség-építő program célja a 10. évfolyamon az, hogy erősítse a további tanulás fontosságát, azt a belátást, hogy az eredményes iskolai előrehaladás, a tanulás sikeressége nélkülözhetetlen a szakmatanulás és a szakképzettség megszerzése szempontjából. Emellett azok a területek kapnak nagyobb hangsúlyt, amelyek az osztályközösségen túlnyúló szakmai-emberi és társadalmi-kulturális kapcsolatok kialakítására, ápolására, fenntartására irányulnak.

Ebben a tanévben *a fejlesztés hangsúlya(i)*

- az iskolai és az iskolán kívüli (folyamatos) tanulás erősítésére,
- az iskolai és osztályközösségben túli szakmai, közösségi és egyéni kapcsolatok további fejlesztésére, a munkaerő-piaci és társadalmi integrációhoz szükséges szociális kompetenciák erősítésére tevődnek.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**A közösségek belső világa(i)**	**Órakeret 15 óra**
Előzetes tudás	A 9. évfolyam tematikai egységeiben tanultak, tapasztaltak.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Az iskola hagyományainak megismertetése. A tanulás támogatása. A deviáns magatartások /szokások felismertetése. A szabadidő-felhasználás fontosságának felismertetése Bekapcsolódás a „tabutémákról” folyó beszélgetésbe.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Kutakodás az iskola múltjában, múlt és jelen összehasonlítása (pl. évfordulók, ünnepek, öregdiák-találkozók, jeles rendezvények, a múlt képe: tablók az iskola folyosóin). A (kortárs) tanulástámogatás szerepének ismerete és alkalmazása, tanulás kortárs mentorokkal. Határon innen és határon túl: mi az elfogadható, és hol kezdődik az elfogadhatatlan? – a társadalmilag elfogadható /elfogadhatatlan magatartások /szokások felismerése, megkülönböztetése. Mitől és miért „szub” egy „kultúra” (a képregényektől a tetoválásokig) – a (többségi) kultúra és a szubkultúra közötti összefüggések, különbségek felismerése. Nemek és terek: a plázáktól a stadionok világáig – a szabadidő eltöltésének megválasztása, az aktív és a passzív időfelhasználás különbségeinek ismerete. „Mutasd a ruhatárad és megmondom, hogy ki vagy!” – a divat szerepének felismerése a társadalomban. A felelős gondolkodás – beszélgetés – cselekvés szerepének a felismerése a szex/szexualitás témakörben.	*Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* devianciák a művészetben. *Társadalomismeret:* a divat története.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Iskolai hagyomány, mentor, mentorálás, deviancia, deviáns magatartás, szubkultúra, plázakultúra, sport és kultúra, nemek és divat, szex, szexualitás.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**„Itthon otthon vagyok!”**	**Órakeret 15 óra**
Előzetes tudás	A 9. évfolyam tematikai egységeiben tanultak, tapasztaltak.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A hazai régiók sajátosságainak megismerése különböző szempontok alapján. A régióktól a kistelepülésekig – a kulturális különbségek felismerése térben és időben konkrét példák alapján. Népi hagyományok, népi mesterségek – tájak és emberek. Vendégvárás – vendégjárás (gasztronómiai utazás hazai tájakon). Alapvető ismeretek szerzése a világvallásokról. A példakép értékének és értelmének felismerése az önépítés, önmegvalósítás szempontjából. Pályaorientáció, pályatervezés segítése. A hosszabb távú tervezéshez szükséges alapvető ismeretek nyújtása, az ezekkel kapcsolatos realitásérzék, felelősségtudat alapozása, erősítése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
A régiók egyes sajátosságainak megismerése adott és saját szempontok szerint. A hagyományos (népi) mesterségek ismerete, néhány hungarikum és a hozzátartozó tájegység összekapcsolása. A helyi sajátosságokban (vendégvárás – gasztronómia, borászat stb.) rejlő kulturális és gazdasági értékek fontosságának felismerése. Egyház(ak) és társadalom – a vallás szerepe a társadalomban és (kisebb) közösségekben. A példaképek szerepe a hétköznapokban és a média világában – a választás szempontjainak tudatosítása. Vízióim a jövő(m)ről – az egyéni pályatervezéshez szükséges alapvető ismeretek, a stratégia-készítés fontosságának a felismerése az egyéni életút szempontjából, a munkavégzés egyéni és társadalmi fontosságának felismerése, A banki műveletekkel kapcsolatos lehetőségek és veszélyek felismerése (pl. hitel, zálog, kölcsön).	*Társadalomismeret:* földrajzi viszonyok és település kapcsolata. *Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom:* hivatalos szövegek, dokumentumok létrehozása.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Ország, régió, tájegység, hungarikum, vallás, egyház, szekta, gasztronómia, példakép, pályatervezés, stratégiai gondolkodás, munka, munkabér, bank, hitel, kölcsön, zálog, uzsora.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Projektek A tanulók éves teljesítményének a mérése**	**Órakeret 6 óra**
Előzetes tudás	A korábbi tanórákon és projektekben szerzett tudás és tapasztalat.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Projektek tervezéséhez, végrehajtásához szükséges kompetenciák fejlesztése. A tanulók teljesítményének a mérése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények		Kapcsolódási pontok
Részvétel a projekt tervezésében, lebonyolításában és értékelésében, a projektmódszer ismerete Szabad sáv: a választott formának és tartalomnak megfelelően. Részvétel a „tudáspróbán”.		*Minden műveltségterület:* a projekthez kapcsolható tartalmi elemek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Projekt, tervezés, kivitelezés, külső és belső értékelés.	

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló részvétele a gyengébb eredményeket elérő tanulók tanulástámogatásában. A gyengébb eredményt elérő tanulók bekapcsolódása a kortárs tanulók tanulás-támogató tevékenységébe. A tanulók aktív részvétele az osztályközösséget érintő programokban és feladatokban. A tanulók képesek saját jövőjüket illetően reális karriertervek végiggondolására. Tudatosan alakítják és fejlesztik az iskolai és osztályközösségen túli szakmai/ közösségi és egyéni kapcsolataikat. Tudatosan építik/fejlesztik azokat a kompetenciáikat, amelyek a munkaerő-piaci és társadalmi integrációhoz nélkülözhetetlenek.

11. évfolyam

Az Osztályközösség-építő program célja a 11. évfolyamon az, hogy erősítse azokat a kompetenciákat, amelyek elősegítik az egyén számára a munkaerő-piaci és társadalmi integrációt, valamint az egyéni pálya- és karrierépítés tervezését.

Ebben a tanévben *a fejlesztés hangsúlya(i)*

- a társas kapcsolati kultúra,
- a kultúra- és médiafogyasztás,
- valamint a társadalmi-politikai együttélés és szerepvállaláshoz szükséges kompetenciák erősítésére tevődnek.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	Globalizáció – lokalizáció	Órakeret 12 óra
Előzetes tudás	A 9. és 10. évfolyam tematikai egységeiben szerzett tudás és tapasztalat.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A globalizáció (lokalizáció) fogalmának (és a hozzá kapcsolható folyamatoknak) az ismerete konkrét példákban. A nemzetközi térben szerveződő gazdasággal és munkaerő-piaccal kapcsolatos alapvető jellegzetességek ismerete. Alapvető politológiai alapfogalmak ismerete. A szűkebb és tágabb környezetben fellelhető kulturális sokszínűség felismerése és értékelése.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	Kapcsolódási pontok
Globalizáció, többféle nézőpontból – a globális és a lokális: elszigetelt világok versus hálózati világok. A globális gazdaságtól a helyi piacig – Mit vihetek a tőzsdére, és mit a helyi piacra? – összehasonlítás, megkülönböztetés, az alapfogalmak megismerése, megértése konkrét példák alapján. Én és a politika – a nagypolitikától a helyi politikáig, az érdekképviselet eltérő szintjei és színterei; összehasonlítás, megkülönböztetés, az alapfogalmak megismerése, megértése konkrét példák, esetek alapján. A látható és a láthatatlan gazdaság (a fehér, a szürke és a feketegazdaság); munkaerő-piac nemzetközi térben – alapfogalmak megismerése, előnyök, hátrányok összevetése. Népek és kultúrák („Ahány ház, annyi szokás”); a sokszínű Kárpát-medence – kulturális kaleidoszkóp; távolabbi és közelebbi népek, nemzetiségek szokásainak megismerése, összehasonlítása, tapasztalatok megosztása.	*Társadalomismeret:* globalizációs jelenségek, állampolgári jogok és kötelességek. *Matematika:* százalékszámítás, hatványozási ismeretek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Globalizáció, lokalizáció, tőzsde, bux, index, parlament, párt, ideológia, önkormányzat, választás, kulturális sokszínűség.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Kaleidoszkóp**	**Órakeret 12 óra**
Előzetes tudás	A 9. és 10. évfolyam tematikai egységeiben szerzett tudás és tapasztalat.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A családi hagyományok szerepének és megőrzésük fontosságának felismerése. A kulturális fogyasztás sokszínű kínálatának és az ezekhez kapcsolható értékek ismerete. Az egyén felelősségének belátása mikro- és makroszinten a családtervezés fontosságát illetően. A tolerancia fogalmának megértése. Alapszintű ismeretek szerzése a törvények (jogalkotás) világáról.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	Kapcsolódási pontok
Mikrotörténetek a makrotörténelemben – a családi legendáriumok haszna, kultúra- és tapasztalatátadás rendje a nemzedékek között; élmények, tárgyi emlékek gyűjtése. Az operáktól a performanszig – a kulturális fogyasztás sokszínűségének megismerése, programajánlatok keresése, programtervezés. Családtervezés, gyermekvállalás – a döntések következményeinek felmérése. A nagy családok és a szinglik. Ő és én. Másság és tolerancia: elfogadó és elutasító attitűdök a társadalomban. A törvények világa – a hétköznapok szabályzóinak megismerése	*Társadalomismeret:* állampolgári jogok és kötelességek

(az alkotmány, a törvények és a rendeletek). Hol húzódnak a határok: jogszerű és jogszerűtlen, törvényes és törvénytelen, szankciók – konkrét esetek megvitatása.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Családi hagyomány, családtervezés, tolerancia, törvény, rendelet, alkotmány.

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Mit és miért tanultam az iskolában?**	**Órakeret 5 óra**
Előzetes tudás	A 9. és 10. évfolyam tematikai egységeiben szerzett tudás és tapasztalat.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	A „jó” iskola ismérveinek felismertetése (hatékonyság, eredményesség, minőség). Az „iskolai tudás” szerepének összekapcsolása a szakmatanulás és az életpálya-építés szempontjaival. Az LLL (élethosszig tartó tanulás) „filozófiájának” megismerése.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
Az ideális iskola képe, ahogy mi (diákok) szeretnénk látni – tervezés, megvitatás, vélemények ütköztetése. Az iskolai tudás haszna és szerepe – elképzelések kialakítása, megvitatása. Az élethosszig tartó tanulás jelentőségének belátása, összekapcsolás az életpálya-tervezéssel.		*Társadalomismeret:* iskola a történelemben.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Minőség, hatékonyság, eredményesség, iskolai tudás, hétköznapi tudás, élethosszig tartó tanulás.	

Tematikai egység/ Fejlesztési cél	**Projektek A tanulók éves teljesítményének a mérése**	**Órakeret 2 óra**
Előzetes tudás	A korábbi tanórákon és projektekben szerzett tudás és tapasztalat.	
A komplex műveltség-területhez kapcsolható fejlesztési feladatok	Projektek készítéséhez, a közreműködéshez szükséges kompetenciák továbbfejlesztése. A tanulók teljesítményének a mérése.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
Részvétel a projekt tervezésében, lebonyolításában és értékelésében, a projektmódszer ismerete. Szabad sáv: a választott tartalom és forma alapján. Részvétel a „tudáspróbán”.		*Minden műveltségterület:* a projekthez kapcsolható tartalmi elemek.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Projekt, tervezés, külső és belső értékelés.	

A fejlesztés várt eredményei az évfolyam végén	A tanuló ismerje fel a tudatos, saját értékeire épülő kultúra és médiafogyasztás fontosságát. Rendelkezzen azokkal a kompetenciákkal, illetve tudáselemekkel, amelyek a társadalmi-politikai együttéléshez és szerepvállaláshoz nélkülözhetetlenek. Ismerje fel a családalapítással és gyermekvállalással kapcsolatos egyéni döntések egyéni és társadalmi szinten megjelenő következményeit. Legyen elkötelezett a folyamatos tanulás és tudásbővítés mellett.

Helyi tanterv

Munkahelyi egészség és biztonság tantárgyból

Szakmai követelménymodul: 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

1/9. évfolyam
1 óra/hét – 36 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre, a biztonságos munkavállalói magatartáshoz szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

Nincsen előtanulmányi követelmény.

Témakörök

Munkavédelmi alapismeretek ***8 óra***

A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége

Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.

A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére

A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.

A megelőzés fontossága és lehetőségei

A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái és rendeltetésük.

Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők

A munkavédelem fogalomrendszere, források

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.

Munkahelyek kialakítása ***8 óra***

Munkahelyek kialakításának általános szabályai

A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.

Szociális létesítmények

Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések

Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.

Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében

Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet.

Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.

Anyagmozgatás

Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.

Raktározás

Áruk fajtái, raktározás típusai.

Munkahelyi rend és hulladékkezelés

Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.

Munkavégzés személyi feltételei ***4 óra***

A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek.

A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.

Munkaeszközök biztonsága ***4 óra***

Munkaeszközök halmazai

Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.

Munkaeszközök dokumentációi

Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.

Munkaeszközök veszélyessége, eljárások

Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.

Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei

Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.

Munkakörnyezeti hatások ***4 óra***

Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz).

Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások, valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei.

A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a munkahelyen.

A kockázat fogalma, felmérése és kezelése

A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

Munkavédelmi jogi ismeretek ***8 óra***

A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek

Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai

biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.

Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken

A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.

Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken

Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.

Balesetek és foglalkozási megbetegedések

Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.

Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen

A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.

Munkahelyi egészség és biztonság tantárgyból

Szakmai követelménymodul: 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

Munkahelyi egészség és biztonság **1/9. évfolyam** **1 óra/hét – 36 óra/tanév**		
Témakör	**1. Munkavédelmi alapismeretek**	**Órakeret** **8 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége Történeti áttekintés. A szervezett munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági és munkaegészségügyi követelmények, továbbá ennek megvalósítására szolgáló törvénykezési, szervezési, intézményi előírások jelentősége. Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés személyi, tárgyi és szervezeti feltételeinek értelmezése.		
A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére. A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.		
A megelőzés fontossága és lehetőségei A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái és rendeltetésük.		
Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy).		

Veszélyes és ártalmas termelési tényezők.		
A munkavédelem fogalomrendszere, források A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII törvény fogalom meghatározásai.		
Témakör	**2. Munkahelyek kialakítása**	**Órakeret** **8 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
Munkahelyek kialakításának általános szabályai A létesítés általános követelményei, a hatásos védelem módjai, prioritások.		
Szociális létesítmények Öltözőhelyiségek, pihenőhelyek, tisztálkodó- és mellékhelyiségek biztosítása, megfelelősége.		
Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések Közlekedési útvonalak, menekülési utak, helyiségek padlózata, ajtók és kapuk, lépcsők, veszélyes területek, akadálymentes közlekedés, jelölések.		
Alapvető feladatok a tűzmegelőzés érdekében Tűzmegelőzés, tervezés, létesítés, üzemeltetés, karbantartás, javítás és felülvizsgálat. Tűzoltó készülékek, tűzoltó technika, beépített tűzjelző berendezés vagy tűzoltó berendezések. Tűzjelzés adása, fogadása, tűzjelző vagy tűzoltó központok, valamint távfelügyelet. Termékfelelősség, forgalomba hozatal kritériumai.		
Anyagmozgatás Anyagmozgatás a munkahelyeken. Kézi és gépi anyagmozgatás fajtái. A kézi anyagmozgatás szabályai, hátsérülések megelőzése.		
Raktározás Áruk fajtái, raktározás típusai.		
Munkahelyi rend és hulladékkezelés Jelzések, feliratok, biztonsági szín-és alakjelek. Hulladékgazdálkodás, környezetvédelem célja, eszközei.		
Témakör	**3. Munkavégzés személyi feltételei**	**Órakeret** **4 óra**

Ismeretek/fejlesztési követelmények		
A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás, munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata, foglalkoztatási tilalmak, szakmai ismeretek, munkavédelmi ismeretek. A munkavégzés alapvető szervezési feltételei: egyedül végzett munka tilalma, irányítás szükségessége. Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai.		
Témakör	**4. Munkaeszközök biztonsága**	**Órakeret** **4 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
Munkaeszközök halmazai Szerszám, készülék, gép, berendezés fogalom meghatározása.		
Munkaeszközök dokumentációi Munkaeszköz üzembe helyezésének, használatba vételének dokumentációs követelményei és a munkaeszközre (mint termékre) meghatározott EK-megfelelőségi nyilatkozat, valamint a megfelelőséget tanúsító egyéb dokumentumok.		
Munkaeszközök veszélyessége, eljárások Biztonságtechnika alapelvei, veszélyforrások típusai, megbízhatóság, meghibásodás, biztonság. A biztonságtechnika jellemzői, kialakítás követelményei. Veszélyes munkaeszközök, üzembe helyezési eljárás.		
Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei Feltétlenül és feltételesen ható biztonságtechnika, konstrukciós, üzemviteli és emberi tényezők szerepe. Általános üzemeltetési követelmények. Kezelőelemek, védőberendezések kialakítása, a biztonságos működés ellenőrzése, ergonómiai követelmények.		
Témakör	**5. Munkakörnyezeti hatások**	**Órakeret** **4 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (pl. zaj, rezgés, veszélyes anyagok és keverékek, stressz). Fizikai, biológiai és kémiai hatások a dolgozókra, főbb veszélyforrások, valamint a veszélyforrások felismerésének módszerei és a védekezés lehetőségei. A stressz, munkahelyi stressz fogalma és az ellene való védekezés jelentősége a		

munkahelyen.
A kockázat fogalma, felmérése és kezelése A kockázatok azonosításának, értékelésének és kezelésének célja az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés feltételeinek biztosításában, a munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések megelőzésben. A munkavállalók részvételének jelentősége.

Témakör	**6. Munkavédelmi jogi ismeretek**	**Órakeret** **8 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek Az Alaptörvényben biztosított jogok az egészséget, biztonságot és méltóságot tiszteletben tartó munkafeltételekhez, a testi és lelki egészségének megőrzéséhez. A Munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvényben meghatározottak szerint a munkavédelem alapvető szabályai, a követelmények normarendszere és az érintett szereplők (állam, munkáltatók, munkavállalók) főbb feladatai. A kémiai biztonságról szóló 2000. évi XXV. törvény, illetve a Kormány, az ágazati miniszterek rendeleteinek szabályozási területei a további részletes követelményekről. A szabványok, illetve a munkáltatók helyi előírásainak szerepe.		
Munkavédelmi feladatok a munkahelyeken A munkáltatók alapvető feladatai az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkakörülmények biztosítása érdekében. Tervezés, létesítés, üzemeltetés. Munkavállalók feladatai a munkavégzés során.		
Munkavédelmi szakemberek feladatai a munkahelyeken Munkabiztonsági és munkaegészségügyi szaktevékenység keretében ellátandó feladatok. Foglalkozás-egészségügyi feladatok.		
Balesetek és foglalkozási megbetegedések Balesetek és munkabalesetek, valamint a foglalkozási megbetegedések fogalma. Feladatok munkabaleset esetén. A kivizsgálás, mint a megelőzés eszköze.		
Munkavédelmi érdekképviselet a munkahelyen A munkavállalók munkavédelmi érdekképviseletének jelentősége és lehetőségei. A választott képviselők szerepe, feladatai, jogai.		

Helyi tanterv

Foglalkoztatás tantárgyból

Szakmai követelménymodul: 11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás
3/11. évfolyam
0,5 óra/hét – 16 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Témakörök

Munkajogi alapismeretek ***4 óra***

Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).

Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.

Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: a tipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

Munkaviszony létesítése ***4 óra***

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Álláskeresés ***4 óra***

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.

Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.

Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

Munkanélküliség ***4 óra***

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.

Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés.

Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.

Közfoglalkoztatás: a közfoglalkoztatás célja, a közfoglalkozatás célcsoportja, a közfoglalkozatás főbb szabályai.

Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.

Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).

Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.

A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

Helyi tanterv

Foglalkoztatás tantárgyból

Szakmai követelménymodul: 11499-12 Foglalkoztatás II.

Foglalkoztatás 3/11. évfolyam 0,5 óra/hét – 16 óra/tanév		
Témakör	**1. Munkajogi alapismeretek**	**Órakeret 4 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).		
Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.		
Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.		
Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: a tipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.		
Témakör	**2. Munkaviszony létesítése**	**Órakeret 4 óra**

Ismeretek/fejlesztési követelmények
Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselet szabályai, elállás szabályai, próbaidő.
Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.
Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.

Témakör	**3. Álláskeresés**	**Órakeret** **4 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete. Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.		
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.		
Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP). Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.		

Témakör	**4. Munkanélküliség**	**Órakeret** **4 óra**
Ismeretek/fejlesztési követelmények		
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás		

szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.
Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségtérítés. Foglalkoztatást helyettesítő támogatás. Közfoglalkoztatás: a közfoglalkoztatás célja, a közfoglalkozatás célcsoportja, a közfoglalkozatás főbb szabályai.
Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.
Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, béralapú támogatások, mobilitási támogatások).
Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.
A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.

Foglalkoztatás I. tantárgyból
(idegen nyelv)

Szakmai követelmény modul. 11497-12

1/11. és 2/14. évfolyam

2 óra/ hét

64 óra/ tanév

Foglalkoztatás I. tantárgy **64 óra/64 óra**

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok képesek legyenek személyes és szakmai

vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alap adatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Illetve cél, hogy a tanuló idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.
Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy alapvető nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve a mondatszerkesztési eljárásokhoz kapcsolódóan. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 4 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

Nyelvtani rendszerezés 1 ***10 óra/10 óra***

A 10 óra alatt a tanulók átismétlik **a 3 alapvető idősíkra (jelen, múlt, jövő) vonatkozó igeidőket,** illetve begyakorolják azokat, hogy a munkavállaláshoz kapcsolódóan az állásinterjú során ne okozzon gondot sem a múltra, sem a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó egyszerű mondatokban történő válaszok megfogalmazása. A témakör elsajátítása révén a diák alkalmassá válik a munkavégzés során az elvégezendő, illetve elvégzett feladathoz kapcsolódó a munkaadó által idegen nyelven feltett egyszerű, az elvégezendő munka elért eredményére, illetve a jövőbeli feladatokra vonatkozó kérdések megértésére, valamint a helyes igeidő használattal ezekre egyszerű mondatokban is képes lesz reagálni.
A célként megfogalmazott idegen nyelvi magabiztosság csak az alapvető igeidők helyes és pontos használata révén fog megvalósulni.

Nyelvtani rendszerezés 2 ***10 óra/10 óra***

A témakör tananyagaként megfogalmazott **nyelvtani egységek – a tagadás, a jelen idejű feltételes mód**, illetve a **segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)** - használata révén a diák képes lesz egzaktabb módon idegen nyelven bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. Egyszerű mondatokban meg tudja fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a 3 alapvető igeidő, a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. **A kérdésfeltevés, a szórend alapvető szabályainak elsajátítása** révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is egyszerű tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során.

Nyelvi készségfejlesztés ***24 óra/24 óra***

/Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve/
A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk célja, hogy rendszerezze a diák idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. Az **induktív nyelvtanulási képességfejlesztés** és az **idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés** 4 alapvető társalgási témakörön keresztül valósul meg. Az induktív nyelvtanulási képesség által egy adott idegen nyelv struktúráját meghatározó szabályok kikövetkeztetésére lesz alkalmas a tanuló. Ahhoz, hogy a diák koherensen lássa a nyelvet és ennek szellemében tudjon idegen nyelven reagálni, feltétlenül szükséges ennek a képességnek a minél tudatosabb fejlesztése.

Ehhez szorosan kapcsolódik az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés, ami az idegen nyelvű anyag megtanulásának képessége: képesség arra, hogy létrejöjjön a kapcsolat az ingerek (az anyanyelv szavai, kifejezése) és a válaszok (a célnyelv szavai és kifejezései) között. Mind a két fejlesztés hétköznapi társalgási témakörök elsajátítása során valósul meg.
Az elsajátítandó témakörök:

személyes bemutatkozás
a munka világa
napi tevékenységek, aktivitás
étkezés, szállás

Ezen a témakörön keresztül valósul meg a fonetikai dekódolási képességfejlesztés is, amely során a célnyelv legfontosabb fonetikai szabályaival ismerkedik meg a nyelvtanuló.

Munkavállalói szókincs ***20 óra/20 óra***

/Munkavállalással kapcsolatos alapvető szakszókincs elsajátítása/

A 20 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 44 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák egyszerű mondatokban, megfelelő nyelvi tartalmi koherenciával be tudjon mutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. A témakör tananyagának elsajátítása révén alkalmas lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el.

Helyi tanterv

Vendéglátó gazdálkodás és szakmai számítás tantárgyból

Szakmai követelménymodul: 10045-12 Gazdálkodás

A tantárgy tanításának célja
A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. A vendéglátásban alkalmazandó kommunikációs és marketing elemek elsajátítása.

Alapvető statisztikai, árképzési, jövedelmezőségi számítási ismeretek megismerése, alkalmazása. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése. Vendéglátó üzletek bevételének, kiadásainak, költségeinek, eredményének elemzése. Optimális készlet kialakításához szükséges számolási ismeretek elsajátítása. Bevétel, eredmény, költség tervezése, elemzése mutatószámok, viszonyszámok segítségével. Optimális létszám és bérgazdálkodás megismerése, mutatószámainak alkalmazása.

1/9. évfolyam

Vendéglátó gazdálkodás és szakmai számítás tantárgy

2 óra/hét

72 óra/tanév

Témakörök

Viselkedéskultúra, kommunikáció ***8 óra***

A kommunikáció fogalma, folyamata, elemei, formái, csatornái, módjai (verbális, non-verbális)

Embertípusok, személyiségtípusok (szangvinikus, kolerikus, melankolikus, flegmatikus)

Szóbeli kommunikáció (kapcsolatfelvétel: köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, kapcsolattartás: beszélgetés, ismertetés, kapcsolat lezárása: elköszönés)

Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya)

Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő)

A gazdálkodás elemei, a piac ***8 óra***

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, al ágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tiszta piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)

A piaci verseny (feltételei), korunk piaci helyzete

Viszonyszámok ***14 óra***

Százalékszámítás, kerekítés szabályai

Statisztikai ábrázolási módok (kördiagram, oszlopdiagram, idősor), statisztikai táblázatok

Megoszlási viszonyszám

Bázis- és láncviszonyszám

Dinamikus viszonyszám

Tervfeladat- és tervteljesítési viszonyszám

A vendéglátás fogalma, főtevékenységei ***10 óra***

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árurendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtőlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)

Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap…, ártájékoztatás, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)

Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)

Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

Tápérték-, tömeg- és veszteségszámítás ***12 óra***

Mértékegység átváltások

Alapfogalmak (bruttó súly, tárasúly, nettó súly)

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Tömegszámítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

Üzletkörök és üzlettípusok.
Tárgyi-, személyi feltételek, munkaügyi ismeretek ***10 óra***

Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem-, üzlet-, üzlethálózat fogalma).

Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek).

Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások).

A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései).

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek.

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.

Munkaköri leírás célja, tartalma.

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei.

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám,

fluktuáció, termelékenység, átlagbér).

Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas).

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák).

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

Létszám- és bérgazdálkodás ***10 óra***

Átlaglétszám számítása

Munkabér költség, bérköltség közterhekkel kiszámítása

Termelékenység számítása

Átlagbér számítása

Bérszínvonal, bérszínvonal közterhekkel

2/10. évfolyam

Vendéglátó gazdálkodás és szakmai számítás tantárgy

1,5 óra/hét

54 óra/tanév

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák
Adózási ismeretek ***10 óra***

A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás).

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, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV).

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó,

nyereségadó, helyi adók, ÁFA).

Marketing a vendéglátásban ***8 óra***

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai.

A marketingtevékenység részfolyamatai (piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői, a piackutatás módjai és azok jellemzői, a marketing-mix elemei és jellemzői, végrehajtás és ellenőrzés).

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja, formái, fogalma, a reklámüzenet, a reklámeszköz fogalma és csoportjai, a reklámhordozó fogalma és csoportjai, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók).

Személyes eladás (fogalma, jellemzői), közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái), eladásösztönzés (fogalma, eszközei), egyéb piacbefolyásoló eszközök.

Árképzés ***20 óra***

Árkialakítás szempontjai

Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)

ÁFA számítás

Árképzés, árkialakítás

Árengedmény- és felárszámítás

Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

Jövedelmezőség ***16 óra***

A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)

Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)

Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)

Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása

Az eredmény elemzése (eredményszint)

3/11. évfolyam

Vendéglátó gazdálkodás és szakmai számítás tantárgy

1 óra/hét

32 óra/tanév

Ügyvitel a vendéglátásban ***16 óra***

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).

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív).

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás.

Készletgazdálkodás ***10 óra***

Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokba és fordulatokban)

Elszámoltatás ***6 óra***

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

Élelmiszer, fogyasztóvédelem

Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy 36 óra

A tantárgy tanításának célja
Az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük megmutatása. A vendéglátó üzlet kialakításának és üzemeltetésének követelményei és a működéssel kapcsolatos fogyasztóvédelmi és HACCP szabályok elméleti hátterének megismertetése, a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása. A feldolgozott élelmiszerek forgalomba hozatalának lehetőségei, feltételeinek elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

Témakörök

Az élelmiszereket felépítő anyagok és tápértékük megőrzése ***20 óra***
Az élelmiszerek fogalma.
Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei.
Táplálkozás jelentősége.
Az élelmiszereket felépítő anyagok: víz, fehérjék, zsiradékok és zsírszerű anyagok, szénhidrátok, vitaminok, ásványi anyagok, adalékanyagok.
Emésztés, tápanyag felszívódás.
Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.
Élelmiszerek tápértékének megőrzése.
Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.
Az élelmiszerek feldolgozása folyamán bekövetkező változások.
Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei.
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége.
Az élelmiszerek romlása.
A tartósítás fogalma.
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei.
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei ***8 óra***
Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei.
Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei.
A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek

kereszteződésének tilalma.
Bejáratok kialakításának követelményei.
Raktárak kialakításának követelményei.
Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei.
Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei.
Mosogatók kialakításának követelményei.
Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei.
Személyi higiénia.
Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása.
Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei.
Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek.

Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei ***4 óra***
A témakör részletes kifejtése.
A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei.
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei.
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.
Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai.

Fogyasztóvédelem ***4 óra***
Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme
Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme
Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása
Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog
Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel
Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek
Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek
Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése
Jegyzőkönyv kitöltése
Válaszadás határideje a bejegyzésre
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama
Szavatosság és jótállás helytállási bizonyítási kötelezettségei

Élelmiszerek csoportjai 104 óra/100 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgy tanításának célja
A vendéglátásban felhasználásra kerülő élelmiszerek tulajdonságainak, azok konyhatechnológiai szerepének és fontosságának megismerése a felhasználás lehetőségeinek az elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül. Az Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgyban A technológiai alapismeretek témakörhöz kapcsolódó tartalom.

Témakörök

Növényi eredetű élelmiszerek ***36 óra***

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.
Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.
A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépcsői.
Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.
Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.
A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.
Zöldségek jellemzése és felhasználása.
A gyümölcs- és zöldségáruk árurendszere.
A gyümölcs- és zöldségáruk árutulajdonságai.
Gyümölcsfajták jellemző árutulajdonságai.
Zöldségfajták jellemző árutulajdonságai.
Gyümölcs- és zöldségáruk minőségmegőrzése, forgalmazásuk szabályai.
Gyümölcsök jellemzése és felhasználása
Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.
A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.
Malomipari műveletek és termékeik.
Száraztészták.
A kenyér.
Sütőipari fehértermékek.

Állati eredetű élelmiszerek ***36 óra/32 óra***

Állati eredetű zsiradékok (vaj, sertészsír, baromfizsír, háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása.
Tej, tejkészítmények, tejtermékek jellemzése, felhasználása (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.). A tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolása, eltarthatósága, vendéglátó ipari felhasználása.
Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei. A tojás tárolása, eltarthatósága vendéglátó ipari felhasználása.
Hús, húsipari termékek jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Tartós és nem tartós húsipari termékek, darabos áruk, vörös áruk, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítmények. A húsipari termékek eltarthatósága, tárolása és vendéglátó ipari felhasználása.
A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai.
Alapanyagok, segéd- és járulékos anyagok.
Húsfeldolgozóipari műveletek.
A húsfeldolgozóipar termékeinek jellemzése és csoportosítása, minőségi követelményei.
Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Étkezési szalonnák.
Húskonzervek.
A halfeldolgozóipar termékei.
Halkonzervek.
Baromfiipari termékek, vágott baromfik jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka, stb.) feldolgozása. A baromfihúsból készült húsipari termékek, tárolása, eltarthatósága.

Vadak jellemzése felhasználása. A vadhúsok táplálkozástani jelentősége. A vadhúsok kezelése, feldolgozása. A vadak csoportosítása.
Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása.
Egyéb hidegvérű állatok jellemzése, táplálkozástani jelentősége, felhasználása. Halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák.

Édesítőszerek és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk ***4 óra***

Természetes édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Mesterséges édesítőszerek jellemzése és felhasználása.
Kakaópor jellemzése és felhasználása.
Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.
Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.
Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók ***4 óra***

Fűszerek jellemzése és felhasználása.
Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.
Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.
Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

Italok ***24 óra***

Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása.
Alkoholmentes italok.
Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.
Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).
Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).
Alkoholtartalmú italok.
Az alkohol élettani hatásának ismertetése.
A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.
Hazánk borvidékei.
A borok.
A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.
Minőséget meghatározó tényezők.
A borok típusai.
Természetes borok.
Likőrborok.
Szénsavas borok.
A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.
A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).
Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.
Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).
Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

Szakmai idegen nyelv tantárgy

72 óra/104 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgy tanításának célja
A vendéglátásban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása. A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a 11497-12 Elhelyezkedést-munkavállalást segítő idegen nyelv modul és az alap-szakképesítések közös moduljaihoz, valamint a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

Témakörök

Szakmai kifejezések ***26 óra/36 óra***
Gasztronómia nyersanyagai.
Cukrászkészítmények megnevezései.
Ételek megnevezései.
Italok megnevezései.
Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.
Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.

Szakmai technológiák ***25 óra/40 óra***
Cukrászati technológiák.
Ételkészítési technológiák.
Italok készítése, felszolgálás folyamatai.

Szakmai szituációk ***21 óra/ 28 óra***
Kommunikáció a munkatársakkal.
Etikett, protokoll alkalmazása.
Kommunikáció a vendégekkel.
Vendégek fogadása.
Ajánlás idegen nyelven.
Rendelésfelvétel idegen nyelven.
Panaszkezelés.

Előkészítési és ételkészítési alapismeretek tantárgy

72 óra/36 óra

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgy tanításának célja
Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az Általános élelmiszer-ismeretek, fogyasztóvédelem tantárgy, az Élelmiszerek csoportjai tantárgy, valamint a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához kapcsolódik.

Témakörök

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP ***4 óra***
Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Technológiai alapismeretek ***20 óra/10óra***
A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.
A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
Malomipari termékek előkészítése.
Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.
Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.
Befejező műveletek.

Saláták, öntetek, köretek ***23 óra/12 óra***

Saláták:
Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.

Főzelékek, levesek, levesbetétek ***25 óra/12óra***

Főzelékek.
Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Főzelékek.
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat

Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat tantárgy

1/9. évfolyam

2 óra/hét- 72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja
Az ételkészítési folyamatok különböző technológiákhoz köthető mozzanatainak elsajátítása az előkészítés, elkészítés, készentartás, tálalás folyamatában. A saláták, öntetek, főzelékek, köretek, levelesek, levesbetétek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

Témakörök

Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP 4 óra

- Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.
- Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.
- Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban.
- Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.
- Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.
- Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.
- HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai, szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.

Technológiai alapismeretek 18 óra

- A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.
- Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.
- A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, összetételük.
- A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.
- Malomipari termékek előkészítése.
- Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.
- Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.
- Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.
- Befejező műveletek.

Saláták, öntetek, köretek 30 óra

Saláták:

- Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.
- Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
- Köretek készítése:
- Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.
- Burgonyából készíthető köretek:
- Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
- Gabonafélékből készíthető köretek:
- Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
- Tésztaköretek:
- Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek. Gyümölcsökből készíthető köretek:
- Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek.
- Vegyes köretek.

Főzelékek, levesek, levesbetétek 20 óra

- Főzelékek.
- Levesek, levesbetétek.
- Levesek.
- Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
- Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
- Levesbetétek.
- Főzelékek.
- Sűrített főzelékek.
- Angolos főzelékek.
- Franciás főzelékek.

- Lengyeles főzelékek.
- Különleges főzelékek.

Ételkészítési alapok

3 óra/hét - 108 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

Témakörök

Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek 45 óra

- Mártások, pecsenyelevek.
- Meleg mártások:
- Egyszerű meleg mártások.
- Gyümölcsmártások.
- Világos alapmártások.
- Barnamártások.
- Pecsenyelevek.
- Meleg előételek:
- Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).
- Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).
- Rizottók.
- Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).
- Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).
- Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).
- Meleg vegyes ízelítő.
- Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:
- Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
- Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
- Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
- Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
- Vándorhalakból készíthető ételek.
- Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Háziszárnyasokból készíthető ételek 25 óra

- Házi szárnyasokból készíthető ételek.
- Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
- Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
- Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
- Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból készíthető ételek **38 óra**

- Marhahúsból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
- Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
- Borjúhúsból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
-

2/10. évfolyam

2 óra/hét - 72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítési technológiáinak elméleti elsajátítása.

Vágóállatokból készíthető ételek **15 óra**

- Sertéshúsból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
- Főzéssel készíthető ételek.
- Belsőségekből készíthető ételek.
- Bárány és ürühúsból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
- Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
- Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.

Vadakból készíthető ételek **9 óra**

- Vadhúsokból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg tészták, sós tésztaételek **36 óra**

- Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek:
- Gyúrt tészták:
- Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
- Főtt-sült tészták (édes, sós).

- Kevert tészták:
- Palacsinták.
- Galuskák.
- Morzsafélék.
- Egyéb kevert tészták.
- Omlós tészták.
- Rétesek.
- Felvert tészták.
- Vajastészták.
- Égetett tészták.
- Felfújtak, pudingok.

Munkaszervezési alapok **14 óra**

- Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.
- A konyhai munkafelosztás (reszort).
- A konyhai személyzet hierarchiája.
- Az étlap feladata, szerepe.
- Az étlap rendszere, tartalma.
- Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.
- Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.
- Az étlap összeállításának szempontjai.
- Étrend.

Ételkészítési alapgyakorlat

3 óra/hét- 108 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A meleg mártások, meleg előételek, halak, hidegvérűek, vágóállatok, házi szárnyasok, vadak, éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

Témakörök

- Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, háziszárnyasokból készíthető ételek **30 óra**
- Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.
- Meleg mártások begyakorlása:
- Egyszerű meleg mártások
- Gyümölcsmártások.
- Világos alapmártások.
- Barnamártások.
- Pecsenyelevek.
- Meleg előételek elkészítése:
- Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

- Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).
- Rizottók.
- Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).
- Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).
- Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).
- Meleg vegyes ízelítő összeállítása.
- Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:
- Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
- Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
- Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
- Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
- Vándorhalakból készíthető ételek.
- Hidegvérű állatokból készíthető ételek.
- Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása.
- Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
- Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
- Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
- Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek 45 óra

- Marhahúsból készíthető ételek elkészítése:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
- Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
- Borjúhúsból készíthető ételek:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
- Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:
- Egészben sütéssel készíthető ételek.
- Frissen sütéssel készíthető ételek.
- Párolással készíthető ételek.
- Főzéssel készíthető ételek.
- Belsőségekből készíthető ételek.
- Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:
- Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
- Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
- Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.
- Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:
- Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
- Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek 30 óra

- Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:

- Gyúrt tészták:
- Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
- Főtt-sült tészták (édes, sós).
- Kevert tészták:
- Palacsinták.
- Galuskák.
- Morzsafélék.
- Egyéb kevert tészták.
- Omlós tészták.
- Rétesek.
- Felvert tészták.
- Vajastészták.
- Égetett tészták.
- Felfújtak, pudingok.

Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése 3 óra

- Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.
- Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).
- Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használattal).
- A konyhai munkafelosztás (reszort).
- A konyhai személyzet hierarchiája.
- Az étlap feladata, szerepe.
- Az étlap rendszere, tartalma.
- Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.
- Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.
- Az étlap összeállításának szempontjai.
- Étrend.

Ételkészítési üzemi alapgyakorlat

630 ***óra***

A tantárgy tanításának célja

A saláták, öntetek, köretek, főzelékek; levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek elkészítésének elsajátítása, begyakorlása.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a 10049 Előkészítési és előkészítési alapgyakorlatok modul tananyagtartalmára épül.

Témakörök

Saláták, öntetek, köretek, főzelékek ***140 óra***

Saláták:

Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.

Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.
Köretek készítése:
Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.
Burgonyából készíthető köretek:
Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.
Gabonafélékből készíthető köretek:
Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.
Tésztaköretek:
Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.
Gyümölcsökből készíthető köretek:
Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.
Vegyes köretek.
Főzelékek:
Sűrített főzelékek.
Angolos főzelékek.
Franciás főzelékek.
Lengyeles főzelékek.
Különleges főzelékek.

Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek ***140 óra***

Levesek, levesbetétek.
Levesek.
Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves).
Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).
Levesbetétek.
Mártások, pecsenyelevek.
Meleg mártások:
Egyszerű meleg mártások.
Gyümölcsmártások.
Világos alapmártások.
Barnamártások.
Pecsenyelevek.
Meleg előételek:
Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).
Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).
Rizottók.
Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).
Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).
Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).

Meleg vegyes ízelítő.
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:
Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.
Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.
Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.
Vándorhalakból készíthető ételek.
Hidegvérű állatokból készíthető ételek.

Házi szárnyasokból készíthető ételek ***90 óra***
Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.
Párolással készíthető háziszárnyas ételek.
Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.

Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek ***140 óra***
Marhahúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Apróhúsból készíthető marhahús ételek.
Borjúhúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Sertéshúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető ételek.
Frissen sütéssel készíthető ételek.
Párolással készíthető ételek.
Főzéssel készíthető ételek.
Belsőségekből készíthető ételek.
Bárány és ürühúsból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.
Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.
Vadhúsokból készíthető ételek:
Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).
Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).

Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek ***120 óra***
Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek.
Gyúrt tészták.
Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).
Főtt-sült tészták (édes, sós).
Kevert tészták:
Palacsinták.
Galuskák.
Morzsafélék.

Egyéb kevert tészták.
Omlós tészták.
Rétesek.
Felvert tészták.
Vajastészták.
Égetett tészták.
Felfújtak, pudingok.

Ételkészítési ismeretek

3/11. évfolyam
1,5 óra/hét - 48 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja
A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek technológiáinak elméleti elsajátítása, technológia újdonságok bevezetésének elméleti megalapozása, kínálattervezés.

Témakörök

Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) **20 óra**

- Hidegkonyhai készítmények:
- Hideg előételek:
- Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:
- Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.
- Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
- Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
- Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).
- Galantinok.
- Kocsonyák.
- Hideg halételek.
- Hideg húsételek, felvágottak.
- Vegyes ízelítők.
- Dísztálak.
- Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
- Különleges és összetett levesek.
- Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei II:(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) **20 óra**

- Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.
- A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:
- Éttermi tészták
- Hideg édességek
- Felfújtak, pudingok

- Cukrászsütemények
- Rétesfélék
- Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)
- Parfék, fagylaltok
- Öntetek, mártások, habok
- Dekorációk
- Öntetek, egyéb kiegészítők:
- Szószok
- Mártások
- Sabayon-ok
- Redukciók
- Dekorációk:
- Touille-ok („ropogósok”)
- Ostyák
- Csokoládék
- Cukrok
- Piskóták
- Gyümölcsök
- Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről
- Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről
- A francia konyha jellegzetes ételeiről
- Az angol konyha jellegzetes ételeiről
- A német konyha jellegzetes ételeiről
- A skandináv konyha jellegzetes ételeiről
- A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről
- Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés 4 óra

- Étlap összeállítása.
- Hagyományos étrend összeállítása.
- Alkalmi menüsor összeállítása.
- Az anyaghányadok és a szükséges nyersanyagok mennyiségeinek meghatározása.
- Ármeghatározás szabályai.
- A konyhai személyzet hierarchiája, feladatkörök, hatáskörök.
- A munkarend kialakítása.
- Kapcsolattartás a társrészlegekkel.

Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák 4 óra

- Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:
- Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során.
- Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide) .
- Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés.
- Konfitálás.
- Sokkolás (cook and chill) .
- Mikrohullámú hőkezelés.
- Hidegen sütés technológia.
- A mindenkor jelentkező új irányzatok követése.
- Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

Ételkészítési gyakorlat

2 óra/64 óra*

**Három évfolyamos képzés közismereti oktatással/két évfolyamos képzés közismereti oktatás nélkül*

A tantárgy tanításának célja

A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

Témakörök

Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) ***24 óra***

Hidegkonyhai készítmények termelése:
Hideg előételek:
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:
Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).
Galantinok.
Kocsonyák.
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Dísztálak.
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
Különleges és összetett levesek készítése.
Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) ***24 óra***

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek elkészítése.
A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:
Éttermi tészták
Hideg édességek
Felfújtak, pudingok
Cukrászsütemények
Rétesfélék
Zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)
Parfék, fagylaltok
Öntetek, mártások, habok
Dekorációk

Öntetek, egyéb kiegészítők:
- Szószok
- Mártások
- Sabayon-ok
- Redukciók

Dekorációk:
- Touille-ok („ropogósok”)
- Ostyák
- Csokoládék
- Cukrok
- Piskóták
- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről
Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről
A francia konyha jellegzetes ételeiről
Az angol konyha jellegzetes ételeiről
A német konyha jellegzetes ételeiről
A skandináv konyha jellegzetes ételeiről
A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről
Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Vendég előtti ételkészítés ***8 óra***

Vendég asztalánál végzett műveletek:
Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál
Szeletelés a vendég asztalánál
Tálalás a vendég asztalánál

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal ***4 óra***

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:
Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
Sokkolás (cook and chill)
Mikrohullámú hőkezelés
Hidegen sütés technológia
A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
Különféle tálalási módok, díszítési műveletek

Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen ***4 óra***

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.
A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.
Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.
Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.
Napi menük összeállítása.
Rendezvények ajánlatának elkészítése.
Kalkulációkészítés.
Tápanyagszámítás.

Ételkészítési üzemi gyakorlat

560 ***óra***

A tantárgy tanításának célja
A hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek, hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei, ételcsoportok rendszereinek elsajátítása, a megadott ételcsoportokba tartozó ételek ételkészítése, technológia újdonságok bevezetése, kínálattervezés.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak
A tantárgy az 10048-12 Ételkészítés alapjai modul tananyagtartalmára épül és kapcsolódik a Vendéglátó gazdálkodás tantárgy anyagához.

Témakörök

Az ételkészítés sajátos területei I. (hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek) ***140 óra***

Hidegkonyhai készítmények:
Hideg előételek:
Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek:
Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.
Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.
Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).
Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).
Galantinok.
Kocsonyák.
Hideg halételek.
Hideg húsételek, felvágottak.
Vegyes ízelítők.
Dísztálak.
Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).
Különleges és összetett levesek.
Levesbetétek.

Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei) ***140 óra***

Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek.
A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:
éttermi tészták
hideg édességek
felfújtak, pudingok
cukrászsütemények
rétesfélék
zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.)
parfék, fagylaltok
öntetek, mártások, habok
dekorációk
Öntetek, egyéb kiegészítők:
- Szószok

- Mártások
- Sabayon-ok
- Redukciók

Dekorációk:
- Touille-ok („ropogósok”)
- Ostyák
- Csokoládék
- Cukrok
- Piskóták
- Gyümölcsök

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről
Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről
A francia konyha jellegzetes ételeiről
Az angol konyha jellegzetes ételeiről
A német konyha jellegzetes ételeiről
A skandináv konyha jellegzetes ételeiről
A mediterrán konyha jellegzetes ételeiről
Távol-keleti konyhák jellegzetes ételeiről

Vendég előtti ételkészítés ***126 óra***

Vendég asztalánál végzett műveletek:
Ételkészítés és flambírozás a vendég asztalánál
Szeletelés a vendég asztalánál
Tálalás a vendég asztalánál

Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal ***140 óra***

Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása:
Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során
Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)
Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés
Konfitálás
Sokkolás (cook and chill)
Mikrohullámú hőkezelés
Hidegen sütés technológia
A mindenkor jelentkező új irányzatok követése
Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

Büfé és rendezvényételek kalkulációja számítógépen ***14 óra***

A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése.
A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata.
Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése.
Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése.
Napi menük összeállítása.
Rendezvények ajánlatának elkészítése.
Kalkulációkészítés.
Tápanyagszámítás.

Felszolgálás alapjai tantárgyból

A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők megismerése. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret.

1/9. évfolyam
4 óra/hét- 144 óra/tanév

Témakörök és elemeik

Higiénia, HACCP, munkavédelem. 10 óra

- Egészségügyi alkalmasság kritériumai.
- Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás).
- Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat).

Kommunikáció, viselkedéskultúra 12 óra

- A pincérrel szemben támasztott követelmények (megjelenés, ruházat, hajviselet, személyi higiénia, szakmai kritériumok).
- Etikett és protokoll szabályok ismerete.
- Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.
- Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang szerint).

Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései 14 óra

- A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.
- Az értékesítőtér részei (Hall, értékesítő tér, office, söntés, bár, különterem, terasz, kert).
- Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, ital-kocsik, hűtőkocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)

Eszközismeret 36 óra

- Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.
- Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).
- Váltások (egyszerű és különleges).

Értékesítési ismeret 1. **36 óra**

- Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora.
- A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben. A mediterrán nemzetek étkezési ideje, étkezési szokásai. Az üzleti reggeli, az üzleti ebéd. Színházi vacsora. A büfé-étkezések sajátságos étel-ital kínálata és az értékesítési munka.
- Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó eladó, kávéfőző).
- Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
- Felszolgálási módok (svájci, angol, francia, orosz).

Étel- és italismeret 1. **36 óra**

- Italok csoportosítása, ismertetése
- Borvidékek
- Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).
- Főzelékek, köretek (magyaros sűrített, sűrítés nélküli, burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köretek).

Felszolgálás alapjai gyakorlat

1/9 évfolyam

5 óra/hét- 180 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A vendéglátó üzletek helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése, használata. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A helyes üzleti magatartás és kommunikáció alkalmazása. A nyitás előtti teendők elvégzése. Az értékesítés eszközeinek használata. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Étlap, itallap használata. Kapcsolattartás a konyhával. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése.

Témakörök

Helyiség- és eszközismeret **10 óra**

- Termelő helyiségek (raktárak: szárazáru, földes áru, hús, tojás, hal, göngyöleg, hulladék, előkészítők: zöldség, hús, hal, tojás, konyhák: meleg, hideg, tea, tészta, cukrász, kávé, közlekedő útvonalak, tálalóhelyiségek).
- Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office, különtermek, terasz, kert).
- Kiegészítő helyiségek (irodák, szociális helyiségek).
- Műszaki helyiségek.
- Az értékesítés eszközeinek bemutatása (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).
- Egyéb kisegítő eszközök (kisleltár, hűtővödrök, asztali lapát – kefe, chafing, stb.).

Eszközhasználat **20 óra**

- Az értékesítés eszközeinek használata (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészék, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák, váltások).
- Váltások ételekhez.
- Tálalóeszközök helyes használata.

Értékesítés alapjai **50 óra**

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Terítés menete (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok.
- Szervizasztal
- Konyhai bekészítés.
- Étlap, itallap előkészítése.
- Személyi felkészülés.
- Helyes tányér-, pohár- és tálca fogás gyakorlása.
- Felszolgálás általános szabályainak alkalmazása (jobbkéz-szabály, bemutatás, szervírozás, lerámolás).

Italfelszolgálás **30 óra**

- Az italok felszolgálásának általános szabályai.
- Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).
- Italok felszolgálásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök…).
- Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában).
- Borok felszolgálása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).
- Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).
- Sörök felszolgálása (sörmelegítő).
- Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.

Különböző felszolgálási módok 1. **70 óra**

- Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Angol I-II. felszolgálási mód (gueridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
- Francia I-II. felszolgálási mód.

Felszolgálás

2/10. évfolyam

2 óra/ hét 72 óra/ tanév

A tantárgy tanításának célja

Étrend és étlap összeállításhoz szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

Témakörök

Étel- és italismeret 2. **36 óra**

- Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (fehér és barna húsú szárnyasokból készült ételek, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (nagyvadak, apróvadak, vadszárnyasok, apróhúsok, szeletben és egyben készült ételek, belsőségek, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (édesvízi és tengeri állatok, főzéssel, párolással, sütéssel készült ételek és módozatok).
- Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése (éttermi melegtészták, cukrászkészítmények, sajtok, gyümölcsök).

Értékesítési ismeret 2. **36 óra**

- Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Márton nap, Karácsony, Farsang, Újév, egyházi, családi, állami, stb.
- Magyar tájegységek fogyasztási szokásai, ételkínálata.
- Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek (Előkészítés: alapanyagok kiválasztása, szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés…), (Kiemelt figyelem a baleset és tűzveszélyre, a személyi és tárgyi higiéniára!).
- Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák alkalmazása.
- Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.

3/11. évfolyam

1 óra/ hét 32 óra/ tanév

A tantárgy tanításának célja

Étrend és étlap összeállításhoz szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Nemzetközi konyhák, valamint valláshoz vagy tájegységekhez kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

Témakörök

Étlapszerkesztés, étrend összeállítás 16 óra

- Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap…).
- Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi).
- Étlap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Itallap szerkesztésének szabályai (sorrend, szélesség, mélység).
- Étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel).
- Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek ajánlása.

Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés 8 óra

- Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett).
- Rendezvények, házon kívüli rendezvények (kitelepülések, mozgó árusítások) lebonyolításának menete (szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezési formái, lebonyolítás, elszámolás). Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai értékesítés (szállodán belüli vendéglátó üzletek: lobby bár, étterem, pool bár). Szobaszerviz szabályai.

Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai.
Értékesítési informatikai rendszerek 8 óra

- Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).
- Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, adatbázisa (választék, ár, anyaghányad feltöltése, jelentések

lekérése, statisztikák), elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

- Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (fizetési módok, elektronikus fizetési módok).

Felszolgálás üzemi gyakorlat

2/10. évfolyam

17,5 óra/hét - 630 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti és zárás utáni feladataiban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

Témakörök

Nyitás előtti teendők 144 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, jéggép … Munkavédelmi előírások betartása!).
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

Különböző felszolgálási módok 1. 144 óra

- Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
- Vendég fogadása, ültetése.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Asztal lerámolása, újraterítés.

Különböző felszolgálási módok 2. **144 óra**

- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
- Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
- Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).
-

Különleges éttermi munka **144 óra**

- Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés…).
- Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).
- Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
- Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban **54 óra**

- Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
- Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
- Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).
- Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
- Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
- Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
- HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

3/11 évfolyam

17,5 óra/hét - 560 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanulók üzleti (piaci) környezetben mélyítik el szakmai gyakorlati ismereteiket. Részt vesznek az üzletnyitás előtti és zárás utáni feladataiban. Különböző felszolgálási módokban dolgoznak a tanulófelelős közvetlen irányításával, majd önállóan. Részt vesznek a rendezvények lebonyolításában. Részt vesznek a fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert.

Témakörök

Nyitás előtti teendők 126 óra

- Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).
- Szervizasztal felkészítése.
- Gépek üzembe helyezése (sörcsap, kávégép, jéggép … Munkavédelmi előírások betartása!).
- Rendezvénykönyv ellenőrzése (felkészülés a napi foglalásokra), kapcsolatfelvétel a konyhával.
- Vételezés raktárból, készletek feltöltése (ital, textil, fogyóeszköz).
- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).
- Terítési módok, terítési szabályok gyakorlati alkalmazása.
- Konyhai bekészítés (tányérok, tálak, csészék, aljak).
- Étlap, itallap előkészítése, tisztítása, napi ajánlatok betétlapok behelyezése.
- Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).
- Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemen kívül helyezése).

Különböző felszolgálási módok 1. 126 óra

- Szállodai gyakorlat esetén reggeli terítés, reggeli felszolgálás.
- Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása:
- Vendég fogadása, ültetése.
- Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), étel- és italajánlás.
- Terítés, teríték kiegészítés.
- Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód alkalmazása (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).
- Utánrendelés, ajánlás, kapcsolattartás a vendéggel és a konyhával.
- Számlázás, fizettetés, elköszönés.
- Asztal lerámolása, újraterítés.

- Angol I-II. felszolgálási mód gyakorlása (geridon felkészítése, tálmelegítő használata, szervizeszközök használata, utánkínálás).
- Francia I-II. felszolgálási mód gyakorlása.

Különböző felszolgálási módok 2. **126 óra**

- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.
- Rendezvényen való felszolgálás (bankett, fogadás, díszétkezések, álló, ültetett) szállítás, csomagolás, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).
- Lebonyolítás dokumentumainak megismerése (forgatókönyv, diszpozíció).
- Szállodai gyakorlat esetén (szállodán belüli vendéglátó üzletek megismerése: lobby bár, étterem, pool bár…).
- Szobaszerviz feladatok ellátása.

Különleges éttermi munka **126 óra**

- Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok gyakorlása, vendég asztalánál végzett műveletek megfigyelése, elvégzése (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés…).
- Vendég előtt történő ételkészítés megfigyelése, elvégzése (saláták, befejező fogások, mártások, öntetek).
- Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).
- Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése.

Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban **56 óra**

- Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés éttermi program használatával (különböző fizetési módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása).
- Számla, készpénzfizetési számla kitöltése.
- Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív kitöltése).
- Elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.
- Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és/vagy pincér programok működésének megfigyelése, a program házon belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása (választék, ár, anyaghányad feltöltése).
- Munkaidő beosztás, jelenléti ív tanulmányozása, kitöltése, vezetése.
- HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap…).

Cukrászat

1/9. évfolyam
4 óra/ hét- 144 óra/ tanév

A tantárgy tanításának célja

A cukrász szakmához szükséges elméleti alapok elsajátítása, amely magában foglalja a különféle nyersanyagokat, alapműveleteket, technológiákat és készítményeket. Az itt megszerzett tudás stabil alapot biztosít a gyakorlati munkához.

Témakörök

Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök ***5 óra***

- Cukrászüzemi ismeretek:
- Raktárak, előkészítő helyiségek, cukrászműhely, mosogatók, expediáló helyiség, szociális helyiségek, irodák bemutatása.
- A cukrász szakma tárgyi feltételei.
- Cukrászüzem berendezései: (bútorzat, sütő és hőközlő-berendezések - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek - és hűtőberendezések működése, alkalmazása.
- Cukrászüzem gépei: előkészítő műveletek gépei (mérlegek, szitáló, aprító gépek), félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondant gép, habfúvó) összeállítása, működése, alkalmazása.
- Munkaeszközök csoportosítása, alkalmazása.
- A cukrász szakma munkavédelmi előírásai:
- Cukrászüzem kialakításának, technológiai folyamatainak, berendezéseinek, gépeinek, eszközeinek munkavédelmi előírásai.
- Cukrász szakma higiéniai követelményei.
- A cukrászati termék előállításának kritikus pontjai.
- Személyi higiéniai követelmények.
- A cukrászati termék-előállítási folyamatok alapkövetelményei, beszerzés, anyagátvétel, tárolás, előkészítő műveletek, termékkészítés, terméktárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjai.
- A cukrász műhely higiéniája.
- Kritikus pontok ellenőrzése.

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek ***15 óra***

- Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása.
- Előkészítő műveletek, anyagok, eszközök, gépek előkészítése.
- Cukrászati félkész termékek előállítása, cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek jellemzése, tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek.
- Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése, uzsonnasütemények, kikészített sütemények előállítása, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek jellemzése.

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények ***20 óra***

- Cukorkészítmények.
- Főzött cukorkészítmények.
- Cukorfőzet készítés nyersanyagai, lépései, tisztasági előírásai.
- Hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukoroldata, karamell előállításának módszerei, felhasználása.
- Hőmérsékletmérés, kézi próbák jellemzése, sűrűségmérés követelményei.
- Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása, felhasználása.
- Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.
- Töltelékek.
- Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása.
- Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.
- Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.
- Bevonó anyagok.
- Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei.
- Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej- és fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej- és fehércsokoládé felhasználási területei.
- Bevonó massza olvasztása, hígítása, ét, tej és fehér felhasználási területe.
- Zselékészítés módszerei, felhasználási területei.
- Gyümölcstartósítás.
- Romlás megakadályozása.
- Tartósítási eljárások, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás jellemzése, tartós gyümölcskészítmények felhasználási területei.

Cukrászati tészták ***35 óra***

- Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.
- Élesztős tészták.
- Biológiai lazítás közben lejátszódó kémiai folyamatok, élesztős tészták csoportosítása, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés jellemzése.
- Gyúrt, kevert, hajtogatott, omlós, élesztős tésztafajták jellemzése, fajtái, felhasználási lehetőségei.
- Omlós tészták.
- Zsiradékkal történő lazítás, omlós tészták csoportosítása, jellemzése, tésztahibák, megelőzésük, kijavításuk.
- Gyúrt, omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér- és sós linzer tészták készítése, felhasználási lehetőségei, gyúrt omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők.
- Kevert omlós tészták készítése, feldolgozás szerinti csoportosítása, fajtái, felhasználási lehetőségei, kevert omlós tésztafajták feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőmérsékletek, illetve módok, sütés utáni teendők.
- Vajas- és leveles tészta.
- Vajas- és leveles tészta megkülönböztetése a felhasznált zsiradék szerint.

- Vajas- és leveles tészta készítése, mechanikai lazítása, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok, sütés utáni teendők.
- Forrázott tészta.
- Forrázott tészta alap- és járulékos anyagai, tésztakészítés, tésztahibák és javítási módok.
- Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználási lehetőségei.
- Felvertek.
- Felvertek alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, habbal lazítása, csoportosítása.
- Hideg úton készült könnyű felvertek, hideg úton készült nehéz felvertek készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott, kisült félkész termékei, sütési hőfokok módok, sütés utáni teendők.
- Meleg úton készült könnyű felvertek, meleg úton készült nehéz felvertek készítése, fajtái, felhasználási lehetőségei, feldolgozott kisült félkész termékei, sütési hőfokok, módok, sütés utáni teendők.
- Hengerelt tészták.
- Hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, csoportosítása.
- Étkezési marcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, étkezési marcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.
- Sütőmarcipánok megkülönböztetése olajos mag és cukortartalom szerint, sütőmarcipánok előállítása hideg és meleg eljárással, az elkészítés hibái, felhasználási területei.
- Nugátok előállítása hideg és meleg eljárással, felhasználási területei.
- Mézes tészták.
- Mézes tészták alap- és járulékos anyagai, általános jellemzése, kémiai lazítása, csoportosítása.
- Hagyományos érleléssel készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.
- Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, fajtái, felhasználási területei.
- Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.

Uzsonnasütemények I. ***18 óra***

- Uzsonnasütemények általános jellemzői.
- Gyúrt, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Kevert, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Hajtogatott, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények.
- Édes, omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Hagyományőrző, magyar, omlós, élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.
- Sós, omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények előállítása.
- Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hagyományőrző, magyar, omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.

Uzsonnasütemények II. ***17 óra***

- Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése.
- Felvertekből, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, valamint meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények készítése.
- Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

Kikészített sütemények I. ***22 óra***

- Kikészített sütemények általános jellemzői.
- Torták.
- Torták általános jellemzői, tortakészítés műveleteinek jellemzése, torták csoportosítása.
- Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése.
- Hagyományőrző, magyar torták készítése eredeti receptúra alapján.
- Omlós tésztákból készült torták készítése.
- Szeletek.
- Szeletek általános jellemzői, szeletkészítés műveleteinek jellemzése.
- Felvert, omlós, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.
- Tekercsek.
- Tekercsek általános jellemzői, tekercskészítés műveleteinek jellemzése.
- Felvert, gesztenyemasszából és nemes hulladékból készült tekercsek készítése.

Kikészített sütemények II. ***22 óra***

- Mignonok.
- Mignonok általános jellemzői, mignon-készítés műveleteinek jellemzése, mignonok csoportosítása.
- Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.
- Felvert tésztából készült, vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.
- Omlós tésztából készült mignonok készítése.
- Mignon jellegű készítmények általános jellemzői, csoportosítása.
- Desszertek.
- Desszertek általános jellemzői, csoportosítása.
- Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek).
- Omlós tésztából készült desszertek készítése.
- Csemegék.
- Csemegék általános jellemzői, csemegekészítés műveletei, csemegék csoportosítása.
- Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt, csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok, csemege hengerek, csemege kosarak.

2/10. évfolyam
4 óra/ hét- 144 óra/ tanév

Kikészített sütemények III. ***44 óra***

- Krémesek.
- Krémesek általános jellemzői, csoportosításuk.
- Vajas és leveles tésztából készült krémes sütemények: sárga- és tojáshabkrémmel készült krémes sütemények készítése.
- Forrázott tésztából készült krémes sütemények készítése.
- Tejszínes sütemények.
- Tejszínes sütemények általános jellemzői, csoportosításuk.
- Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek és desszertek készítése.
- Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.
- Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése.
- Vajas és leveles tésztából készült tejszínes sütemények készítése.

Díszítés ***16 óra***

- Díszítés.
- Díszítés általános jellemzői.
- Egyszerű és különleges díszítés műveletei (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás anyagainak, módszereinek jellemzése).
- Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítései.
- Különleges díszítés módszerei (csokoládé, marcipán, zselatinmassza, karamell és grillázsdíszítések).

Teasütemények ***40 óra***

Édes és sós teasütemények.

- Teasütemények általános jellemzői, csoportosítása.
- Édes teasütemények általános jellemzői, omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése.
- Sós teasütemények általános jellemzői, omlós-, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása, sütés előtt és sütés után töltött sós teasütemények készítése.

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek ***24 óra***

- Fagylaltok.
- Fagylaltok általános jellemzői, fagylalt összetevői és szerepük a fagylaltkészítés technológiájában.
- Fagylaltok csoportosítása összetétel szerint (tejfagylaltok, tejes fagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok, zöldségfagylaltok jellemzői).
- Fagylaltok csoportosítása fagyasztás módja szerint.
- Fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, fagylaltkészítés hibái.
- Fagylaltgépek, emulgeátorok alkalmazása, munkavédelmi előírásai.
- Fagylaltkészítés és értékesítés higiéniája.

- Fagylalt szárazanyagtartalmának kiszámítása.
- Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.
- Parfék (általános jellemzői, csoportosítása).
- Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.
- Pohárkrémek.
- Pohárkrémek általános jellemzése, főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítése.

3/11. évfolyam
3,5 óra/ hét- 112 óra/ tanév

Bonbonkészítés, tányérdesszertek ***70 óra***

- Bonbonok.
- Bonbonok általános jellemzői, alapanyagai, csokoládé temperálás szabályai.
- Bonbonok csoportosítása.
- Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző, magyar gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé-, cukorkabonbonok jellemzése.
- Tányérdesszertek.
- Tányérdesszertek általános jellemzői, hideg és meleg desszertek csoportjai, tányérdesszertek kiegészítő anyagai, tányérdesszertek díszítőelemei.
- Tányérdesszertek tálalása, fajtái.

Munkaszervezési feladatok ellátása ***21 óra***

- Munkaszervezés.
- Munkaszervezés általános jellemzői.
- Üzemszervezési módszerek.
- A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok bemutatása.

Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei ***21 óra***

- Cukrászati készítmények minősége.
- Cukrászati készítmények minőségének általános jellemzői, cukrászati készítmények minőségét meghatározó tényezők, cukrászati készítmények tömege, cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere.
- Cukrászati készítmények forgalomba hozatala.
- Expediálás, szállítás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés.

Szakrajz gyakorlat

1/9. évfolyam
1 óra/hét

36 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísztorták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

Témakörök

Vonalvezetési gyakorlatok ***9 óra***
Szegélydíszítések

Írásgyakorlatok **9 óra**
Nyomtatott betűk
Zsinórírás
Tortafeliratok

Sablonok készítése **9 óra**
Csokoládé pasztilla rajzok
Mézeskalács sablonok

Süteményrajzok **9 óra**
Dísztorta rajzok
Tányérdesszert tervezés
Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei

Cukrászat gyakorlat

1/9. évfolyam
4 óra/hét

144 óra/tanév

Szakrajz gyakorlat

1/9. évfolyam
2 óra/hét

72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az esztétikai érzék formálása különböző díszítési lehetőségeken keresztül. Színek alkalmazásának, összhangjának, harmóniájának, színkeverési lehetőségeinek megismerése. Sütemények, dísztorták, tányérdesszertek tervezésének rajzos elsajátítása.

Témakörök

Vonalvezetési gyakorlatok ***18 óra***

Szegélydíszítések

Írásgyakorlatok **18 óra**

Nyomtatott betűk
Zsinórírás
Tortafeliratok

Sablonok készítése **18 óra**

Csokoládé pasztilla rajzok
Mézeskalács sablonok

Süteményrajzok **18 óra**

Dísztorta rajzok
Tányérdesszert tervezés
Belső díszítéssel készült sütemények vágásfelületei

A tantárgy tanításának célja

Kiscsoportos foglalkozás keretében kerüljenek elsajátításra a különböző mozdulatok, alapműveletek, technológiák, készítmények. Megismerésre kerüljenek az egyes nyersanyagok, az elméletben tanultakra gyakorlati tapasztalat épüljön.

Témakörök

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek ***10 óra***

- Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.
- Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.
- Cukrász tanműhely, üzem helyiségeinek bemutatása.
- Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.
- Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.
- Cukrászati termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában.
- Bevonó anyagok.
- Fondán melegítése, hígítása felhasználása.
- Ét-, tej- és fehércsokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.
- Ét-, tej- és fehér bevonó massza olvasztása, hígítása, felhasználása.
- Zselé főzése, felhasználása.

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények ***20 óra***

- Cukorkészítmények, alapműveletek alkalmazása.
    - Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása.
    - Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.
    - Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.
    - Töltelékek.
    - Alapműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés, habbá verés alkalmazása.
    - Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése.
    - Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.
    - Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.
    - Gyümölcstartósítás.
    - Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.

Cukrászati tészták ***25 óra***

- Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.
- Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.
- Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.
- Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása - csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.
- Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, felhasználása.
- Gyúrt omlós tészták, sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér-, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése.
- Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá- és formába kenése, sütése.
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Vajastészta, leveles tészta.
- Alap- és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése.
- A tészta mechanikai lazításának alkalmazása, csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés.
- Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.
- Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Felvertek, alap- és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása.
- Hideg úton készült könnyű felvertek, hideg úton készült nehéz felvertek, meleg úton készült könnyű felvertek, meleg úton készült nehéz felvertek készítése.
- A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.
- Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése.
- Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.
- Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.
- Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásaik.

Uzsonnasütemények I. ***20 óra***

- Uzsonnasütemények.
- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése.
- Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése.
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.

- Édes, omlós élesztős tészta készítése, feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése sütése.
- Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.
- Sós omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.
- Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

Uzsonnasütemények II. ***10 óra***

- Vajas- vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése.
- Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése vagy sütés után töltése, díszítése.
- Felvertek készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.
- Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.
- Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Hengerelt tészták alakítása, sütése.
- Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

Uzsonnasütemények II. ***10 óra***

- Vajas- vagy leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése.
- Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése vagy sütés után töltése, díszítése.
- Felvertek készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.
- Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.
- Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
- Hengerelt tészták alakítása, sütése.
- Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

Kikészített sütemények I. ***13 óra***

- Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.
- Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.
- Szeletkészítés műveletei, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.
- Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.
- Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés, dermesztés, bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.

Kikészített sütemények II. ***12 óra***

- Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.
- Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.
- Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.
- Desszertek készítése.
- Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.
- Omlós tésztából készült desszertek előállítása.
- Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése.
- Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.

Kikészített sütemények III. ***4 óra***

Krémes sütemények készítése.

- Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.
- Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése.
- Tejszínes sütemények készítése.
- Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.
- Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.
- Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.
- Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása.
- Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
- Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.

Díszítés ***4 óra***

- Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.
- Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.
- Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.
- Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.
- Alkalmi díszmunkák készítése.

Teasütemények ***4 óra***

- Édes és sós teasütemények.
- Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.
- Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése.
- Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek **4** ***óra***

- Fagylaltok készítése.
- Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.
- Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.
- Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása.
- Fagylaltkészítés higiéniájának betartása.
- Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.
- Parfék készítése.
- Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.
- Pohárkrémek készítése.
- Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása.

Bonbonkészítés, tányérdesszertek ***4 óra***

- A témakör részletes kifejtése.
- Bonbonok.
- Csokoládé temperálás gyakorlása.
- Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző, magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugát bonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.
- Tányérdesszertek.

- Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.
- Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése.
- Tányérdesszertek tálalása.

Munkaszervezési feladatok ellátása ***4 óra***

- A témakör részletes kifejtése
- Munkaszervezés.
- Cukrászati munkafolyamatok megtervezése.
- Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.

Cukrászat üzemi gyakorlat

1190 óra

A tantárgy tanításának célja

Üzemi körülmények között végezve rögzüljenek a különböző mozdulatok, alapműveletek, technológiák, készítmények. A már ismert nyersanyagok felhasználási tulajdonságai, lehetőségei, velük szemben alkalmazható eljárások, technológiák elmélyüljenek.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Témakörök

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek ***14 óra***

Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.
Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.
Cukrász tanműhely, üzem, helyiségeinek bemutatása.
Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.
Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.
Cukrászati termékcsoportok bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában.
Bevonó anyagok.
Fondán melegítése, hígítása, felhasználása.
Ét-, tej- és fehércsokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.
Ét-, tej- és fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása.
Zselé főzése, felhasználása.

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények ***40 óra***

Cukorkészítmények, alapműveletek alkalmazása.
Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása.

Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.
Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.
Töltelékek.
Alapműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá, verés alkalmazása.
Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, egyéb töltelékek készítése.
Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.
Töltelékkészítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.
Gyümölcstartósítás.
Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.

Cukrászati tészták ***144 óra***

Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.
Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.
Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.
Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása, érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása, csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.
Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása.
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, készítése, felhasználása.
Gyúrt, omlós tészták, sárga, barna, kakaós, angol, fehér, sós linzer tészták készítése, tésztalapok nyújtása, szúrása, sütése.
Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá és formába kenése, sütése.
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Vajas tészta, leveles tészta.
Alap- és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése.
A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés.
Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.
Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Felvertek, alap- és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása.
Hideg úton készült könnyű felvertek, hideg úton készült nehéz felvertek, meleg úton készült könnyű felvertek, meleg úton készült nehéz felvertek készítése.
A felvertek adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása.
Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítása, makron alakítása, sütése.
Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása.

Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.
Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázzsámoly, tűzhely, krémfőző, tésztanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.

Uzsonnasütemények I. ***107 óra***

Uzsonnasütemények.
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése.
Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése.
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése, sütése.
Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.
Sós, omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.
Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült, hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.

Uzsonnasütemények II. ***107 óra***

Vajas vagy leveles tésztából készült, töltött és töltetlen, édes és sós uzsonnasütemények készítése.
Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése, vagy sütés után töltése, díszítése.
Felvertek készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.
Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.
Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.
Hengerelt tészták alakítása, sütése.
Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

Kikészített sütemények I. ***142 óra***

Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkészítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.
Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.
Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.
Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.

Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.

Kikészített sütemények II. ***142 óra***

Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.
Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.
Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.
Desszertek készítése.
Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.
Omlós tésztából készült desszertek előállítása.
Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása.
Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.

Kikészített sütemények III. ***144 óra***

Krémes sütemények készítése.
Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.
Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítés, sárgakrém főzése, töltése, hintése.
Tejszínes sütemények készítése.
Felvert tésztákból készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.
Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.
Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.
Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítése, töltés, szeletelés) gyakorlása. Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.

Díszítés ***21 óra***

Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.
Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.
Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé, marcipán, zselatinmassza, karamell és grillázs díszek készítése.
Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.
Alkalmi díszmunkák készítése.

Teasütemények ***140 óra***

Édes és sós teasütemények.

Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.
Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása. Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése.
Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.
Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.

Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek *84 óra*

Fagylaltok készítése.
Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.
Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása, alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.
Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása.
Fagylaltkészítés higiéniájának betartása.
Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.
Parfék készítése.
Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.
Pohárkrémek készítése.
Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása.

Bonbonkészítés, tányérdesszertek *77 óra*

Bonbonok.
Csokoládé temperálás gyakorlása.
Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.
Tányérdesszertek.
Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.
Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése.
Tányérdesszertek tálalása.

Munkaszervezési feladatok ellátása *14 óra*

Munkaszervezés.
Cukrászati munkafolyamatok megtervezése.
Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.

Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei *14 óra*

Cukrászati készítmények minőségének megtartása.
Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása.
Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése.
Cukrászati készítmények forgalomba hozatala (expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása).

Értékesítés gyakorlata

1/9. évfolyam
2 óra/hét-72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja
A gyorsétkeztetési és ételadó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert báritalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

Témakörök

Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés ***24óra***

- ✓ A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására.
- ✓ Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.
- ✓ A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).
- ✓ Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.
- ✓ Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).
- ✓ A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.
- ✓ Csomagolási eszközök, technikák.
- ✓ Munkaterület előkészítése nyitásra.
- ✓ Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.
- ✓ Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.
- ✓ Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása.
- ✓ Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.
- ✓ Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.
- ✓ Napi ajánlat összeállítása.
- ✓ Árlap, árközlő eszközök készítése.
- ✓ Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.
- ✓ A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.
- ✓ Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

Hideg és meleg ételek értékesítése ***24óra***

- ✓ Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).
- ✓ Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.

- ✓ Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának, kiszolgálásának gyakorlása.
- ✓ A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.
- ✓ Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez

Italok értékesítése ***24óra***

- ✓ Az italok felszolgálásának általános szabályai.
- ✓ Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.
- ✓ Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).
- ✓ Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.
- ✓ Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.
- ✓ Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.
- ✓ A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).
- ✓ A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.
- ✓ Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

Értékesítés üzemi gyakorlata

3/11. évfolyam
17,5 óra/hét-560 óra/tanév

Tantárgy tanításának célja

A gyorsétkeztetési és ételeladó modulban elsajátított ételek, italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg, meleg reggeli italok, alkoholtartalmú és alkoholmentes italok mellett munkahelyen, vendéglátó üzletben begyakorolják a sütemények, cukrászati készítmények, kevert báritalok, minőségi - különleges minőségű - borok, pezsgők, palackos és csapolt sörök kiszolgálását és felszolgálását.

Témakörök

Reggeli, uzsonna és süteményértékesítés ***150 óra***

- ✓ A munkaterület előkészítése, felkészülés az üzlet nyitására
- ✓ Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, azok biztonságos használatának gyakorlása.
- ✓ A felszolgálás során használt eszközök megismerése, készség szintű használata - tányérok, poharak, tálak, sültes tálak, leveses tálak, csészék, evőeszközök, tálaló eszközök, éttermi textíliák (abroszok, asztalközepek, felszolgáló kendő, dugóhúzó stb.).
- ✓ Biztonságos tálcahasználat az étel és ital felszolgálásában.
- ✓ Biztonságos tányérfogás (3 tányér összefogása).
- ✓ A használt eszközök (tálalóedények, tálalóeszközök) megismerése, biztonságos, készség szintű használata.
- ✓ Csomagolási eszközök, technikák.
- ✓ Munkaterület előkészítése nyitásra.
- ✓ Sütemények adagolása, tálalása és díszítése, szakszerű csomagolásának formái, lehetőségei, gyakorlása.
- ✓ Reggeli és uzsonnasütemények, értékesítő műveletei.
- ✓ Kávé, tea, különlegességek készítése, tálalása, felszolgálása, kiszolgálása
- ✓ Kávéfőző berendezések, gépek használata, kezelése.
- ✓ Torták, alkalmi készítmények ajánlása a vendégeknek.
- ✓ Napi ajánlat összeállítása.
- ✓ Árlap, árközlő eszközök készítése.
- ✓ Az értékesítéssel kapcsolatos bizonylatok kitöltése.
- ✓ A vendég távozása körüli teendők végzése, a munkaterület rendbe hozása.
- ✓ Standolás, elszámolás a napi bevétellel.

Hideg és meleg ételek értékesítése ***210 óra***

- ✓ Ételek csoportjai, jellemzői, tálalásuk, felszolgálásuk (hideg-meleg előételek, levesek, főzelékek, köretek, saláták, mártások).
- ✓ Egyszerű, összetett saláták, hideg húskészítmények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, vegyes hidegtálak, sajtok, sajttálak, egyéb hidegkonyhai termékek felszolgálása, kiszolgálása.
- ✓ Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt és lágy tojás, meleg szendvics, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka, egytálételek, és egyéb egyszerű meleg ételek felszolgálásának,

kiszolgálásának gyakorlása.
- ✓ A különböző fogások felszolgálása amerikai felszolgálási módban.
- ✓ Befejező fogások felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Hideg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Levesek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Meleg előételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Szárnyas húsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Sertés húsból készült ételek felszolgálása a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Borjúhúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Marhahúsból készült ételek felszolgálása, a felszolgáláshoz szükséges tálaló edények és tálalóeszközök.
- ✓ Az ételekhez használt kiegészítők, ízesítők választékának kialakítása, ajánlása az ételekhez.

Italok értékesítése ***210 óra***

- ✓ Az italok felszolgálásának általános szabályai.
- ✓ Különböző alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, kevert, báritalok felszolgálása.
- ✓ Poharak (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, stb.).
- ✓ Hőmérséklet (fehérborok és vörösborok felszolgálásának hőmérséklete, sörök, üdítőitalok felszolgálásának hőmérséklete, szeszesitalok (párlatok, likőrök, stb.) felszolgálásának hőmérséklete.
- ✓ Borok, pezsgők, sör felszolgálása: dekantálás, frappírozás, csapolt sör, palackozott sörök ki és felszolgálásának gyakorlása.
- ✓ Az italok megfelelő hőfokon történő felszolgálása. Az italok megfelelő pohárban történő felszolgálása.
- ✓ A borok felszolgálásának szabályai (rendelés felvétele, ajánlás, bemutatás, kóstoló töltése, töltés, dugó bemutatása, stb.).
- ✓ A különbözőféle kávé különlegességek (cappuccino, melange, lattemachiato, stb.) ismerete, elkészítésük, felszolgálásuk.
- ✓ Aperitif és digestive italok kínálása (gyümölcspárlatok, borpárlatok, digestive likőrök felszolgálása).

Ételismeret

1/9. évfolyam
1 óra/hét-36 óra/év

A tantárgy tanításának célja

A tanulók készség szinten sajátítsák el a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Ismerjék meg a vendéglátó-eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Sajátítsák el, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani, kiszolgálni és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

Témakörök

Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek **12 óra**

- ✓ Ételkészítési alapfogalmak.
- ✓ Ételkészítési műveletek és csoportosításuk.
- ✓ Hideg ételek: szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények, hideg töltött főzelékek, tojásételek.
- ✓ Húsokból készülő hideg ételek.
- ✓ Felvágottak, vegyes ízelítők.

Reggeli és uzsonnaételek ***12 óra***

- ✓ A korszerű reggeli- és uzsonna választék összeállítása.
- ✓ Reggeli-, löncs-, és uzsonnaételek.
- ✓ Tejes ételek és étel-kiegészítők.
- ✓ Müzlik felhasználása a reggelinél.

Meleg ételek ***12 óra***

- ✓ Levesek: egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek.
- ✓ Meleg előételek: zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek.
- ✓ Rizottók.

Ételismeret

2/10. évfolyam
1 óra/hét-36 óra/év

A tantárgy tanításának célja

A tanulók készség szinten sajátítsák el a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Ismerjék meg a vendéglátó-eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Sajátítsák el, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani, kiszolgálni és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

Témakörök

Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek **12 óra**

- ✓ Dísztálak.
- ✓ Saláták: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.

- ✓ Salátaöntetek (dresszingek): ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.
- ✓ Gyorséttermi ételek: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.

Reggeli és uzsonnaételek ***12 óra***

- ✓ Magyaros meleg reggeli ételek, tojásételek készítése.
- ✓ Felvágottak, sajtok, vaj, dzsem, méz ajánlása a reggelihez.
- ✓ Reggelihez és uzsonnához készülő pékáruk, francia pékáruk, teljes kiőrlésű és hagyományos technológiával készülő termékek

Meleg ételek ***12 óra***

- ✓ Mártások, alaplevek.
- ✓ Köretek: burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből készíthető köretek.
- ✓ Vegyes és gyümölcs köretek.
- ✓ Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyorséttermi tészták.

Ételismeret
3/11. évfolyam
0,5 óra/hét-16 óra/év

A tantárgy tanításának célja

A tanulók készség szinten sajátítsák el a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Ismerjék meg a vendéglátó-eladó által készített, értékesített különböző termékek nyersanyagait, elkészítési módjukat. Sajátítsák el, hogyan kell tálalni, díszíteni, készen tartani, kiszolgálni és a vendég igényére becsomagolni a termékeket.

Témakörök

Hidegkonyhai és gyorséttermi termékek **8 óra**

- ✓ A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek készen tartása, tálalása, kiszolgálása és tárolása.

Meleg ételek **8 óra**

- ✓ Reform, vegetáriánus és diétás étkezési ismeretek.

Italismeret, kiszolgálás

1/9. évfolyam
1 óra/hét-36 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Megismerik a vendéglátó-eladó által értékesített, készített különböző italokat, azok alapanyagait, gyártási technológiájukat. Megtanulják, hogyan kell szakszerűen kiszolgálni ezeket a termékeket.

Témakörök

Alkoholos italok ***10 óra***

- ✓ A szeszes italok csoportosítása, fajtái, alapanyagai, gyártási technológiája, élettani hatásai.
- ✓ Hazai és külföldi borpárlatok jellemzői.
- ✓ Gyümölcs párlatok, pálinkák jellemzése, fogyasztási szokásai.
- ✓ Gabonapárlatok, whisky, egyéb párlatok (boróka, kömény, ánizsízesítésű párlatok).
- ✓ Likőrök készítése, összetétele, forgalomba hozatala.
- ✓ Alkohol tartalmú rövid, kevert italok.
- ✓ Alkohol tartalmú hosszú, kevert italok.
- ✓ Borok bemutatása, csoportosítása, fajtái, a borkínálat sokszínűsége.
- ✓ A borok szerepe a vendéglátó értékesítésben.
- ✓ A borok felszolgálásához szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamatai.
- ✓ Különleges minőségű borok, borkülönlegességek.
- ✓ Pezsgő.
- ✓ Palackozott sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.
- ✓ Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.
- ✓ Csapolt sörök fajtái, jellemzésük, tárolásuk, kiszolgálásukhoz szükséges eszközök, a kiszolgálás munkafolyamata, a sörök fogyasztási hőmérséklete.
- ✓ Alkoholmentes sörök fajtái, jellemzésük.
- ✓ Alkoholos bio-italok jellemzői, választéka.

Alkoholmentes italok ***6 óra***

- ✓ Víz, palackozott ívó víz, szikvíz, ásványi anyaggal dúsított víz, ízesített vizek, ásványvizek, gyógyvizek jellemzői, szerepe.
- ✓ Üdítőital-ipari termékek, üdítőitalok.
- ✓ Gyümölcs és zöldséglevek, szörpök.
- ✓ Gyümölcstartalmú italok, gyümölcs ízű italok.
- ✓ Kimért és gépi üdítők.
- ✓ Energiaitalok.
- ✓ Diétás italok.
- ✓ Alkoholmentes kevert italok-standardok szerepe, készítésük.
- ✓ Turmix italok, gyümölcsturmixok, jégkása, frappé.
- ✓ Bio-alkoholmentes italok.

Reggeli és uzsonna italok ***6 óra***

- ✓ Reggeli és uzsonnaitalok készítése: hideg meleg tej, tejes kávé, karamellás tej, stb.
- ✓ Kávéfajták.
- ✓ Kávékülönlegességek.
- ✓ A kakaó felhasználása Kakaóital, csokoládéital.
- ✓ A tea története.
- ✓ A tea feldolgozása.
- ✓ Teafajták fekete, zöld tea, gyümölcstea, gyógytea készítése.
- ✓ Teaízesítők használata.

Gyorséttermi eladás ***14 óra***

- ✓ A gyorséttermi eladó tevékenysége, munkaterülete, munkarendje, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk
- ✓ A pulton át történő értékesítés jellemzői.
- ✓ Büfékiszolgálás.
- ✓ A gyorséttermi eladás jellegzetességei.
- ✓ A gyorséttermi eladóval szemben támasztott követelmények.
- ✓ A gyorséttermi eladó munka tevékenységéhez szükséges eszközök, berendezési tárgyak, gépek megismerése.
- ✓ Biztonságos eszközhasználat.
- ✓ Vendégkapcsolatok.

Italismeret, kiszolgálás
2/10. évfolyam
0,5 óra/hét-18 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják a szakszerű, biztonságos munkavégzéshez szükséges technológiai ismereteket. Megismerik a vendéglátó-eladó által értékesített, készített különböző italokat, azok alapanyagait, gyártási technológiájukat. Megtanulják, hogyan kell szakszerűen kiszolgálni ezeket a termékeket.

Témakörök

Alkoholos italok ***4 óra***

- ✓ Szakszerű italajánlás szempontjai.

Gyorséttermi eladás ***14 óra***

- ✓ Reggeli és uzsonnaételek, italok ajánlása a vendégeknek.
- ✓ Reggeli és uzsonnaételek, italok adagolása, tálalása és díszítése.
- ✓ A szakszerű csomagolás formái, lehetőségei, gyakorlása.
- ✓ Alkoholmentes italok kiszolgálásának szakmai előírásai, munkafolyamata.
- ✓ Kávé, tea, uzsonnaitalok pulton át történő értékesítése.
- ✓ A hidegkonyhai és gyorséttermi ételek és italok bemutatása vitrinekben, ételfotókon és egyéb reklámeszközökön.
- ✓ Az értékesítés bizonylatolása.

- ✓ A fizettetéssel kapcsolatos ismeretek
- ✓ Zárás utáni teendők (zárókészlet megállapítás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Termelési és eladói gyakorlat

1/9. évfolyam
3 óra/hét-108 óra/ tanév

A tantárgy tanításának célja

A tanulók elsajátítják az uzsonna ételek és italok, hidegkonyhai termékek, egyszerű meleg ételek, hideg- meleg reggeli italok, elkészítésének gyakorlati ismereteit. Képesek lesznek a gyorséttermi és ételeladói munkaterületen forgalmazott alkoholtartalmú és alkoholmentes italok, tea, kávé kiszolgálásának megoldására, a megszerzett szakmai ismeretek gyakorlati alkalmazására.

Témakörök

Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása ***36óra***

- ✓ Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása.
- ✓ Munkaruha használata.
- ✓ A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.
- ✓ Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.
- ✓ A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.
- ✓ Péksütemények, reggeli sütemények.
- ✓ Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.
- ✓ Egyszerű meleg ételek készítése.
- ✓ Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.
- ✓ Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húsok, sült kolbász, hurka-, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.
- ✓ Befejező műveletek, csomagolás.
- ✓ Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.
- ✓ Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.
- ✓ Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.

Hidegkonyhai termékek készítése, eladása ***36óra***

- ✓ A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.
- ✓ Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.
- ✓ A gyorséttermi és ételeladó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.
- ✓ Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.

- ✓ Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.
- ✓ Töltött tojásételek készítése.
- ✓ Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztálak összeállítása.
- ✓ Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.
- ✓ Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.
- ✓ A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

Meleg ételek készítése, eladása ***36óra***

- ✓ Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott ételek.
- ✓ Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.
- ✓ Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítása.
- ✓ A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.
- ✓ A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.
- ✓ Vegyes és gyümölcs köretek készítése.
- ✓ Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.
- ✓ A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.

Vendéglátó eladói tevékenység

1/9. évfolyam
2 óra/hét-72 óra/év

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik munkakörnyezetüket, a vendéglátás sajátságos munkaszervezési feladatait. Felismerik a jó kommunikációs és problémamegoldó képesség fontosságát és nyitottá válnak képességeik fejlesztése tekintetében. Megismerik a munkavégzéshez szükséges ügyviteli, bizonylati teendőket.
Témakörök

Munkaterület, munkaszervezés ***40 óra***

- ✓ A vendéglátó eladó tevékenysége, munkakörének legjellemzőbb üzlet típusai.
- ✓ Cukrászda, eszpresszó jellegű üzletek gépei, berendezései, felszerelései.
- ✓ Bárok, ételbárok, sörbárok, borozók gépei, berendezései, felszerelései.
- ✓ Vendéglátó-eladóval szemben támasztott követelmények.
- ✓ A vendéglátó eladó munkaterületére, munkafolyamataira vonatkozó higiénés és HACCP szabályok, és betartásuk.
- ✓ Mellék munkafolyamatok.
- ✓ Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság.
- ✓ Munkavédelmi előírások a pultban és a vendégtérben.
- ✓ Balesetvédelmi előírások a vendéglátó eladói munkatevékenységre vonatkozóan.
- ✓ Tűzvédelmi előírások a vendéglátó üzletben.
- ✓ Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, vendéglátó-eladó, kávéfőző).
- ✓ A vendéglátó-eladó értékesítő tevékenysége.
- ✓ A kiszolgálás általános szabályai.
- ✓ Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.
- ✓ Cukrászdai és kávéházi felszolgálás, kiszolgálás.
- ✓ A munkarend kialakítása.
- ✓ Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.
- ✓ A vendéglátó-eladó munkaterületének előkészítése.
- ✓ Gépek, berendezések munkaeszközök előírás szerinti használata.
- ✓ Az értékesítéshez szükséges eszközök, berendezési tárgyak megismerése, biztonságos használatának elsajátítása.
- ✓ Tájékozódás a napi feladatokról, rendelésekről, rendezvényekről.
- ✓ Az árukészlet figyelemmel kísérése, az áru utánpótlása.
- ✓ Tájékozódás a napi választékról.
- ✓ Cukrászati alapismeretek, sütemények csoportjainak ismerete: omlós-, élesztős-, vajas- felvert-, forrázott-, hengerelttésztából készített uzsonna sütemények.
- ✓ Kikészített sütemények: torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos-, marcipános sütemények, bonbonok.
- ✓ Hagyományőrző cukrászati termékek.
- ✓ Diabetikus készítmények.
- ✓ Cukrászati készítmények befejező műveletei, szeletelés, díszítés.
- ✓ Készítmények adagolása, tálalása, díszítése helyben fogyasztásra és elvitelre.

Kommunikáció ***20 óra***

- ✓ Általános kommunikációs szabályok.
- ✓ Kommunikáció a vendéggel az „a la carte" értékesítés során, a társas és büfé étkezéseken, a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken).
- ✓ Kapcsolattartás a vendégekkel, munkatársakkal, társrészlegekkel.
- ✓ Alá-, mellé- és fölérendeltségi viszony a vendéglátó üzletben.
- ✓ Konfliktusok kezelése.
- ✓ Vendégtípusok.
- ✓ Fogyasztói szokások (nem, életkor, nemzetiség, társadalmi státusz).
- ✓ A vendégek korával, nemével, nemzetiségével, vallásával kapcsolatban, protokolláris szabályok.
- ✓ Vendégek jogai és kötelességei.
- ✓ Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.

Üzleti adminisztráció ***12 óra***

- ✓ A vendéglátó eladói tevékenység végzéséhez szükséges napi adminisztráció, szállítólevelek, számlák, az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása.
- ✓ Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok és azok nyilvántartása.
- ✓ Pénztárkönyv vezetése, különböző fizetési módokkal, eszközökkel kapcsolatos nyilvántartások.
- ✓ Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése.
- ✓ Vendéglátós alap szoftwerek ismerete.
- ✓ A HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó-eladó munkájában.
- ✓ Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete.
- ✓ Napi elszámolás bizonylatainak kezelése.
- ✓ Leltározás, áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás bizonylatainak kitöltése.

Vendéglátó eladói tevékenység

2/10. évfolyam
0,5 óra/hét-18 óra/év

A tantárgy tanításának célja

A tanulók megismerik munkakörnyezetüket, a vendéglátás sajátságos munkaszervezési feladatait. Felismerik a jó kommunikációs és problémamegoldó képesség fontosságát és nyitottá válnak képességeik fejlesztése tekintetében. Megismerik a munkavégzéshez szükséges ügyviteli, bizonylati teendőket.

Témakörök

Munkaterület, munkaszervezés ***/18 óra***

- ✓ Fagylaltok, fagylalt készítményekkel kapcsolatos ismeretek.
- ✓ Az áruválaszték bemutatásának formái, módjai.
- ✓ Termék címkék, árlapok fajtái, készítése, kihelyezése.
- ✓ Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.

- ✓ Zárás utáni teendők (standolás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnapi nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).

Vendéglátó eladói tevékenység
3/11. évfolyam
0,5 óra/hét-16 óra/év

A tantárgy tanításának célja
A tanulók megismerik munkakörnyezetüket, a vendéglátás sajátságos munkaszervezési feladatait. Felismerik a jó kommunikációs és problémamegoldó képesség fontosságát és nyitottá válnak képességeik fejlesztése tekintetében. Megismerik a munkavégzéshez szükséges ügyviteli, bizonylati teendőket.

Témakörök

Munkaterület, munkaszervezés ***/8óra***

- ✓ Rendelések felvétele, rendezvények lebonyolítása, szervezése.

Kommunikáció ***20 óra***

- ✓ Vendég reklamációk intézése.
- ✓

Üzleti adminisztráció ***12 óra***

- ✓ Munkabeosztás, jelenléti ív kezelése.

Áruforgalmazás I.

1/9. évfolyam

1 óra/hét-36 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás I. elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók biztonsággal eligazodjanak a textilipari és a konfekcióipari termékek jellemzői között, legyenek képesek csoportosítani azokat és elméleti tájékoztatást nyújtani a vevőknek. A vegyes iparcikkek esetében a csoportosításon és a jellemzőkön túlmenően ismerjék a minőségi követelményeket és a hozzájuk tartozó felhasználói tapasztalatokat.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

Témakörök

Ruházati és lakástextil ismeretek ***36 óra***

- ✓ Ruházati áruk a kereskedelemben; a ruházati kereskedelem árucsoportjai,
- ✓ Divat, divatirányzatok, világmárkák, tömegdivat.
- ✓ A ruházati áruk útja a tervezőtől a vásárlókig.
- ✓ Testalkat típusok, a ruházati áruk méretezése.
- ✓ A szálas anyagok finomsága, a textíliák címkézése,
- ✓ Szálas anyagok fogalma, csoportosítás
- ✓ Természetes eredetű szálas anyagok.
- ✓ Mesterséges eredetű szálas anyagok.
- ✓ Harmadik generációs mesterséges szálas-anyagok
- ✓ Valódi bőráruk jellemzői, felhasználásuk, minősítésük.
- ✓ Műbőrök anyagai, árujellemzői, tulajdonságai, árukezelésük.
- ✓ Szőrmeáruk, valódi és műszőrmék fajtái, jellemzői és árukezelésük..
- ✓ A textilipari nyersanyagok feldolgozása, fonás, cérnázás.
- ✓ Lapképzési eljárások, szövött, kötött, hurkolt, nem szőtt kelmék, árutulajdonságaik, kereskedelmi jellemzőik.
- ✓ Textil kikészítő műveletek, javító és felületi jelleget kialakító műveletek
- ✓ Méteráruk, szövetek csoportosítása alapanyag, előállítási mód, a

felhasználás jellege szerint, árujellemzőik, kezelésük.
- ✓ Kötött,- hurkolt és egyéb lapképzési eljárással készült anyagok.
- ✓ Rövidáruk csoportosítása, puha- és kemény rövidáruk fajtái, árujellemzőik.
- ✓ A konfekcióipari áruk fogalma, csoportosítása, jellemzőik, fajtái, fazonok, alapanyagaik, a méretezés elvei és gyakorlati alkalmazása.
- ✓ Az emberi test felépítése, testarányok.
- ✓ Női, lányka, férfi és fiú alsóruházati konfekció áruk.
- ✓ Női, lányka, férfi és fiú felsőruházati konfekció áruk.
- ✓ Munka- és védőruházati konfekció áruk.
- ✓ Felsőruházati kötöttáruk.
- ✓ Sportruházati áruk.
- ✓ Gyermek és csecsemő ruházati konfekció áruk.

Áruforgalmazás I.

2/10. évfolyam

1 óra/hét-36 óra/tanév

Ruházati és lakástextil ismeretek ***18 óra***

- ✓ A divatáruk és öltözék kiegészítők. Öltözettartozékok, bőrdíszmű áruk, egyéb tartozékok.
- ✓ Lábbeli áruk fogalma, késztermékét meghatározó gyártási eljárások, csoportosításuk, méretezésük, kezelésük. Vevőtájékoztató jelképek.
- ✓ A lakástextíliák csoportosítása, szerepük a lakás berendezésében.
- ✓ Lakberendezési stílusok,
- ✓ A szőnyegek funkciója, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.
- ✓ A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
- ✓ A szőnyegek tárolásának szabályai.
- ✓ A függönyök funkciója, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.
- ✓ A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.
- ✓ Bútorszövetek, ágytextíliák.
- ✓ A háztartási textíliák fogalma, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai.
- ✓ A háztartási textíliák használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

Vegyes iparcikk ismeretek ***18 óra***

- ✓ Játékok áruismerete, a játék fogalma.
- ✓ A játékszerek felosztása, játékok korcsoport és alapanyagaik szerint.
- ✓ A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
- ✓ Papír-, írószer áruismeret.
- ✓ A papír legfontosabb tulajdonságai.
- ✓ Előállítás és környezetvédelem kapcsolata. Papírfajták főbb csoportjai a

felhasználás szerint.
- ✓ Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.
- ✓ Vegyi termékek, tinták, tusok, festékek, egyéb írószer, vegyi áruk, jellemzői
- ✓ Sportáruk áruismerete
- ✓ A sport jelentősége.
- ✓ Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
- ✓ Az iskolai testnevelés sportfelszerelései, minőségi és biztonsági követelményei.
- ✓ Ajándékáruk ismerete
- ✓ Az ajándékáruk rendszerezése, népművészeti- és rusztikus ajándékáruk. Képző- és iparművészeti termékek.
- ✓ Sorozatgyártásban készült ajándékáruk.
- ✓ Az ajándékáruk érték meghatározó szempontjaik, árukezelésük és forgalmazásuk szabályai.
- ✓ Háztartási edényáruk ismerete.
- ✓ Háztartási edényáruk csoportosítása, csoportosításuk funkció és alapanyag szerint.
- ✓ Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
- ✓ Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.
- ✓ Vetőmagok és növényápolási cikkek fajtái, jellemzői, csoportosítása.

Áruforgalmazás II.

1/9. évfolyam

2 óra/hét-72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás II. elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. A gyógynövényeket képesek legyenek csoportosítani, ismerjék jellemzőiket és hatásukat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

Témakörök

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek *72 óra*

- ✓ Az élelmiszer-áruismeret alapjai.
- ✓ Az élelmiszerek fogalma, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.
- ✓ Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok,
- ✓ adalékanyagok.
- ✓ Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).
- ✓ Az élelmiszerek tartósítása.
- ✓ Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
- ✓ A tartósítás jelentősége, eljárásai.
- ✓ A higiénia jelentősége az élelmiszerek árusításánál
- ✓ A gabonafélék jellemzése és fajtái.

- ✓ A gabonaszem összetétele és táplálkozástani jelentősége.
- ✓ A gabonafélék feldolgozása.
- ✓ Malomipari termékek.
- ✓ Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.
- ✓ Sütő- és tésztaipari termékek.
- ✓ Kenyér.
- ✓ Kenyér készítése, minősége.
- ✓ Kenyér fajtái.
- ✓ Sütőipari fehértermékek.
- ✓ Száraztészták.
- ✓ Száraztészták jellemzése, minősége.
- ✓ Cukor- és édesipari termékek.
- ✓ Cukor.
- ✓ Méz.
- ✓ Mesterséges édesítőszerek.
- ✓ Édesítőszerek.
- ✓ Az édesítőszerek fogalma, jelentősége.
- ✓ A méz és a cukor fajtái, kereskedelmi választéka.
- ✓ Édesipari áruk
- ✓ A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.
- ✓ Nugátok és nugátszerű készítmények.
- ✓ Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények
- ✓ Cukrászati termékek
- ✓ Gyümölcsök, zöldségáruk
- ✓ Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.
- ✓ A gyümölcsök csoportosítása
- ✓ Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.
- ✓ A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.
- ✓ A zöldségfélék csoportosítása.
- ✓ A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
- ✓ Ehető gombák.
- ✓ Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk
- ✓ Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk
- ✓ Vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk
- ✓ Gyümölcs-zöldség konzervek
- ✓ A tej és tejkészítmények
- ✓ A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.
- ✓ Fogyasztási tejek.
- ✓ Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények, fagylaltok.
- ✓ Tejtermékek.
- ✓ Vajféleségek
- ✓ Túrófféleségek
- ✓ Natúr sajtok
- ✓ Ömlesztett sajtok
- ✓ Húsok, húskészítmények
- ✓ A hús minősége. a higiénia szerepe a friss húsok forgalmazásában.
- ✓ A húst adó állatok húsának jellemzése.
- ✓ Nagy vágóállatok.
- ✓ Baromfifélék

- ✓ Vadon élő állatok.
- ✓ Halak, halkészítmények, a tenger gyümölcsei.

Áruforgalmazás II.

2/10. évfolyam

1 óra/hét-36 óra/tanév

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek ***18 óra***

- ✓ Húskészítmények, húskonzervek
- ✓ Rövid ideig eltartható töltelékes áruk
- ✓ Tartós töltelékes áruk
- ✓ Darabos húskészítmények.
- ✓ Húskonzervek
- ✓ A tojás.
- ✓ A tojás összetétele, szerkezete és az értékesítés jellemzői
- ✓ A tojás minősége és a jelölések értelmezése
- ✓ Étkezési zsírok, olajok
- ✓ A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.
- ✓ A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
- ✓ Hidegkonyhai áruk
- ✓ Alkoholmentes italok.
- ✓ Az ivóvíz, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
- ✓ Üdítőitalok, sűrítmények, gyümölcsszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai árujellemzői

Vegyi áru ismeretek ***18 óra***

- ✓ Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
- ✓ A vegyi áruk csomagolása, átvétele, tárolása.
- ✓ A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek,
- ✓ A szappanok és a mosás anyagai
- ✓ Szappanok
- ✓ Mosószerek.

- ✓ Mosási segédanyagok
- ✓ Háztartási tisztító- és ápolószerek
- ✓ Mosogatószerek.
- ✓ Általános tisztítószerek, lemosók
- ✓ Súrolószerek.
- ✓ Szőnyeg- és kárpittisztító szerek
- ✓ Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
- ✓ Folttisztító szerek
- ✓ Bőr-, cipő- és műbőrtisztító szerek
- ✓ Bútorápoló szerek
- ✓ Padlóápoló szerek
- ✓ Fertőtlenítő-, vízkőoldó és maró hatású szerek.
- ✓ Tűzhelytisztítók.
- ✓ Légfrissítők.
- ✓ Fertőtlenítő- és maró hatású szerek.
- ✓ Autós vegyi termékek.
- ✓ Szabad forgalmú irtószerek..
- ✓ Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények.
- ✓ Fürdő- és tusoló készítmények
- ✓ Testápoló tejek vagy emulziók
- ✓ Kézápoló készítmények
- ✓ Lábápoló készítmények
- ✓ Hintőporok
- ✓ Szőrtelenítő készítmények
- ✓ Hajápolási készítmények.
- ✓ Fog- és szájápoló készítmények.
- ✓ Borotválkozó szerek
- ✓ Dezodorok és izzadást gátló készítmények
- ✓ Napozószerek
- ✓ Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek
- ✓ Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök
- ✓ Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai

Áruforgalmazás II.

3/11. évfolyam

1 óra/hét-32 óra/tanév

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek ***26 óra***

- ✓ Az alkoholtartalmú italok.
- ✓ A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
- ✓ A bor készítése, kezelése, forgalmazása.
- ✓ A borok főbb típusai, árujellemzésük
- ✓ Sörök

- ✓ A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint
- ✓ A sör készítése, forgalmazása.
- ✓ A sörök főbb típusai, árujellemzésük
- ✓ Égetett szeszes italok
- ✓ Párlatok, likőrök.
- ✓ A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum
- ✓ Szeszes italok
- ✓ Koffeintartalmú élvezeti szerek.
- ✓ A kávé jellemzése, feldolgozása, minősége
- ✓ Kávékivonatok, kávépótló szerek.
- ✓ A tea jellemzése, feldolgozása, minősége.
- ✓ Virágteák, ízesített teák, pótteák.
- ✓ Fűszerek és ízesítőszerek.
- ✓ A fűszerek jellemzése, minősége, forgalmazása, csoportosítása.
- ✓ Hazai fűszerkülönlegességek.
- ✓ Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
- ✓ Ízesítők, zamatosító, állományjavítók..
- ✓ Gyógynövények
- ✓ Gyógynövények csoportosítása, friss, szárított gyógynövények, illóolajok.
- ✓ A gyógynövények felhasználhatósága, a kereskedelembe árusított gyógynövények jellemzői.
- ✓ Gyógynövények forgalmazásának szabályai

Vegyi áru ismeretek ***6 óra***

- ✓ Illatszerek
- ✓ Babaápolási készítmények
- ✓ Tizenévesek kozmetikai készítményei
- ✓ Időskorúak kozmetikai készítményei
- ✓ Norinbergi áruk
- ✓ Kozmetikai kiegészítő áruk
- ✓ A borotválkozás eszközei
- ✓ Egészségügyi áruk
- ✓ Háztartási áruk.

Áruforgalmazás III. tantárgy

1/9. évfolyam
2 óra/hét-72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás III. elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a műszaki cikkek széles skáláját, jellemzőit, minőségi követelményeit és ezek alapján legyenek képesek csoportosítani azokat. Értsék és alkalmazzák a használati útmutatókat, biztonsággal tudjanak felhasználói tanácsokat adni a vevőknek, azonos termékkörön belül vásárlási javaslatokat nyújtani.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegóvásra.

Témakörök

Műszaki berendezések *48 óra*

- ✓ Energiahordozók.
- ✓ Elektromos alapismeretek.
- ✓ Energiaosztályok.
- ✓ Kéziszerszámok, ipari tömegcikkek.
- ✓ Zárak.
- ✓ Villamos szerelési anyagok.
- ✓ Vezetékek, kábelezési segédanyagok.
- ✓ Biztosítékok és tartozékaik.
- ✓ Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok.
- ✓ Fényforrások.
- ✓ Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.
- ✓ Gáztűzhelyek.
- ✓ Elektromos tűzhelyek.
- ✓ Kombinált tűzhelyek.
- ✓ Beépíthető tűzhelyek.
- ✓ Főzőlapok.
- ✓ Grill,- kontakt olajsütők.
- ✓ Mikrohullámú sütők.
- ✓ Kenyérsütők.
- ✓ Légkeveréses edények.
- ✓ Gázkonvektorok.
- ✓ Elektromos fűtőkészülékek.
- ✓ Hőkandallók.
- ✓ Ventillátoros hőkandallók.

- ✓ Olajradiátorok.
- ✓ Konyhai kisgépek és készülékek.
- ✓ Turmixgépek, botmixerek.
- ✓ Gyümölcscentrifugák.
- ✓ Elektromos húsdarálók.
- ✓ Robotgépek.
- ✓ Kávéfőzők.
- ✓ Kenyérpirítók.
- ✓ Vasalók.
- ✓ Gyógyászati elektromos kisgépek.
- ✓ Klímaberendezések.

Szerelvények, szerszámok, vasáruk ***24 óra***

- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasáruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasáruk jellemzőiről való vevői tájékoztatás.
- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok tartalma.

Áruforgalmazás III. tantárgy
2/10. évfolyam
1 óra/hét-36 óra/tanév

Műszaki berendezések ***24 óra***

- ✓ Elektromos háztartási nagygépek.
- ✓ Hűtőgépek, fagyasztógépek.
- ✓ Mosógépek.
- ✓ Szárítógépek.
- ✓ Mosó-, szárító gépek.
- ✓ Mosogatógépek.
- ✓ Takarítógépek.
- ✓ Porszívók.
- ✓ Szőnyeg,- kárpittisztító gépek.
- ✓ Híradástechnikai készülékek.
- ✓ Mikrofonok.
- ✓ Hangszórók, hangdobozok.
- ✓ Digitál hangrendszerek.
- ✓ Erősítők.
- ✓ Rádió- és vevőkészülékek.
- ✓ CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.
- ✓ Televízió készülékek.
- ✓ Videókamerák.
- ✓ Digitális fényképezőgépek.
- ✓ Digitális fotókeret.
- ✓ Szórakoztató elektronika, játék.
- ✓ Autórádiók.
- ✓ X-box.

- ✓ Play Station.
- ✓ Wii.
- ✓ Mobiltelefonok, tartozékok.
- ✓ Számítástechnikai termékek.
- ✓ A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.

Szerelvények, szerszámok, vasáruk ***12 óra***

- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasárukhoz kapcsolódó fogyasztói reklamációk intézése.
- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasáruk átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.

Áruforgalmazás gyakorlata I.

1/9. évfolyam

2 óra/hét-72 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás gyakorlata I. gyakorlati oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók ismerjék a konfekcióipari és textilipari címkék, tájékoztatók tartalmát, a használati és kezelési jellemzőket. Legyenek képesek átadni a vevőknek, segíteni őket a megfelelő méret, fazon és egyéb jellemzők kiválasztásában. A vegyes iparcikkek értékesítése során legyen képes segítséget nyújtani a vevőknek a szükségletük szerinti árukiválasztásban, tájékoztassa a termékek használatának előnyeiről.

Témakörök és elemeik

Ruházati és lakástextil ismeretek ***72 óra***

- ✓ Címkézés, címkéző eszközök használata.
- ✓ Árazás, árazó eszközök használata.
- ✓ Díszcsomagolás készítése.
- ✓ Vásárlói csomagolás készítése.
- ✓ Dekorációkészítés.
- ✓ Felíratok, akciós táblák készítése.
- ✓ Alapanyagok felismerésének gyakorlása.

Áruforgalmazás gyakorlata I.

2/10. évfolyam

4 óra/hét-144 óra/tanév

Ruházati és lakástextil ismeretek ***72 óra***

- ✓ Hajtogatás.
- ✓ Szakszerű vágás.
- ✓ Darabolás.
- ✓ Címkék értelmezése.
- ✓ Áru elhelyezés eladótérben, kirakatban.
- ✓ Kicsomagolás.

- ✓ Vállfázás.
- ✓ Visszacsomagolás.

Vegyes iparcikk ismeretek ***72 óra***

- ✓ Vevő tájékoztatása a játékáruk választékáról, jellemzőiről, funkciójáról és felhasználásra vonatkozó szakszerű tanácsadás.
- ✓ A papír- és írószeráruk jellemzőiről, választékáról a vevő tájékoztatása, és felhasználásra vonatkozó tanácsadás.
- ✓ Sportszerek szakszerű bemutatása, alkalmazásuk, felhasználásuk jellemzőinek ismertetése.
- ✓ Az iskolai testnevelés sportszer választékának bemutatása, szakszerű tanácsadás az eszközök használatától.
- ✓ Ajándékáruk elhelyezése, árujellemzőik kiemelése.
- ✓ Népi- és iparművészeti áruk jellemzőinek ismertetése.
- ✓ Művészeti áruk és tömeggyártásban előállított ajándéktárgyak értékének értelmezése.
- ✓ Háztartási edények anyagainak felismerése.
- ✓ Vásárlók tájékoztatása a felületi bevonat és árutulajdonság, használhatóság összefüggéséről.
- ✓ Vásárlók tájékoztatása a háztartási edények alapanyag szerinti tulajdonságairól, használatáról, kezeléséről, tisztításáról.
- ✓ Üveg és kristály fogalma, árujellemzői.
- ✓ Fajansz, fazekas áru, kőedény és porcelán árujellemzői. alkalmazásuk lehetőségei, kezelésük, tisztításuk módjai.
- ✓ A vetőmagok és növényápolási cikkek választékáról a vevő tájékoztatása, felhasználásra vonatkozó tanácsadás.

Áruforgalmazás gyakorlata I.

3/11. évfolyam

5 óra/hét-160 óra/tanév

Ruházati és lakástextil ismeretek ***128 óra***

- ✓ Áruvédelmi eszközök felhelyezése, levétele.
- ✓ Áruk elhelyezése az eladótérben.
- ✓ Reklamációs ügyintézés.
- ✓ Méretek megállapítása.
- ✓ Vevőtájékoztatás használati, kezelési jellemzőkről.
- ✓ Méret, szín és fazon kiválasztása.
- ✓ Aktuális szezonális, valamint divattermékek elhelyezése, árjelzés.
- ✓ Dekorációkészítés az eladótérben és a kirakatban.
- ✓ Reklámakciókhoz kapcsolódó tájékoztatás.
- ✓ Bizományi értékesítés átadás-átvétele .

Vegyes iparcikk ismeretek ***32 óra***

- ✓ Az árucsoportok (Játék, papír-írószer, sportcikkek, ajándék és háztartási edényáruk mennyiségi, minőségi átvétele.
- ✓ Szakszerű tárolás előírásai.
- ✓ Esztétikus árubemutatás, árukihelyezés.
- ✓ Vevőtájékoztatás jellemzőkről, kezelésről, speciális használatról.
- ✓ Reklamációk intézése.

Áruforgalmazás gyakorlata II.

1/9. évfolyam
2,5 óra/hét-90 óra/év

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás gyakorlata II. gyakorlati oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók a napi munkarutin szintjén elsajátítsák az élelmiszeripari termékek mennyiségi és minőségi átvételét. Biztonsággal alkalmazzák az élelmiszerek tárolási láncolatának előírásait és üzemeltessék az értékesítés során használt gépeket, eszközöket. Tájékoztassák a vevőket a gyógynövényekről, hatásukról, legyenek képesek tanácsokat adni felhasználásukról. Ismerje a vegyi áruk környezetre és fogyasztókra gyakorolt hatását, hívja fel a figyelmet ezekre.

Témakörök

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek ***70 óra***

- ✓ Rendelés leadása.
- ✓ Áruátvétel gyakorlása.
- ✓ Fogyaszthatósági és minőség megőrzési idő ellenőrzése.
- ✓ Szakszerű tárolás gyakorlása.
- ✓ Árazás, árazó eszközök használata.
- ✓ Feliratok, akciós táblák készítése.

Vegyi áru ismeretek ***20 óra***

- ✓ Vegyi áruk tárolása, mozgatása, eladótérbe való kihelyezése.
- ✓ Vevőtájékoztatás, címke információk ismerete, speciális hatások.

.

Áruforgalmazás gyakorlata II.
2/10. évfolyam
6 óra/hét-216 óra/tanév

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek ***144 óra***

- ✓ Árurendezés, polcfeltöltés, csoportosítás.
- ✓ Vásárlók figyelmének felhívása.
- ✓ Reklamációk intézése.
- ✓ Élelmiszerek, vegyi áruk vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése.

- ✓ Felvágottak, sajtok szeletelése, mérése.
- ✓ Akciós áruk kihelyezése.
- ✓ Zöldség, gyümölcs válogatása.
- ✓ Reklamációs ügyintézés.
- ✓ Vevőtájékoztatás felhasználási javaslatokról, egészségügyi jellemzőkről.

Vegyi áru ismeretek ***72 óra***

- ✓ Egészségügyi tájékoztatás.
- ✓ Környezetterhelés kockázata.
- ✓ Vegyi-áruk tárolása, mozgatása, eladótérbe való kihelyezése.
- ✓ Vevőtájékoztatás, címke információk ismerete, speciális hatások.
- ✓ Egészségügyi tájékoztatás

Áruforgalmazás gyakorlata II.
3/11. évfolyam
4 óra/hét-128 óra/év

Élelmiszeripari és gyógynövény ismeretek ***100 óra***

- ✓ Betartja a tárolásra vonatkozó speciális előírásokat.
- ✓ Fogyaszthatósági– és minőség-megőrzési idők ellenőrzése.
- ✓ Élelmiszer biztonsági lánc üzemeltetése.
- ✓ Hűtőlánc biztosítása (tárolási hőmérséklet.
- ✓ Korszerű táplálkozás ismerete, tájékoztatás a bolti készletről.
- ✓ Dekorációkészítés az eladótérben és a kirakatban.
- ✓ Reklámakciókhoz kapcsolódó tájékoztatás.

Vegyi áru ismeretek ***28 óra***

- ✓ Környezetterhelés kockázata.
- ✓ Reklamáció kezelése..

Áruforgalmazás gyakorlata III.

1/9. évfolyam
2,5 óra/hét-90 óra/tanév

A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás gyakorlata III. gyakorlati oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák a műszaki cikkek bemutatását, csatlakoztatását, működtetését. Legyenek képesek használni, kezelni azokat és meggyőzni a potenciális érdeklődőket. Biztonsággal alkalmazzák a mennyiségi és minőségi átvételről tanultakat, az áruvédelmi előírásokat. Ismerjék a tárolási gyakorlatot és legyenek képesek előkészíteni a műszaki cikkeket a vevőnek való kiszállításra.

Témakörök

Műszaki berendezések **46 óra**

- ✓ Árazás, árazó eszközök használata.
- ✓ Címkézés, címkéző eszközök használata.
- ✓ Címkék szakszerű elhelyezése, értelmezése.
- ✓ Kísérő dokumentumok értelmezése.
- ✓ Mintadarabok, mintafal készítése.
- ✓ Összeszerelés, készülékek csatlakoztatása, kipróbálása.
- ✓ Akciós táblák, feliratok készítése.
- ✓ Vásárlói csomagkészítés.

Szerelvények, szerszámok, vasáruk ***44 óra***

- ✓ A vevő igényeinek megfelelően a bolti árukészletből vagy katalógusból terméket ajánlása.
- ✓ A házhozszállítás megszervezése.
- ✓ Az áruhitel ügyintézése.

Áruforgalmazás gyakorlata III.
2/10. évfolyam
3 óra/hét-108 óra/tanév

Műszaki berendezések **60 óra**

- ✓ Árumozgató eszközök balesetmentes használata.

- ✓ Áruk emelésének, szállításának gyakorlása.
- ✓ Áruhitel feltételeinek ismertetése, intézése.
- ✓ Tájékoztatás kapcsolódó szolgáltatásokról.
- ✓ Tájékoztatás a szavatosság, valamint a garancia fogalmáról, gyakorlati szerepéről.
- ✓ Garanciajegy kitöltése.
- ✓ Reklamációs ügyintézés.
- ✓ A vevő igényeinek megfelelően a bolti árukészletből vagy katalógusból termékek ajánlása.
- ✓ A házhozszállítás megszervezése.
- ✓ Az áruhitel ügyintézése.
- ✓ Ingyenes szolgáltatás nyújtása.
- ✓ Előjegyzés felvétele.

.

Szerelvények, szerszámok, vasáruk ***48 óra***

- ✓ Ingyenes szolgáltatást nyújtása.
- ✓ Előjegyzés felvétele.
- ✓ A házhoz nem szállított szerelvények, szerszámok, vasáruk átadása a vevőnek.
- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasáruk mennyiségi és minőségi átvételének előkészítése és lebonyolítása.
- ✓ Az áru jellegének és az arculatának megfelelően a kínált szerelvények, szerszámok, vasáruk választékának bemutatása.

Áruforgalmazás gyakorlata III.
3/11. évfolyam
3 óra/hét-96 óra/tanév

Műszaki berendezések **48 óra**

- ✓ A műszaki cikkek mennyiségi és minőségi átvételének előkészítése és lebonyolítása
- ✓ Az áru jellegének és az arculatának megfelelően a kínált műszaki cikkek választékának bemutatása.
- ✓ A műszaki cikkek használatának és kezelésének bemutatása és üzemképességükről való meggyőződés.
- ✓ Jótállási jegy kitöltése, garanciális ügyek intézése, szervizekkel való együttműködés.

Szerelvények, szerszámok, vasáruk ***48 óra***

- ✓ A szerelvények, szerszámok, vasáruk használatának és kezelésének bemutatás.
- ✓ Jótállási jegy kitöltése, garanciális ügyek intézése, szervizekkel való együttműködés.

Bibliaismeret

9-11. évfolyam
1 óra/hét – 36 óra/tanév

A Bibliaismeret alapvető *feladata* a Biblia igazságainak megismertetése, a Teremtő és Gondviselő Mennyei Atya bemutatása, és ezek alapján a gyerekek társaikhoz, családjukhoz és környezetükhöz való viszonyának, értékrendjüknek, normarendszerüknek, gondolkodás- és viselkedésmódjuknak a fejlesztése, alakítása. A Biblia és annak tanítása több évezredes múltra tekint vissza. A köznevelésben most újból bevezetésre kerülő hittan létfontosságú ahhoz, hogy a felnövő generációk keresztény emberként tudjanak majd szembenézni korunk megannyi új és régi kihívásával. A tantárgy legfontosabb pedagógiai jellemzője az erkölcstannal megegyezően az értékek közvetítése, valamint az, hogy Isten Igéjének alapnormái egyre inkább a tanulók viselkedésének belső szabályozó erőivé váljanak.

A Bibliaismeret *középpontjában* a Mindenható Isten kijelentése áll, amely képes formálni a gyermeki személyiséget – testi, szellemi és lelki értelemben egyaránt. Ez határozza meg a tanulás-tanítás folyamatát, illetve a tartalmának szerkezetet. A Biblia évezredek óta tartalmazza azokat az elidegeníthetetlen emberi jogokat, melyeket megfogalmaztak az Emberi Jogok Egyetemes Nyilatkozatában, valamint hazánk Alaptörvénye is rögzítette. Ezek a jogok alapvetően a közös teremtettségünkből, istenképűségünkből illetve Isten felénk való szeretetéből származnak. Minden embernek joga van a szabad élethez. Isten Igéje hirdeti a személy egyediségét, értékes voltát és a fajra, nemre való megkülönböztetés nélküli méltóságát. Ugyanakkor határozottan tanít a bűn, erkölcstelenség romboló hatásáról, és hirdeti a kiutat ezekből Jézus Krisztus által. A Bibliaismeret magába foglalja az ember minden fontos viszonyulását – Istenhez, a jóhoz és gonoszhoz, önmagához, társaihoz és közösségeihez, környezetéhez és a világhoz –, mert ezek alapozzák meg azt az értékrendet, amelyre az ember döntései során támaszkodhat.

A Bibliaismeret egyben erkölcsi nevelés is. Egyik *célja* a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, az Isten Igéjében megfogalmazott és általában az európai keresztény kultúra alapvető erkölcsi értékeinek tanulmányozása és alkalmazása a mindennapokban – azzal a szándékkal, hogy mindez segítségükre legyen a megfelelő életvezetés és értékrend kialakításában, az önálló véleményformálásban, erkölcsi problémáik tudatosításában és a felelős döntéshozatalban. Az erkölcsi kérdésekről való gondolkodás során az elemi értékek fokozatosan értékrenddé, többé-kevésbé koherens, folyamatosan formálódó meggyőződésekké állnak össze, amelyek később meghatározó módon befolyásolják a felnőttkori keresztény életmódot, életfelfogást és életminőséget.

A Biblia értékközvetítő tanítás. Az isteni ihletettség, a több évezredes kipróbáltság és hatása a világra meggyőzően bemutatja, hogy napjainkban is létjogosult a belőle kiolvasható értékrend. Ezek alapján lehet véleményt formálni a cselekedetek és az elmulasztott cselekedetek, a társadalmi teljesítmények megítéléséről. Mindezek alapvetően összhangban állnak az egyetemes és európai emberi értékrenddel, amely az Alaptörvényből is megjelenik.

Az értékek és a normák világosan megfogalmazottak. V*ita és egyeztetés* tárgyát ezek megélése, megvalósulása képezheti napjaink társadalmában, amikor a környezet a korábbiaknál kevesebb biztos tájékozódási pontot kínál a fiatalok számára.

A *magatartást befolyásoló értékek/erények* egy része személyes jellegű, mivel az énnel és az identitással és az Istennel való személyes kapcsolatról szólnak. Más részük interperszonális – másokra és a hozzájuk fűződő kapcsolatainkra vonatkozik. S megint más részük alapvetően társadalmi jellegű – közösségeinkhez és környezetünk egészéhez kapcsolódva fontos szerepet játszik abban, hogy világunk élhető, áldott és utódainkra is átörökíthető maradjon. A Biblia mindezt a két nagy parancsolatban foglalja össze: „Szeresd az Urat, a te Istenedet teljes szívedből, teljes lelkedből és teljes elmédből. …Szeresd felebarátodat, mint magadat. (Máté evangéliuma 22. rész 37. 39. vers)

A tananyag felépítése egyrészt lineáris, hiszen sorba veszi a Bibliai történeteket, másrész pedig spirális szerkezetű, mert az ünnepkörök évfolyamonként ismétlődően megjelennek.

A *hittantanár, Bibliaismeret tanító feladata* elsősorban a Biblia és annak üzenetének megszerettetése. Történeteken, tanításokon keresztül segítheti a gyermekek ismeretének bővülését, de ezeken keresztül be kell mutatnia a napjainkban is jelen lévő és szerető Istent.

A Bibliaismeret tanítását többféle pedagógiai módszer és tevékenység segítheti, amelyek legfontosabb közös jellemzője az élményszerűség, a fizikai, szellemi és lelki értelemben vett cselekvő tanulói részvétel. A Bibliaórák munkaformája lehet sok egyéb mellett: a beszélgetés, az önkifejező alkotás, a szerepjáték, a megfigyelés, a kérdezés, valamint az iskolai és a helyi közösség életébe, esetleges problémáinak megoldásába, a különböző szintű közösségi életbe való tevékeny bekapcsolódás például az ünnepkörök révén.

Mindezzel összhangban az *értékelés* módja is részben eltér a hagyományos tantárgyi értékeléstől, miközben megtarthatja annak felépítését. A tanulók osztályzatokat kapnak. A fakultatív bibliaismeret oktatás során nem értékeljük a tanulókat, a bizonyítványban jelezzük, hogy részt vettek a bibliaismeret órákon.

Osztályzattal értékelhető az egyéni vagy közös feladatokban való részvétel, illetve egy-egy konkrét tevékenység. Soha nem irányulhat viszont az értékelés azoknak a személyes vélekedéseknek a minősítésére vagy osztályozására, amelyek a gyermek életszemléletét tükrözi.

Fontos, hogy tanulóink folyamatos visszajelzést, pozitív megerősítést kapjanak munkájukról. A tanár az értékelésben arra fókuszáljon, mi az, amit a tanuló tud. A bibliaismeret órákon nem a memória, nem a logika vagy a kézügyesség a lényeg. A tananyag átadásánál a tanárnak arra kell törekednie, hogy a tanulók aktív órai részvétele során a tanítási órán elsajátítsák a szükséges ismereteket. Lehetőség szerint csak szorgalmi feladatokat adjunk, ne legyen kötelező házi feladat. A memoritereket is közösen a tanítási órákon igyekezzünk megtanítani. Az így megszerzett tudásról az egyes fejezeteket követő írásbeli témazárók segítségével tájékozódhatunk, vagy projektfeladatokat adhatunk, s a projektmunkát értékelhetjük a témakör végén. Azonban ügyelnünk kell arra, hogy a bibliaismeret nem válhat a tanulók számára egy a többi tantárgyhoz hasonló számonkérési kötelezettséggel követelő ismeretanyaggá. Meg kell őrizni azt a többletet, amit a Biblia lelkülete és értékrendje képvisel. Az érdemjegyek kialakítása a humán tantárgyak értékelési metódusát kövesse.

9. osztály

<table>
<tr><td>Tematikai egység</td><td colspan="2">Biblia</td><td>Órakeret
7 óra</td></tr>
<tr><td>Előzetes tudás, tapasztalat</td><td colspan="3">A Bibliáról megszerzett előzetes tudás. A családi, egyházi hitélet tapasztalata.</td></tr>
<tr><td>A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai</td><td colspan="3">A tanulók megismertetése, érdeklődésének felkeltése a Biblia iránt.
A Biblia páratlan voltának megértése.
Felismerni Isten üzeneteként a Bibliát</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ismeretek/fejlesztési követelmények</td><td colspan="2">Kapcsolódási pontok</td></tr>
<tr><td colspan="2">*A Biblia Isten üzenete*
Mit jelent az Ószövetség illetve Újszövetség elnevezés?
Hogyan tájékozódunk a Bibliában?
A Biblia „Istentől ihletett”
Hogyan szól az Isten az emberekhez?
Miért olvassuk a Bibliát?

A Biblia keletkezése
Hogyan keletkezett az Ószövetség?
Hogyan keletkezett az Újszövetség?
A Biblia nyelvei
A Biblia első fordításai
A Biblia és a reformáció
A Biblia a legek könyve

A Biblia szerkezete – Az Ószövetség könyvei
A törvény
Történeti könyvek
Költészeti és bölcseleti könyvek
Prófétai könyvek

A Biblia szerkezete – Az Újszövetség könyvei
Az Újszövetség történeti könyvei
Az apostolok levelei
A Jelenések könyve

A Biblia megbízhatósága - A Biblia világa
Belső és külső bizonyítékok a megbízhatóságra
A régészeti feltárások
A Biblia tudományos pontossága
A Holt-tengeri tekercsek
A Biblia világa</td><td colspan="2">*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*:: Ókori népek történelme, Termékeny félhold, Egyiptom, Palesztina, Római Birodalom

Magyar nyelv és irodalom: Nyelv kifejező eszközei, írásbeliség

Idegen nyelv: A nyelvi fordítás nehézségei</td></tr>
<tr><td>Kulcsfogalmak/ fogalmak</td><td colspan="3">Biblia, Bibliai nyelvek, Ószövetség, Újszövetség, Megbízhatóság, Ihletettség, Bizonyíték</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Tematikai egység</td><td>„Mi Atyánk”</td><td>Órakeret
8 óra</td></tr>
<tr><td>Előzetes tudás, tapasztalat</td><td colspan="2">A családi, egyházi hitélet tapasztalata.</td></tr>
<tr><td>A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai</td><td colspan="2">Felismerni, hogy a Teremtő Isten egyben gondviselőnk, segítőnk és mennyei atyánk is lehet.
Tudatosítani, hogy Istennek jó terve van az emberrel, a bűn és gonoszság ellenére is.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ismeretek/fejlesztési követelmények</td><td>Kapcsolódási pontok</td></tr>
<tr><td colspan="2">*Az Atya*
Az imádság: beszélgetés Istennel.
Isten tulajdonságai
A tékozló fiú története

Isten a Teremtő
Teremtés napjai
Isten az Ő Szavával teremtett
Az ember teremtése
Az Isten által megteremtett világ jó volt

A jó és rossz
A bűneset
A bűn következményei

Isten a Gondviselő
Mindennapi kenyerünk
A csoda
Az aggodalmaskodás
Az ötezer ember megvendégelése

Megbocsátás
A gonosz szolga
Megbocsátás titka
Irgalom</td><td>*Magyar nyelv és irodalom*: a közlési szándéknak megfelelő nyelvi és nem nyelvi jelek használata; mindennapi kommunikációs szituációk gyakorlása.

Dráma és tánc: együttműködés szituációs játékokban, aktív szereplőként bekapcsolódni a megbeszélésekbe.

Természetismeret: A természeti környezet sokszínűsége</td></tr>
<tr><td>Kulcsfogalmak/ fogalmak</td><td colspan="2">Imádság, teremtés, Bűn, Gonosz, Gondviselés, Csoda, Aggodalom, Megbocsátás, Irgalom</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Tematikai egység</td><td>Jézus Krisztus személye</td><td>Órakeret
10 óra</td></tr>
<tr><td>Előzetes tudás, tapasztalat</td><td colspan="2">A megelőző tematikai egységek Jézus Krisztusról szóló tanításai.</td></tr>
</table>

A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerni Jézus Krisztus születésének, életének, halálának és feltámadásának körülményeit. Felismerni, hogy Jézus Krisztus emberként és egyben Istenként volt jelen a földön. Meglátni, hogy Jézus Krisztus valódi segítséget tudott adni az emberi szükségekre.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Jézus születése Karácsony Menekülés Egyiptomba, Betlehemi gyermekgyilkosság *Keresztelő János* Keresztelő János személye A bemerítés – keresztség Jézus bemerítkezése *A jó pásztor* Jézus, mint a jó pásztor A juhok és a pásztor Az elveszett juh *A világ világossága* Jézus Krisztus, a világ világossága A vak Bartimeus története *Út, igazság, élet* Jézus Krisztus az út, igazság, élet Zákeus története *Virágvasárnap* Virágvasárnap története Jézus Krisztus a király *Nagyhét* Nagycsütörtök Az utolsó vacsora Jézus az élet kenyere Nagypéntek: Jézus pere és halála *Húsvét* Jézus Krisztus feltámadása A feltámadt Jézus szemtanúi Jézus Krisztus a feltámadás és az élet	*Magyar nyelv és irodalom*: műfaji jellegzetességek, szituációs kommunikáció gyakorlása *Dráma és tánc:* Dramatizált előadása a történetnek *Természetismeret:* Az ember és az állatvilág kapcsolata, az emberi test *Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*:: Római birodalom kora, Palesztina, Hellén kultúra *Vizuális kultúra:* A témákhoz kapcsolódó képzőművészeti alkotások
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Megváltás, Áldozat, Keresztség, Bemerítés, Kereszthalál, Feltámadás

Tematikai egység	**Isten szólt…** **Isten üzenete az Ószövetségben az özönvíztől Dávid királyig**	**Órakeret 11 óra**

Előzetes tudás, tapasztalat	Az előző tematikai egységek Ószövetségi vonatkozású témái
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megérteni az Ószövetségi történetek alapján, hogy Isten különböző módokon szól az emberekhez. Felismerni, hogy érdemes Isten vezetéséhez igazítani az életünket.

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Isten szava az Ősidőkben Isten szólt Nóéhoz - Az özönvíz története Szemben Isten szavával -Bábel tornya *Isten szava az Ősatyákhoz* Isten szólt Ábrahámhoz - Ábrahám élete Isten szólt Jákóbhoz - Jákób tusakodása *Isten terve és szabadítása* Isten szólt Józsefhez - József élete Isten szólt Mózeshez - A tíz csapás Isten szólt Józsuéhoz - Jerikó elfoglalása *Isten szava a királyság korában* Isten szól a prófétán keresztül – A kiválasztás Saul engedetlensége - A bűn Dávid és Góliát - A hit Dávid és Jonatán – Barátság	*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*: Őskor, Ókor, Birodalmak kialakulása, Egyiptom *Vizuális kultúra:* Az események megjelenítése különböző képzőművészeti eszközökkel *Dráma és tánc:* történetek feldolgozása különféle drámajátékos tevékenységekkel.

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Özönvíz, Bábel, Elhívás, Engedelmesség, Kiválasztás, Bűn, Hit, Barátság

10. osztály

Tematikai egység	**A Nagy parancsolatok**	**Órakeret 14 óra**
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerni a Tízparancsolat törvényeit. Megérteni az Isteni parancsolatok célját. Felismerni a Szeretet parancsának egyediségét.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
A Tízparancsolat 1.parancsolat - Az Egy Isten tisztelete -Dániel barátai a tüzes kemencében 2.parancsolat - A láthatatlan Isten tisztelete Az aranyborjú 3.parancsolat - Isten nevének tisztelete Beszédünk, Péter fogadkozása 4.parancsolat - Nyugalomnap tisztelete Teremtés, Manna 5.parancsolat - Szülők tisztelete Ézsau és Jákób 6.parancsolat - Az élet tisztelete Jézus tanítása, Káin és Ábel 7.parancsolat - A házasság tisztelete Dávid és Bethsabé 8.parancsolat - A tulajdon tisztelete Ákán bűne 9.parancsolat - Az igazság tisztelete Jézus a nagytanács előtt 10.parancsolat – A megelégedettség tisztelete Nábót szőlője *A Szeretet parancsolata* Isten szeretete és az ember szeretete Szeretetnyelv		*Természetismeret*: Természeti törvények *Erkölcstan:* A tisztelet fogalma, határai, hatásai, elvárások, tekintély *Magyar nyelv és irodalom*: a tömegkommunikáció legfőbb üzeneteinek dekódolása. *Vizuális kultúra:* Szabad asszociációs és vizuális játékok az adott témára a(tisztelet, félelem, gyűlölet, kísértés, lopás, hazugság). Az előhívott impressziók megjelenítése síkban, térben, időben.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Tisztelet, Szentség, Nyugalomnap, Bálvány, Szeretet, Tulajdon, Megelégedettség, Házasság, Szülők	

Tematikai egység	**Királyok és próféták I.**	**Órakeret 12 óra**
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerkedni az Ószövetségi királyok életével, jó és rossz döntéseivel. Megérteni a próféták szolgálatát a bibliai történeteken keresztül Felismerni Isten történelemformáló tervét.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Salamon Salamon királysága Salamon bölcsességet kér az Úrtól Salamon ítélete Salamoni templom *Az ország kettészakadása* A kettészakadás okai Az orzság kettészakadásának következményei *Illés próféta* Illés a sareptai özvegynél Istenítélet a Karmel-hegyen Illés menekülés – Isten gondviselése Illés elragadtatása *Elizeus próféta* Elizeus története A sunemi asszony története Naámán gyógyulása	*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*: Időszalag készítése Régészeti kutatások a templom környékén *Magyar nyelv és irodalom:* képek és formák a költészetben; az irodalmi művek szóbeli és írásbeli szövegműfajainak jellemzői. *Vizuális kultúra, Mozgóképkultúra és médiaismeret* Irodalmi, zenei, filmes élmények felidézése, s a létrejött személyes tartalmak megjelenítése a kifejezési szándéknak megfelelő anyagok, eszközök, méretek felhasználásával (pl. színes, grafikai technika, mintázás, konstruálás, installáció talált tárgyakból, fotó).
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Bölcsesség, Hatalom, Templom, Isten lakhelye, Próféta, Elragadtatás

Tematikai egység	**Az apostolok cselekedetei**	**Órakeret 10 óra**
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerkedni az apostoli korral, az Egyház kialakulásával, az első gyülekezetek születésével. Megérteni Pünkösd lényegét és üzenetét.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	Kapcsolódási pontok
Mennybemenetel és Pünkösd Jézus mennybemenetelének története Az első Pünkösd eseményei *Pál apostol* Pál megtérése A pogányok megtérése, az Antiókhiai gyülekezet Pál misszióútjai Pál Jeruzsálembe megy és elfogják Pál a császárhoz fellebbez (Fesztusz és Agrippa előtt) Pál hajótörése és megmenekülése Pál Máltán Pál Rómában	*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*: Római birodalom kiterjedése, felépítése, hatása, államszervezete, a római jog rendje *Magyar nyelv és irodalom:* Az irodalmi művek szóbeli és írásbeli szövegműfajainak jellemzői. *Dráma és tánc* Érzékelés, megfigyelés, felismerés, emlékezet, fantázia, megjelenítés játékai.
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Mennybemenetel, Pünkösd, Megtérés, Szentlélek, Gyülekezet, Egyház, Misszió,

A fejlesztés várt eredményei a két évfolyamos ciklus végén	Részvétel a közös feladatokban, beszélgetésekben, játékokban A Biblia főbb jellemzőinek ismerete Ismerje a következő bibliai történeteket: Dávid és Góliát, Jézus születése, halála és feltámadása, A jó pásztor története A Miatyánk, az.1.Tim.3:16-17., és az 1.Sám 16:7/b memoriter szintű ismerete Életkorának megfelelően definiálja a következő fogalmakat: bűn, hit, Krisztus, szeretet Tudja megfogalmazni az advent, a karácsony, a nagypéntek és a húsvét lényegét. Ismerje Káin és Ábel, valamint Salamon ítéletének történetét. A tíz parancsolat (2.Móz.20:2-17), a Péld. 9:10., az ApCsel 1:8. memoriter szintű ismerete Tudja megfogalmazni a virágvasárnap és a pünkösd, mint keresztény ünnep lényegét.

11. osztály

Tematikai egység	**Királyok és próféták II.**	**Órakeret 12 óra**
Előzetes tudás, tapasztalat	A Királyok és próféták I. tematikai egysége	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerkedni az Ószövetségi királyok életével, jó és rossz döntéseivel. Megérteni a próféták szolgálatát a bibliai történeteken keresztül. Felismerni Isten történelemformáló tervét.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Júda királyai és prófétái a babiloni fogság előtt Ezékiás király Ézsaiás próféta elhívás és élete Manassé uralkodása Jósiás király Jeremiás próféta szolgálata *Isten népe a fogság idején* Eszter könyve Eszter Királynő lesz Eszter közbenjárása és a szabadulás Dániel Babilóniában A király álma Dániel az oroszlánok vermében *Jónás próféta* Jónás könyve Jónás az engedetlen próféta Ninive megtérése	*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*: Ókori birodalmak, Asszíria, Új babilóniai birodalom, Egyiptom, történetírás, forráselemzés *Magyar nyelv és irodalom*: A kommunkációs szituációk megfigyelése, megbeszélése és elemzése

Kulcsfogalmak/ fogalmak	Királyság, Próféta, Fogság, Ítélet, Közbenjárás, Kijelentés, Megtérés

Tematikai egység	**Pál levelei**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás, tapasztalat	Az Apostolok cselekedetei tematikai egysége	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Pál apostol leveleinek megismerése. Felismerni a levelekben található alapvető üzeneteket. Megérteni, hogy a levelek tanítása mit jelent számunkra.	

Ismeretek/fejlesztési követelmények	**Kapcsolódási pontok**
Pál apostol válogatott levelei Pál levele a rómaiakhoz -Hit általi megigazulás -Kegyelemből fakadó üdvösség Pá1első levele a korinthusiakhoz -Szeretet himnusza	*Magyar nyelv és irodalom*: A levél, mint irodalmi műfaj, a himnusz

Pál második levele a korinthusiakhoz -Ó- és Újszövetség kapcsolat Pál levele a galatákhoz -Törvény és kegyelem Pál levele az efézusiakhoz -Lelki fegyverzet Pál levele a filippiekhez -Krisztus himnusz Pál levele a kolosséiakhoz -A keresztyén család Pál első leveleTimóteushoz -Példaadás	*Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek*: Római birodalom kiterjedése, felépítése, hatása, államszervezete, a római jog rendje, család *Biológia egészségtan:* leány és női, fiú és férfi szerepek a családban, a társadalomban;
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Levél, hit, megigazulás, kegyelem, üdvösség, szeretet, himnusz, Ószövetség, Újszövetség, Törvény, Kegyelem, Lelki fegyverzet, Keresztény család

Tematikai egység	**Zsoltárok**	**Órakeret 8 óra**
Előzetes tudás, tapasztalat	A Biblia, Isten szólt.. tematikai egységei	
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	Megismerni a zsoltárköltészet műfaji sajátosságait. Megérteni az Istennel való kapcsolat kifejezésének fontosságát költészetben és énekekben.	
Ismeretek/fejlesztési követelmények		**Kapcsolódási pontok**
Zsoltárok könyve Zsoltárok, mint a Biblia énekeskönyve Az Istenben bízó ember költészete Messiási zsoltárok A prófétikus üzenetek Pásztor metafora Isten szeretetének és hűségének költői kifejezése Bűnbánati zsoltár A megalázkodás és helyreállás lehetősége Mózes imádsága A mulandó ember bizalma az örökkévaló Istenben Isten dicsőítése Isten magasztalásának sokszínűsége		*Magyar nyelv és irodalom*: A zsoltár, mint irodalmi kifejező eszköz, érzések, benyomások kifejezése a költészetben, *Biológia egészségtan:* mások megismerése, megítélése és a kommunikáció; alkalmazkodás, áldozatvállalás, konfliktuskezelés, probléma feloldás;
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Zsoltár, Isten dicsőítése, Magasztalás, Messiás, Prófécia, Metafora, Bűnbánat, Alázat,	

<table>
<tr><td>Tematikai egység</td><td colspan="2">Újszövetési levelek, Jelenések könyve</td><td>Órakeret
8 óra</td></tr>
<tr><td>Előzetes tudás, tapasztalat</td><td colspan="3">A Pál levelei tematikai egysége</td></tr>
<tr><td>A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai</td><td colspan="3">Az egyetemes levelek üzenetének megismerése és megértése.
Felismerni az apokaliptikus kijelentés szimbólumait.
Megérteni Isten végcélját a teremtett világgal.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ismeretek/fejlesztési követelmények</td><td>Kapcsolódási pontok</td></tr>
<tr><td colspan="3">A zsidókhoz írt levél
A hit példaképei

Egyetemes levelek
Jakab levele
A kísértés
Péter első levele
Tisztelet és engedelmesség a hatalom képviselői felé

Jelenések könyve
Az apokaliptika
János Patmosz szigetén
A hét pecsét
Krisztus ezeréves uralma
Halottak feltámadása,
Utolsó ítélet
Új teremtés</td><td>Magyar nyelv és irodalom: A levél, mint irodalmi műfaj, az apokaliptikus irodalom

Földrajz: Földközi tenger, Törökország, Görögország

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek: Római birodalom kiterjedése, felépítése, hatása, államszervezete, a római jog rendje, család egyenlőség és egyenlőtlenségek a társadalomban; állampolgári jogok és kötelességek;</td></tr>
<tr><td>Kulcsfogalmak/ fogalmak</td><td colspan="3">Hit, példakép, kísértés, tisztelet, engedelmesség, hatalom, apokaliptika, végidők, feltámadás, ítélet, új teremtés</td></tr>
</table>