## A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszáma évfolyamonként

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Évfolyam  | 1/9.  | 2/10.  | 3/11.  | A képzés összes óraszáma  | 1. évfolyam  | 2. évfolyam  | A képzés összes óraszáma  |
|  | Évfolyam összes óraszáma  | **576**  | 900 | **775**  | **2251**  | **1054**  | **1027**  | **2081**  |
| Munkavállalói ismere-tek  | **Munkavállalói ismeretek**  | **18**  | **0**  | **0**  | **18**  | **18**  | **0**  | **18**  |
| Álláskeresés  | 5  |   |   | 5  | 5  |   | 5  |
| Munkajogi alapismeretek  | 5  |   |   | 5  | 5  |   | 5  |
| Munkaviszony létesítése  | 5  |   |   | 5  | 5  |   | 5  |
| Munkanélküliség  | 3  |   |   | 3  | 3  |   | 3  |
| Munkavállalói idegen nyelv  | **Munkavállalói idegen nyelv**  | **0**  | **0**  | **62**  | **62**  | **0**  | **62**  | **62**  |
| Az álláskeresés lépései, álláshirdetések  |   |   | 11  | 11  |   | 11  | 11  |
| Önéletrajz és motivációs levél  |   |   | 20  | 20  |   | 20  | 20  |
| „Small talk” – általános társalgás  |   |   | 11  | 11  |   | 11  | 11  |
| Állásinterjú  |   |   | 20  | 20  |   | 20  | 20  |
| Turizmus-vendéglátás alapozás  | **A munka világa**  | **54**  | **0**  | **0**  | **54**  | **54**  | **0**  | **54**  |
| Alapvető szakmai elvárások  | 9  |   |   | 9  | 9  |   | 9  |
| Kommunikáció és vendégkapcsolatok  | 36  |   |   | 36  | 36  |   | 36  |
| Munkabiztonság és egészségvédelem  | 9  |   |   | 9  | 9  |   | 9  |
| **IKT a vendéglátásban**  | **72**  | **0**  | **0**  | **72**  | **72**  | **0**  | **72**  |
| Digitális eszközök a vendéglátásban  | 36  |   |   | 36  | 36  |   | 36  |
| Digitális tananyagtartalmak alkalmazása  | 9  |   |   | 9  | 9  |   | 9  |
| Digitális eszközök a turizmusban  | 27  |   |   | 27  | 27  |   | 27  |
|  | **Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**  | **432**  | **0**  | **0**  | **432**  | **432**  | **0**  | **432**  |
| A cukrászati termelés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 108  |   | 108  |
| Az ételkészítés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 108  |   | 108  |
| A vendégtéri értékesítés alapjai  | 108  |   |   | 108  | 108  |   | 108  |
|  | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai  | 108  |   |   | 108  | 108  |   | 108  |
| Tanulási terület összóraszáma  | 558  | 0  | 0  | 558  | 558  | 0  | 558  |
| Panziós-fogadós - középszintű képzés  | **Előkészítés**  | **0**  | **108** | **93**  | **201** | **93**  | **77**  | **170**  |
| A vendéglátás alapja, tevékenységi körei  |   | 20 |   | 20  | 17  |   | 17  |
| A vendéglátás üzlethálózata  |   | 22 |   | 22 | 19  |   | 19  |
| A turizmus alapjai, tevékenysége  |   | 22 |   | 22  | 19  |   | 19  |
| A szálláshelyek csoportosítása  |   | 22 |   | 22  | 19  |   | 19  |
| A panziók-fogadók meghatározása  |   | 22 |   | 22 | 19  |   | 19  |
| A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban  |   |   | 15  | 15  |   | 13  | 13  |
| A világ turizmusa  |   |   | 25  | 25  |   | 21  | 21  |
| A turizmus és a vendéglátás szervezetei  |   |   | 12  | 12 |   | 9  | 9  |
| A turizmus és a vendéglátás piacai  |   |   | 18 | 18  |   | 14  | 14  |
| A turizmus és a vendéglátás ügyvitele  |   |   | 23 | 23 |   | 20  | 20  |
| **Vendégfogadás és kiszolgálás**  | **0**  | **108** | **93**  | **201** | **63**  | **71**  | **134**  |
| A napi működési feltételek biztosítása  |   | 36 |   | 36  | 19  |   | 19  |
| Általános viselkedési szabályok  |   | 36 |   | 36  | 22  |   | 22  |
| A kommunikáció fajtái  |   | 36 |   | 36 | 22  |   | 22  |
| Információnyújtás a vendégeknek  |   |   | 18 | 18 |   | 11  | 11  |
| A vendégek kiszolgálása  |   |   | 42 | 42  |   | 34  | 34  |
| Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése  |   |   | 33 | 33 |   | 26  | 26  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **Panziók és fogadók működtetése**  | **0**  | **540** | **403** | **923** | **178**  | **693**  | **871**  |
| A szállásadás története  |   | 51 |   | 51  | 47  |   | 47  |
| A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik  |   | 51 |   | 51  | 44  |   | 44  |
| A panziók működésének tárgyi feltételrendszere  |   | 90 |   | 90  | 87  |   | 87  |
| A panziók tevékenysége és kínálata  |   | 180 |   | 180  |   | 166  | 166  |
| A panziók működésének személyi feltételei  |   | 66 |   | 66  |   | 66  | 66  |
| A panzió munkakörei  |   | 66 |   | 66  |   | 66  | 66  |
| A panziók marketingjének sajátosságai  |   |   | 141  | 141 |   | 134  | 134  |
| A panziók ügyvitele  |   |   | 90 | 90  |   | 90  | 90  |
| A panzió gazdálkodása  |   |   | 125 | 125 |   | 124  | 124  |
| A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok  |   |   | 47  | 47  |   | 47  | 47  |
| **Reklám és vásárlásösztönzés**  | **0**  | **72**  | **62**  | **134**  | **72**  | **62**  | **134**  |
| A marketing alapjai  |   | 12  |   | 12  | 12  |   | 12  |
| A piac  |   | 12  |   | 12  | 12  |   | 12  |
| Vásárlói magatartás, versenytárselemzés  |   | 12  |   | 12  | 12  |   | 12  |
| A termék  |   | 12  |   | 12  | 12  |   | 12  |
| Az ár, értékesítési politika  |   | 24  |   | 24  | 24  |   | 24  |
| Marketing kommunikáció  |   |   | 22  | 22  |   | 22  | 22  |
| Értékesítés ösztönzés  |   |   | 10  | 10  |   | 10  | 10  |
| Márka  |   |   | 10  | 10  |   | 10  | 10  |
| Egyéb piacbefolyásoló tényezők  |   |   | 10  | 10  |   | 10  | 10  |
| Image és arculat  |   |   | 10  | 10  |   | 10  | 10  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás**  | **0**  | **72**  | **62**  | **134**  | **72**  | **62**  | **134**  |
| Anyagismeret  |   | 11  |   | 11  | 11  |   | 11  |
| A napi működéshez használt egyéb anyagok  |   | 19  |   | 19  | 19  |   | 19  |
| Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások  |   | 21  |   | 21  | 21  |   | 21  |
| Veszélyes anyagok, hulladékkezelés  |   | 21  |   | 21  | 21  |   | 21  |
| Adminisztráció  |   |   | 38  | 38  |   | 38  | 38  |
| Elszámolás, elszámoltatás  |   |   | 24  | 24  |   | 24  | 24  |
| Tanulási terület összóraszáma  | 0  | 900  | 713  | 1613  | 478  | 965  | 1443  |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:  | 0  | 175  |   |   | 200  |   |   |

 Közismeret:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tantárgyak** | **9. évfolyam** | **10. évfolyam** | **11. évfolyam** | **9-11. óraszám összesen** |
| Közismereti oktatás | Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom ( szabad órakeret 11 évf 1 óra +) | 2 | 2 | 3 | 237 |
| Idegen nyelv | 2 | 1 | 1 | 139 |
| Matematika ( szabad 9,10 évf 1 óra +) | 3 | 3 | 1 | 247 |
| Történelem és társadalomismeret | 3 | 0 | 0 | 108 |
| Természetismeret | 3 | 1 | 1 | 108 |
| Testnevelés | 4 | 1 | 1 | 211 |
| Osztályközösség-építő Program | 1 | 1 | 1 | 103 |
| Pénzügyi és munkavállalói ism. |   |   | 1 | 31 |
|   |   |   |   |   |
| Összes közismereti óraszám | 17 | 7 | 7 | 1081 |
| Ágazati alapoktatás | 16 | 0 | 0 | 576 |
| Szakirányú oktatás | 0 | 25 | 25 | 1675 |
| Szabad órakeret  | 1 | 2 | 2 | 170 |
| Tanítási hetek száma | 36 | 36 | 31 |   |
| **Éves összes óraszám** | 1224 | 1224 | 1054 | 3502 |
| Rendelkezésre álló órakeret/hét | 34 | 34 | 34 |  |