

# „SZAKKÉPZÉSI KERETTANTERV

a(z)

## KÖZLEKEDÉSGÉPÉSZET.

ágazathoz tartozó

54 841 01

HAJÓZÁSI TECHNIKUS (SZÁLLODAHAJÓS, SZÁLLODAI  
SZEMÉLYZET)

**SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**

A(z) 54 841 01 . KÖZLEKEDÉSGÉPÉSZET ágazathoz az alábbi szakképesítések tartoznak:

- 54 841 01 Hajózási technikus
- 54 525 02 Autószerelő
- 54 525 03 Avionikus
- 54 525 09 Kocsivizsgáló
- 54 525 10 Repülőgép szerelő
- 54 525 11 Vasúti jármű dízelmotor-és hajtásszerelő
- 54 525 12 Vasúti jármű szerkezeti és fékrendszer szerelője
- 54 525 13 Vasúti jármű villamos rendszereinek szerelője

### I. A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- az 54 841 01 számú, Hajózási technikus (Szállodahajós, szállodai személyzet) megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet alapján készült.

### II. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 54 841 01

Szakképesítés megnevezése: Hajózási Technikus (Szállodahajós, szállodai személyzet)

A szakmacsoport száma és megnevezése: 13. Közlekedés

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXII. Közlekedésgépészet

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 4 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

### III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: ALAPFOKÚ ISKOLAI VÉGZETTSÉG

Bemeneti kompetenciák: ÚSZÁS TUDÁS

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükséges

### IV. A szakképzés szervezésének feltételei

#### Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Szállodai tevékenység	Szállodai recepciós
Szállodai adminisztráció	Szállodai recepciós
Szállodai kommunikáció	Szállodai recepciós
Felhasználás alapjai	Mester pincér
Felhasználás	Mester pincér
Etikett, protokoll, illemtan	akkreditált előadó ( Görög Ibolya )
Italok csoportosítása	Mester pincér
Szakmai idegen nyelv	idegen nyelvi szaktanár
Gazdálkodás	Mester pincér
Általános élelmiszerismeret	Mester szakács
Élelmiszerbiztonság	Mester szakács
Ételkészítési ismeretek	Mester szakács
Nemzetközi és hajós ételkészítés	Mester szakács

#### Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak:

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre:  
Nincs.

## V. A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

A szakgimnáziumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati szakgimnáziumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakgimnáziumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával. Szakgimnáziumi képzés esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül
9. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	10 óra/hét	360 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	10 óra/hét	310 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2739 óra

évfolyam	heti óraszám szabadsáv nélkül	éves óraszám szabadsáv nélkül
1/13. évfolyam	31 óra/hét	1116 óra/év
Ögy		160 óra
2/14. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2237 óra

(A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a szakgimnázium 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!)

1. számú táblázat  
**A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként**

		9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
		heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám			
		e	gy	e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	2	9	4	8	140	6	4	140	5	5	20	11	12	19	160	15,5	15,5
	Összesen	11,0		12,0			10,0			10,0		31,0		31,0			31,0	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>											0,5					0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	<b>Foglalkoztatás I.</b>											2					2	
11647-16 Szállodahajós alapismeret	<b>Szállodai tevékenységek</b>	1																
	<b>Szállodai tevékenységek gyakorlat</b>		1															
11648-16 Szállodahajós, szállodai recepciós	<b>Szállodai adminisztráció</b>			0,5														
	<b>Szállodai adminisztráció gyakorlat</b>				1													
	<b>Szállodai Kommunikáció</b>			0,5														
11644-16 Hajópincér-bárpincér	<b>Felszolgálat alapjai</b>						1											
	<b>Felszolgálat alapjai gyakorlat</b>							1,5										
	<b>Felszolgálat</b>									1								
	<b>Felszolgálat gyakorlat</b>										2							

	<b>Italok csoportosítása</b>										1							
	<b>Italok csoportosítása gyakorlat</b>											1						
11523-16 A pincér szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>										1							
12096-16 A Szakács szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>										1							
11561-16 A Gazdálkodási ismeretek	<b>Gazdálkodás</b>										1							
	<b>Kereskedelmi, adó és számviteli ismeretek</b>										0,5							
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>										1							
11519-16 Az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonság</b>										0,5							
12094-16 Az Ételkészítési ismeretek alapjai	<b>Ételkészítési ismeretek</b>										1							
	<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat</b>											1,5						
11646-16 Nemzetközi és hajós ételkészítés	<b>Nemzetközi és hajós ételkészítés</b>										1							
	<b>Nemzetközi és hajós ételkészítés gyakorlat</b>											1		1				
11753-16 Fedélzeti ismeretek	<b>Fedélzeti elmélet</b>	1													1			
	<b>Fedélzeti gyakorlat</b>		4		1											3		1
11649-16 Matróz vizsga	<b>Matróz alapismeretek</b>			1,5											1			
	<b>Matróz alapismeretek gyakorlat</b>		4		6											6		
11963-16 Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia	<b>Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia</b>			1											2			
11765-16 Kisgéphajó vezetése	<b>Kisgéphajó</b>										1				2			
	<b>Vezetési gyakorlat</b>											1				1		
11754-16 Gépházi alapismeretek	<b>Gépházi alapismeretek</b>			0,5											1			
	<b>Gépházi alapismeretek gyakorlat</b>				2											4		
	<b>Hajógépek elmélete</b>										2				2			

	<b>Hajógépek gyakorlata</b>													3		3			5
11964-16 Hajóvilamossági alaptervekenység	<b>Hajóvilamossági alaptervekenység elmélet</b>													2		2			
	<b>Hajóvilamossági alaptervekenység gyakorlat</b>														2		2		
11965-16 Hajóvilamosság a gyakorlatban	<b>Hajóvilamosság a gyakorlatban</b>													1				2	
	<b>Hajóvilamosság a gyakorlatban gyakorlat</b>														3				5
11966-16 Kisgéphajó vezető A	<b>Kisgéphajó A elmélet</b>													3				3	
	<b>Kisgéphajó A gyakorlat</b>														3				4,5
11630-16 Elektronikus navigáció	<b>Elektronikus navigáció</b>													4				4	
11755-16 Jogszabályok, szabályzatok	<b>Jogszabályok, szabályzatok</b>													1,5		1			
11757-16 Szakmai nyelv (német, angol)	<b>Szakmai nyelv</b>													4				4	

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-át lefedi.

Az időkeret fennmaradó részének (szabadsáv) szakmai tartalmáról a szakképző iskola szakmai programjában kell rendelkezni.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

2. számú táblázat  
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés összes óraszámja	Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképe- sítéshez kapcsolódó óraszám	Fő szakképesítéshez kapcsolódó összes óraszám	5/13.		A szakképzés összes óraszámja	1/13.			2/14.		A szakképzés összes óraszámja			
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy		e	gy	ögy	e	gy				
A fő szakképe- sítésre vonatkozó:	Összesen	72	324	144	288	140	216	144	140	155	155	1498	448	1050	620	341	2739	432	684	160	480	481	2237			
	Összesen	396		432			360		140	310					961			1116			160	961				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 796 óra (46%)													912 óra (40,8%)											
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 656 óra (54%)													1325 óra (59,2%)											
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	15	0	15	0	0		15	0	15			
	Munkajogi alapismeretek														4		4				4		4			
	Munkaviszony létesítése														4		4				4		4			
	Álláskeresés														4		4				4		4			
	Munkanélküliség														3		3				3		3			
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	<b>Foglalkoztatás I.</b>	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	62	0	62	0	0		62	0	62			
	Nyelvtani rendszerezés 1														8		8				8		8			
	Nyelvtani rendszerezés 2														8		8				8		8			
	Nyelvi készségfejlesztés														23		23				23		23			
	Munkavállalói szókinés														23		23				23		23			

11647-16 Szállodahajós alapismeret	<b>Szállodai tevékenységek</b>	36	0	0	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36	0	0		0	0	0
	Vendégtípusok	20										20					20						
	Értékesítési bizonylatok, ügyvitel	4										4					4						
	Fogyasztóvédelem	8										8					8						
	Hajó szervezeti ismerete	4										4					4						
	<b>Szállodai tevékenységek gyakorlat</b>	0	36	0	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36	0	0		0	0	0
	Vendégtípusok		20									20					20						
	Értékesítési bizonylatok, ügyvitel		8									8					8						
	Hajó szervezeti ismerete		8									8					8						
11648-16 Szállodahajós, szállodai recepciós	<b>Szállodai adminisztráció</b>	0	0	18	0		0	0		0	0	18	0	18	0	0	18	0	0		0	0	0
	Recepció alapjai			12								12					12						
	Szállodai bizonylatok			6								6					6						
	<b>Szállodai adminisztráció gyakorlat</b>	0	0	0	36		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36	0	0		0	0	0
	Szállodai bizonylatok				18							18					18						
	Recepció alapjai				18							18					18						
	<b>Szállodai Kommunikáció</b>	0	0	18	0		0	0		0	0	18	0	18	0	0	18	0	0		0	0	0
Kommunikáció alapismeret			18								18					18							
11644-16 Hajópincér-bárpincér	<b>Felszolgálat alapjai</b>	0	0	0	0		36	0		0	0	36	36	0	0	36	0	0		0	0	0	
	HACCP, higiénia,munkavédelem						8				8					8							
	Eszközismeret						8				8					8							
	Étel-és italismeret 1.						10				10					10							
	Felszolgálási módok 1.						10				10					10							
	<b>Felszolgálat alapjai gyakorlat</b>	0	0	0	0		0	54		0	0	54	54	0	0	54	0	0		0	0	0	
	Étel- és italismeret 1.							15				15				15							
Italfelszolgálat							15				15				15								



11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Eszközismeret							12				12					12							
	Felzolgálási módok 1							12				12					12							
	<b>Felzolgálás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Étel és italismeret 2.										10		10					10						
	Nyitás előtti teendők										3		3					3						
	Felzolgálási módok 2.										10		10					10						
	Értékesítési ismeretek										8		8					8						
	<b>Felzolgálás gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Felzolgálási módok 2.											16	16					16						
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai											12	12					12						
	Nyitás előtti teendők											15	15					15						
	Különböző felzolgálási módok											15	15					15						
	Értékesítési ismeretek											4	4					4						
	<b>Italok csoportosítása</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Alkoholmentes italok											2	2					2						
	Sörök											5	5					5						
	Borok											8	8					8						
	Párlatok, likőrök											6	6					6						
	IBA koktélok											10	10					10						
	<b>Italok csoportosítása gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Alkoholmentes italok											2	2					2						
	Sörök											2	2					2						
	Borok											8	8					8						
Párlatok, likőrök											4	4					4							
IBA koktélok											9	9					9							
Pezsgők											2	2					2							
Kávék											4	4					4							
<b>Szakmai idegen nyelv</b>										<b>31</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Szakmai kifejezések										10		10												

	Szakmai technológiák									10		10											
	Szakmai szituációk									11		11											
12096-16 A Szakács szakmai idegen nyelv	<b>Szakmai idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>		<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Szakmai kifejezések									15		15			15								
	Szakmai technológiák									16		16			16								
11561-16 A Gazdálkodási ismeretek	<b>Gazdálkodás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei						10					10			10								
	Ügyvitel a vendéglátásban						18					18			18								
	Munkaügyi ismeretek						8					8			8								
	<b>Kereskedelmi, adó és számviteli ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Adó fogalma, fajtái az adózás rendje						8					8			8								
	Kereskedelmi alapfogalmak						2					2			2								
	Vállalkozások számviteli és számlázási előírásai						8					8			8								
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Táplálkozástan ismeretek						8					8			8								
	Hús és húsipari termékek						16					16			16								
	Alap élelmiszerek						12					12			12								
11519-16 Az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonság</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>18</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Mikroorganizmusok, toxinok						10					10			10								
	A HACCP ismerete						8					8			8								

12094-16 Az Étélkészítési ismeretek alapjai	<b>Ételkészítési ismeretek</b>	0	0	0	0	36	0	0	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	Konyha helyiségeinek, gépeinek ismerete					4				4					4						
	Növényi eredetű élelmiszerek					4				4					4						
	Állati eredetű élelmiszerek					4				4					4						
	Húsok,halak ismerete					6				6					6						
	Előételek					6				6					6						
	Levesek					6				6					6						
	Köreték					6				6					6						
11646-16 Nemzetközi és hajós ételkészítés	<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat</b>	0	0	0	0	0	54	0	0	54	54	0	0	54	0	0	0	0	0	0	
	Konyha helyiségeinek, gépeinek ismerete						4			4					4						
	Növényi eredetű élelmiszerek						5			5					5						
	Állati eredetű élelmiszerek						5			5					5						
	Húsok,halak ismerete						10			10					10						
	Előételek						10			10					10						
	Levesek						10			10					10						
	Köreték						10			10					10						
11646-16 Nemzetközi és hajós ételkészítés	<b>Nemzetközi és hajós ételkészítés</b>	0	0	0	0	36	0	0	0	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	
	Nemzetközi konyhák					16				16					16						
	Speciális étkezés					3				3					3						
	A reggeliztetés					3				3					3						
	Hidegkonyha					3				3					3						
	Leves-köret pozíció					4				4					4						
	Húsos-szószos pozíció					4				4					4						
	Desszertek					3				3					3						
	<b>Nemzetközi és hajós ételkészítés gyakorlat</b>	0	0	0	0	0	36	0	31	67	67	0	0	67	0	0	0	0	0	0	
A reggeliztetés						3			3					6							

	Hidegkonyha							10			4	14					14							
	Leves-köret pozíció							10			10	20					20							
	Húsos-szószos pozíció							10			10	20					20							
	Desszertek							3			4	7					7							
11753-16 Fedélzeti ismeretek	<b>Fedélzeti elmélet</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
	Hajók szerkezete, stabilitása	16									16					16	16						16	
	Etika illem etikett	10									10					10	20						31	
	Protokoll	10									10					10							20	
	<b>Fedélzeti gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>139</b>		
	Takarítás		20								20					20		10				5	15	
	Fa munkák		20								20					20		18				0	18	
	Festés		20								20					20		12				10	22	
	Fedélzeti gépek, berendezések		20								20					20		10				10	20	
	Pénztárgép, standolás					28					28					28		20					20	
	Hajón és kötéléken belüli rádiózás				8						8					8		8					8	
	Etika, illem, etikett		30								30					30		10					10	
	Protokoll		10								10					10		0					0	
	Utazás irányítás		10								10					10		10					10	
Hajók szerkezete, stabilitása		14								14					14		10				6	16		
11649-16 Matróz vizsga	<b>Matróz alapismeretek</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>		
	A 32 810 02sz. Nyíltvízi-vizimentő tematika			36						36					36	36						36		
	Hajózási szabályzat			18						18					18							0		
	<b>Matróz alapismeretek gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>		
	Kötelek (sodrony, perlon, pp., kender) tulajdonságai, kezelése, tárolása		18								18					18		2				2		
Kötélmunkák		36		20						56					56		25					25		

	Hajó külső belső takarítása		18								18				18							
	Csoportos és egyéni mentőeszközök használat, karbantartása, tárolása				10						10				10	10						10
	Fedélzeti gépek kezelése, horgonyzás				10						10				10	5						5
	Vízmérőléc, csáklya használata				3						3				3	3						3
	A 32 810 02sz. Nyíltvízi-vízimentő tematika				144						144				144	144						144
	Evezés, dobókörte, mentőkötél		36		10						46				30	17						17
	Tűz, munkabiztonsági, munkaegészségügyi előírások, egyéni védőfelszerelések		36		6						42				46	5						5
	Őr, ügyeleti, készenléti és rádiós őrszolgálat. Riadó tervek.				13						13				13	5						5
11963-16 Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia	<b>Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Hajózásra alkalmas vízterületek EU, HU			10							10				10	20						20
	A folyómeder jellemzői			4							4				4	8						8
	Kikötők, hidak, zátonyok, folyamszabályozási művek hatása a hajózásra			10							10				10	20						20
	Vízi utak osztályba sorolása, osztályok jellemzői.			4							4				4	8						8
	Vízmércék, vízállás értelmezése			2							2				2	4						4
	Ár-apály jelenség, toló ár			2							2				2	4						4

	Árvíz, kisvíz			4						4					4	8					8		
11765-16 Kisgéphajó vezetése	<b>Kisgéphajó</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	
	Szerkezete								8		8					8	20					20	
	Géptana								8		8					8	20					20	
	Üzemeltetése								10		10					10	22					22	
	Stabilitása								5		5					5	10					10	
	<b>Vezetési gyakorlat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>36</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
	Kisgéphajó vezetése									31	31					31		36					36
11754-16 Gépházi ismeretek	<b>Gépházi alapismeretek</b>			<b>18</b>							<b>18</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
	Gépelemek															8						8	
	Energia átalakítás és erőátvitel															5						5	
	Műszaki mérések															5						5	
	Rajzolás, vázlatkészítés			18							18					18	8					8	
	Gépházi tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügy																4					4	
	Hajók géptereinek elrendezése a fő és segédüzem feladata, felépítése																4					4	
	Káros és szennyező anyagok, olajszármazékok tárolása																2					2	
	<b>Gépházi alapismeretek gyakorlat</b>										<b>72</b>		<b>72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>144</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
	Gépelemek										30		30				30		30				30
	Energia átalakítás és erőátvitel										10		10				10		20				20
	Műszaki mérések										10		10				10		26				26
	Rajzolás, vázlatkészítés																	40					40
	Gépházi tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügy										10		10				10		14				14
Hajók géptereinek										10		10				10		10				10	

	elrendezése a fő és segédüzem feladata, felépítése																				
	Káros és szennyező anyagok, olajszármazékok tárolása				2									2						2	
	<b>Hajógépek elmélete</b>													<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Belső égésű motorok elmélete, üzemeltetése, karbantartása, javítása													10		10	20				20
	Indítási rendszerek, motor indítás előkészítése, indítása, üzem közbeni felügyelete													10		10	10				10
	Szivattyúk, emelőberendezések, működése, karbantartása, javítása													15		15	15				15
	Kazánok, klímák, hűtőgépek főbb szerkezeti elemei, tipikus karbantartási és javítási feladatok													10		10	10				10
	Víz és tüzelőanyag rendszerek és a hozzájuk tartozó csőrendszerek													5		5	5				5
	Elektromos rendszerek és berendezések üzemeltetése, karbantartása													8		8	8				8
	Időszakos karbantartások													4		4	4				4
	<b>Hajógépek gyakorlata</b>													<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>155</b>	<b>263</b>
	Belső égésű motorok elmélete, üzemeltetése, karbantartása, javítása														20	20		20		20	40
	Indítási rendszerek, motor indítás														8	8		15		15	30

	előkészítése, indítása, üzem közbeni felügyelete																				
	Szivattyúk, emelőberendezések, működése, karbantartása, javítása												15	15		15			20	35	
	Kazánok, klímák, hűtőgépek főbb szerkezeti elemei, tipikus karbantartási és javítási feladatok												15	15		20			30	50	
	Víz és tüzelőanyag rendszerek és a hozzájuk tartozó csőrendszerek												15	15		12			20	32	
	Elektromos rendszerek és berendezések üzemeltetése, karbantartása												10	10		14			30	44	
	Időszakos karbantartások												10	10		12			20	32	
11964-16 Hajóvíllamossági alaptevékenység	<b>Hajóvíllamossági alaptevékenység elmélet</b>												<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>72</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	Az áramkör részei, feszültség, áramerősség, kapcsolások, áramforrás, fogyasztó												15		15	20					20
	Elektromos rendszerrajz olvasás, vázlat készítés												10		10	15					15
	Érintésvédelem, zárlatvédelem, kismegszakítók, túlterhelés védelem												10		10	10					10
	Hajózásban használatos izzók, berendezések spec. előírásai												2		2	2					2
	Generátorok, rakodóberendezések, horgony és												13		13	13					13



	kormányhajtások, kikötő berendezések, önindító motorok																					
	Inverter												2			2	2		2			
	Alapvető teljesítmény számítások												10			10	10		10			
	<b>Hajóvíllamossági alaptvékenység gyakorlat</b>													<b>62</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	
	Elektromos rendszerrajz olvasás, vázlat készítés													16	16		16				16	
	Érintésvédelem, zárlatvédelem, kismegszakítók, túlterhelés védelem													13	13		23				23	
	Akkumulátorok felépítése, kezelése, karbantartása													15	15		15				15	
	Generátorok, rakodóberendezések, horgony és kormányhajtások, kikötő berendezések, önindító motorok													16	16		16				16	
Inverter													2	2		2				2		
11965-16 Hajóvíllamosság a gyakorlatban	<b>Hajóvíllamosság a gyakorlatban</b>													<b>31</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Savas és lúgos akkumulátorok felépítése, töltése, kisütése, tárolása													5		5				4		4
	Vészüzem, vészvilágítás, navigációs világítás													2		2				5		5
	Hajó belső kommunikációs hálózata													2		2				2		2
	Elektromos kábelek fajtái, felhasználási területük													2		2				2		2
	Jeladók, végállás és													5		5				10		10

működtető kapcsolók, tűz, fenékvíz érzékelők és jelzők																				
Kapcsoló készülékek és megszakítók													4					4		4
Horgony, kikötő és rakodóberendezések hajtása, vezérlése, kontrol, elosztóablak, 8ekeltromos hajócsavar és kormányhajtás													5					19		19
Szinkron generátor, szinkron gépek párhuzamos üzeme													3					8		8
Egyenáramú generátorok és gépek üzembehelyezése, hibái, karbantartása, üzemeltetése													3					8		8
<b>Hajóvilágosság a gyakorlatban, gyakorlat</b>													<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>155</b>	<b>155</b>
Savas és lúgos akkumulátorok felépítése, töltése, kisütése, tárolása														15	15				10	10
Vészüzem, vészvilágítás, navigációs világítás														5	5				15	15
Hajó belső kommunikációs hálózata														4	4				6	6
Elektromos kábelek fajtái, felhasználási területük														5	5				10	10
Jeladók, végállás és működtető kapcsolók, tűz, fenékvíz érzékelők és jelzők														15	15				30	30
Horgony, kikötő és rakodóberendezések														15	15				34	34

	hajtása, vezérlése, kontrol, elosztótáblák, elektromos hajócsavar és kormányhajtás																			
	Szinkron generátor, szinkron gépek párhuzamos üzeme											14	14						20	20
	Motorok indítása, fordulatszám és forgásirány változtatása											10	10						10	10
	Egyenáramú generátorok és gépek üzembelyezése, hibái, karbantartása, üzemeltetése											10	10						20	20
11966-16 Kisgéphajó vezető A	<b>Kisgéphajó A elmélet</b>											<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>93</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	Vonalismeret 1629fkm-1660fkm											33		33				33		
	Hajózási szabályzat V. szint											60		60				60		
	<b>Kisgéphajó A gyakorlat</b>											<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>140</b>	<b>140</b>
	Vonalismeret 1629fkm-1660fkm												62	62					110	110
	Hajóvezetés												31	31					30	30
11630-16 Elektronikus navigáció	<b>Elektronikus navigáció</b>											<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Belvízi rádiókezelő											30		30				30		30
	Radarelmélet											10		10				10		10
	AIS programozás, kezelés											10		10				10		10
	GPS											5		5				5		5
	ECDIS térkép											54		54				54		54
	Digitális navigációs eszközök összekapcsolása											5		5				5		5

	A RIS használata, elektronikus jelentések, információk													10		10					10		10
11755-16 Jogszabályok, szabályzatok	<b>Jogszabályok, szabályzatok</b>													<b>47</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>36</b>	<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	Jogszabályi hierarchia, a hajózásra vonatkozó szabályok rendszere													7		7	6						6
	Hol-és hogyan keressek?													2		2	2						2
	Hajózási szabályzat													12		12	12						12
	Rádiós szabályzat													16		16	8						8
	Képesítési rendelet													10		10	8						8
11757-16 Szakmai nyelv (német, angol)	<b>Szakmai nyelv</b>													<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Nautikai utasítások													37		37						37	37
	Hajó-hajó közti kommunikáció													19		19						19	19
	Gépházi fődarabok megnevezése													37		37						37	37
	Utás kommunikáció													21		21						21	21
	Kötelező bejelentkezés													10		10						10	10

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

**A**  
**11499-12 azonosító számú**  
**Foglalkoztatás II.**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11499-12 azonosító számú Foglalkoztatás II. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás II.
<b>FELADATOK</b>	
Munkaviszonyt létesít	x
Alkalmazza a munkaerőpiaci technikákat	x
Feltérképezi a karrierlehetőségeket	x
Vállalkozást hoz létre és működtet	x
Motivációs levelet és önéletrajzot készít	x
Diákmunkát végez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Munkavállaló jogai, munkavállaló kötelezettségei, munkavállaló felelőssége	x
Munkajogi alapok, foglalkoztatási formák	x
Speciális jogviszonyok (önkéntes munka, diákmunka)	x
Álláskeresési módszerek	x
Vállalkozások létrehozása és működtetése	x
Munkaügyi szervezetek	x
Munkavállaláshoz szükséges iratok	x
Munkaviszony létrejötte	x
A munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései	x
A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei	x
A munkaerőpiac sajátosságai (állásbörzék és pályaválasztási tanácsadás)	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Köznyelvi olvasott szöveg megértése	x
Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban	x
Elemi szintű számítógép használat	x
Információforrások kezelése	x
Köznyelvi beszédképesség	x

SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Önfejlesztés	x
Szervezőképesség	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Kapcsolatteremtő készség	x
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Logikus gondolkodás	x
Információgyűjtés	x

## **1 Foglalkoztatás II. tantárgy**

**15 óra/15 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **1.1 A tantárgy tanításának célja**

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

### **1.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

---

### **1.3 Témakörök**

#### **1.3.1 Munkajogi alapismeretek**

**4 óra/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: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.

#### **1.3.2 Munkaviszony létesítése**

**4 óra/4 óra**

Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő 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.

### **1.3.3 Álláskeresés**

**4 óra/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 email 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.

### **1.3.4 Munkanélküliség**

**3 óra/3 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: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás 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, beralapú 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.

#### 1.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

#### 1.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 1.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat	x			
2.	megbeszélés		x		
3.	vita		x		
4.	szemléltetés			x	
5.	szerepjáték		x		
6.	házi feladat			x	

##### 1.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.5.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.6.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.7.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése		x		

2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre		x		
2.3	Tesztfeladat megoldása		x		

### **1.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11498-12 azonosító számú**

**Foglalkoztatás I.  
(érettségire épülő képzések esetén)  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11498-12 azonosító számú Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén) megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Foglalkoztatás I.
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven:	
bemutatkozik (személyes és szakmai vonatkozással)	x
alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölt	x
szakmai önéletrajzot és motivációs levelet ír	x
állásinterjún részt vesz	x
munkakörülményekről, karrier lehetőségekről tájékozódik	x
idegen nyelvű szakmai irányítás, együttműködés melletti munkát végez	x
munkával, szabadidővel kapcsolatos kifejezések megértése, használata	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Idegen nyelven:	
szakmai önéletrajz és motivációs levél tartalma, felépítése	x
egy szakmai állásinterjú lehetséges kérdései, illetve válaszai	x
közvetlen szakmájára vonatkozó gyakran használt egyszerű szavak, szókapcsolatok	x
a munkakör alapkifejezései	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Egyszerű formanyomtatványok kitöltése idegen nyelven	x
Szakmai állásinterjún elhangzó idegen nyelven feltett kérdések megértése, illetve azokra való reagálás értelmező, összetett mondatokban	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Nyelvi magabiztosság	x

Kapcsolatteremtő készség	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Analitikus gondolkodás	x
Deduktív gondolkodás	x

## **2 Foglalkoztatás I. tantárgy**

**62 óra/62 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **2.1 A tantárgy tanításának célja**

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok alkalmasak legyenek egy idegen nyelvű állásinterjún eredményesen és hatékonyan részt venni.

Ehhez kapcsolódóan tudjanak idegen nyelven személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni, a munkavállaláshoz kapcsolódóan pedig egy egyszerű formanyomtatványt kitölteni.

Cél, hogy a rendelkezésre álló 64 tanóra egység keretén belül egyrészt egy nyelvtani rendszerezés történjen meg a legalapvetőbb igeidők, segédigék, illetve az állásinterjúhoz kapcsolódóan a legalapvetőbb mondatszerkesztési eljárások elsajátítása révén. Majd erre építve történjen meg az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés és az induktív nyelvtanulási készségfejlesztés 6 alapvető, a mindennapi élethez kapcsolódó társalgási témakörön keresztül. Végül ezekre az ismertekre alapozva valósuljon meg a szakmájához kapcsolódó idegen nyelvi kompetenciafejlesztés.

### **2.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Idegen nyelvek

### **2.3 Témakörök**

#### **2.3.1 Nyelvtani rendszerezés 1 8 óra/8 óra**

A 8 órás nyelvtani rendszerezés alatt a tanulók a legalapvetőbb igeidőket átismétlik, illetve begyakorolják azokat, hogy munkavállaláshoz kapcsolódóan, hogy az állásinterjú során ne okozzon gondot a múlt, illetve a jövőre vonatkozó kérdések megértése, illetve az azokra adandó válaszok megfogalmazása. Továbbá alkalmas lesz a tanuló arra, hogy egy szakmai állásinterjún elhangzott kérdésekre összetett mondatokban legyen képes reagálni, helyesen használva az igeidő egyeztetést.

Az igeidők helyes begyakorlása lehetővé teszi számára, hogy mint leendő munkavállaló képes legyen arra, hogy a munkaszerződésben megfogalmazott tartalmakat helyesen értelmezze, illetve a jövőbeli karrierlehetőségeket feltérképezze. A célként megfogalmazott idegen nyelvi magbízottság csak az igeidők helyes használata révén fog megvalósulni.

#### **2.3.2 Nyelvtani rendszerezés 2 8 óra/8 óra**

A 8 órás témakör során a diák a kérdésszerkesztés, a jelen, jövő és múlt idejű feltételes mód, illetve a módbeli segédigék (lehetőséget,

kötelességet, szükségességet, tiltást kifejező) használatát eleveníti fel, amely révén idegen nyelven sokkal egzaktabb módon tud bemutatkozni szakmai és személyes vonatkozásban egyaránt. A segédigék jelentéstartalmának precíz és pontos ismerete alapján alkalmas lesz arra, hogy tudjon tájékozódni a munkahelyi és szabadidő lehetőségekről. Precízen meg tudja majd fogalmazni az állásinterjún idegen nyelven feltett kérdésekre a választ kihasználva a segédigék által biztosított nyelvi precizitás adta kereteket. A kérdésfeltevés alapvető szabályainak elsajátítása révén alkalmassá válik a diák arra, hogy egy munkahelyi állásinterjún megértse a feltett kérdéseket, illetve esetlegesen ő maga is tisztázó kérdéseket tudjon feltenni a munkahelyi meghallgatás során. A szórend, a prepozíciók és a kötőszavak pontos használatának elsajátításával olyan egyszerű mondatszerkesztési eljárások birtokába jut, amely által alkalmassá válik arra, hogy az állásinterjún elhangzott kérdésekre relevánsan tudjon felelni, illetve képes legyen tájékozódni a munkakörülményekről és lehetőségekről.

### **2.3.3 Nyelvi készségfejlesztés 23 óra/23 óra**

(Az induktív nyelvtanulási képesség és az idegen nyelvi asszociatív memória fejlesztése fonetikai készségfejlesztéssel kiegészítve)

A 24 órás nyelvi készségfejlesztő blokk során a diák rendszerezi az idegen nyelvi alapszókincshez kapcsolódó ismereteit. E szókincset alapul véve valósul meg az induktív nyelvtanulási képességfejlesztés és az idegen nyelvi asszociatív memóriafejlesztés 6 alapvető társalgási témakör szavai, kifejezésein keresztül. 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 cél nyelv 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
- lakás, ház
- utazás,
- étkezés

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



### 2.3.4 Munkavállalói szókincs 23 óra/23 óra

A 24 órás szakmai nyelvi készségfejlesztés csak a 40 órás 3 alapozó témakör elsajátítása után lehetséges. Cél, hogy a témakör végére a diák folyékonyan tudjon bemutatkozni kifejezetten szakmai vonatkozással. Képes lesz a munkalehetőségeket feltérképezni a célnyelvi országban. Begyakorolja az alapadatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltését, illetve a szakmai önéletrajz és a motivációs levél megírásához szükséges rutint megszerzi. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincsot, ami alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. A témakör tanulása során közvetlenül a szakmájára vonatkozó gyakran használt kifejezéseket sajátítja el. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

### 2.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Az órák kb. 50%-a egyszerű tanteremben történjen, egy másik fele pedig számítógépes tanterem, hiszen az oktatás egy jelentős részben digitális tananyag által támogatott formában zajlik.

### 2.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

*A tananyag kb. fele digitális tartalmú oktatási anyag, így speciálisak mind a módszerek, mind pedig a tanulói tevékenységformák.*

#### 2.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	kiselőadás			x	
3.	megbeszélés			x	
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	projekt		x		
7.	kooperatív tanulás		x		
8.	szerepjáték		x		
9.	házi feladat	x			
10.	digitális alapú feladatmegoldás	x			

## 2.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel			x	
1.4.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.5.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.6.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Levélírás	x			
2.2.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Elemzés készítése tapasztalatokról			x	
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás			x	
4.2.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal	x			
4.3.	Csoportos helyzetgyakorlat			x	

## 2.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11644-16 azonosító számú**

**Hajópincér-bárpincér  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11644-16 azonosító számú Hajópincér-bárpincér megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Felszolgálat alapjai	Felszolgálat alapjai gyakorlat	Felszolgálat	Felszolgálat gyakorlat	Italok csoportosítása	Italok csoportosítása gyakorlat
<b>FELADATOK</b>						
Figyelemmel kíséri az árukészletet				x		
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez				x		
Elvégzi az aruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását				x		
Árut vesz át				x		
Leltározási feladatokat végez				x		
Bizonylatokat állít ki				x		
Standol, elszámol a napi bevétellel				x		
Nyugtát, szobahitelt, készpénzfizetési számlát állít ki				x		
Jelenléti ívet vezet	x	x		x		
Gazdálkodási számításokat végez				x		
Értékesítést ösztönző tevékenységet végez				x		
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit		x		x		
Elvégzi az egyéni előkészületeket	x	x		x		
Tájékozódik a napi feladazokról	x	x		x		
Munkaterületet, vendégteret, eszközöket nyitásra előkészíti		x		x		
Elvégzi a terítési műveleteket				x		
Kávét, reggeli italokat készít		x		x		
Fogadja a vendéget és felméri az igényeit		x		x		
Italt ajánl		x		x		
Különböző felszolgálati módokban dolgozik				x		
Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait				x		
Kezeli a vendégpanaszt		x				
Munkaterületét előírás szerint rendezzi zárás után		x		x		
Ügyel a munkaterület tisztaságára		x		x		
Betartja a higiéniai, környezetvédelmi előírásokat, HACCP szabályokat	x	x		x		
Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat	x	x		x		
Kapcsolatot tart más munkaterülettel, kollégáival		x		x		
Menükártyát készít			x	x		
Alkalmi terítéket készít			x	x		
Ételt, italt készít a vendég előtt			x	x		x
Újra teríti az asztalt és rendei a környezetét				x		
Tájékozódik az új gasztronómiai trendekről				x		

IBA koktélok ismerete		x				
Allergén vendégek kiszolgálása	x	x				
Helyesen alkalmazza az illetékes, etikett és protokoll szabályokat	x	x	x	x		x
Idegen nyelven kommunikál a vendégekkel és munkatársaival		x		x		x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	x	x	x	x	x	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el		x		x		x
A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad		x		x		x
Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x	x	x	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x	x	x	x	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>						
A gazdálkodás alapegységei						
Gazdálkodás és ügyvitel						
Az áruátvétel szabályai, folyamata				x		
Költségelszámolás				x		
A vendéglátás tevékenységének általános feltételei						
A vendéglátó tevékenység tárgyi és személyi feltételei	x	x	x	x		
A munkaadó és munkavállaló kapcsolata						
Az üzleti gazdálkodás bizonylatai				x		
A vendéglátás gazdasági számításai						
Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók						
Viselkedéskultúra, kommunikáció, etikett és protokoll	x	x	x	x	x	x
Eszköz meghatározás	x	x				
Terítés fajtái	x	x	x	x		
Étel és ital felszolgálás módjai	x	x	x	x		
Hazai és nemzetközi szokások	x	x	x	x		
Italok ajánlásának általános szabályai	x	x	x	x	x	x
Italkészítés					x	x
Kávék, reggeli italok, alkohos és alkoholmentes italok, báritalok ismerete	x	x			x	x
Munkavédelem	x	x		x		x
Allergén anyagok ismerete	x	x				
Különleges alkalmi terítések			x	x		
Szövegszerkesztés, táblázatkezelés			x	x		
Új gasztronómiai, felszolgálási trendek			x	x		
Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás	x	x	x	x	x	x
Etikett, illetékes, protokoll idegen nyelven	x	x	x	x	x	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendéggel		x		x		x
Vendégpanaszok kezelése idegen nyelven				x		
Konyhai és éttermi termékek idegen nyelvű technológiája		x		x		x
Konyhai és éttermi gépek, berendezések ismerete idegen nyelven		x		x		

Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven	x		x		x	
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>						
Szakmai nyelvű hallott és írott szöveg megértése, idegen nyelven is	x	x	x	x	x	x
Szakmai nyelvű beszédképesség, idegen nyelven is	x	x	x	x	x	x
Elemi számolási készség, idegen nyelven is	x	x	x	x	x	x
Számítógép felhasználói szintű használata			x	x		
Információs adatok kezelése	x	x	x	x		
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>						
Megbízhatóság	x	x	x	x	x	x
Külső megjelenés	x	x	x	x	x	x
Terhelhetőség	x	x	x	x	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>						
Udvariasság	x	x	x	x	x	x
Csapatban való tevékenykedés képesség	x	x	x	x	x	x
Rugalmasság	x	x	x	x	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>						
Rendszerező képesség	x	x	x	x	x	x
Figyelem összpontosítás	x	x	x	x	x	x
Környezet tisztán tartása	x	x	x	x	x	x

### **3 Felszolgálás alapjai tantárgy 36 óra/ óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### **3.1 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. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret. Felszolgálási módok

#### **3.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **3.3 Témakörök**

##### **3.3.1 HACCP, higiénia, munkavédelem 8 óra/8 óra**

A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.  
Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálás, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, fogyasztói-edény mosogatás, polírozás, sörcsapolás, takarítás).  
Szállítás, raktározás szabályai (ital, göngyöleg, textil, fogyóeszköz).  
Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.  
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).

##### **3.3.2 Eszközismeret 8 óra/8 óra**

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.  
Eszközök csoportosítása rendeltetés szerint (egyszerű és különleges evőeszközök, tányérok, tálak, tálalóedények, kannák, kancsók, csészek, aljak, poharak, tálalóeszközök, textíliák).  
Váltások (egyszerű és különleges).  
Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.  
Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

##### **3.3.3 Étél és italismeret 1. 10 óra/10 óra**

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák). Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).

Köreték (burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köreték).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).

Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek, levesbetétek, alaplevek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Allergiás reakciót kiváltó alapanyagok ismerete és felhasználási körei

Az alapvető nemzetközi konyhai ételek és kifejezések ismerete (Magyar-Francia-Olasz-Német-Osztrák konyha remekei)

### **3.3.4 Felszolgálási módok 1. 10 óra/10 óra**

Reggeli- és uzsonnaterítés és felszolgálás.

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

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

Francia I-II. felszolgálási mód

### **3.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

### **3.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### **3.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	szemléltetés			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	magyarázat			x	

#### **3.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység	Alkalmazandó eszközök és
---------	--------------------------	---------------------	--------------------------



		szervezési kerete (differenciálási módok)		felszerelések	
		egyéni	csoport- bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 3.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 4 Felszolgálás alapjai gyakorlat tantárgy 54 óra/ óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 4.1 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. Az értékesítés eszközeinek alkalmazása. Előkészületek az értékesítésre. Italok és ételek értékesítése. Alapszintű ital- és ételismeret. Felszolgálási módok alapjainak gyakorlati megismerése

### 4.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 4.3 Témakörök

#### 4.3.1 Étél- és italismeret 1. 15 óra/ óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, sörök, pezsgők, párlatok, likőrök, alkoholmentes italok, kávék, teák). Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).

Köreték (burgonya, gabona, tészta, gyümölcs, saláta, vegyes köreték).

Mártások (alaplevek, hideg, meleg, francia alap- és származtatott mártások).

Hideg előételek (zöldségféléből és gyümölcsökből készített hideg előételek, különböző húsokból, belsőségekből készített hideg előételek, hideg saláták, hideg vegyes ízelítők, pástétomok, habok, koktél előételek).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Levesek (erőlevesek, híglevesek, összetett levesek, sűrített levesek, krémlevesek, pürélevesek, különleges levesek, levesbetétek, alaplevek).

A levesek elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás, melegen tartás.

Allergiás reakciót kiváltó alapanyagok ismerete és felhasználási körei

Az alapvető nemzetközi konyhai ételek és kifejezések ismerete (Magyar-Francia-Olasz-Német-Osztrák konyha remekei)

#### **4.3.2 Italfelhasználás 15 óra/ óra**

Az italok felhasználásának általános szabályai.

Poharak helyes használata (fehérboros pohár, vörösboros pohár, rosé pohár, szeszes, likőrös pohár, sörös poharak, pezsgős poharak, koktélos és egyéb poharak).

Italok felhasználásának hőmérséklete (fehér borok, rosé borok, vörös borok, sörök, üdítőitalok, szeszesitalok - párlatok, likőrök...).

Tálcahasználat (biztonságos tálcahasználat az étel és ital felhasználásában).

Borok felhasználása (bornyitás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felhasználása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felhasználása (sörmelegítő).

Koktélok felhasználása.

Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felhasználása.

#### **4.3.3 Eszközismeret 12 óra/ 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).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök

#### **4.3.4 Felhasználási módok 1. 12 óra/ óra**

Reggeli- és uzsonnaterítés és felhasználás.

Svájci (tányérszervíz) felhasználási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

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

#### 4.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlati képzőhely

#### 4.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 4.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	szemléltetés			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	magyarázat			x	

##### 4.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
3.2.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				

5.1.	Áruterelő szakmai munkatevékenység		x		
5.2.	Műveletek gyakorlása		x		
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

#### 4.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### 5 Felszolgálat tantárgy 31 óra/31 óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### 5.1 A tantárgy tanításának célja

Étrend összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges elméleti tudás megszerzése. Előkészületek az értékesítésre. Nyitás előtti teendők. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Valláshoz kötődő étkezési szokások, előírások megismerése. Hagyományos gasztronómiai ünnepek. Menükártya szerkesztés szabályainak megismerése

#### 5.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

#### 5.3 Témakörök

##### 5.3.1 Étél és italismeret 2. 10 óra/10 óra

Különböző húsokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módzatainak ismerete. Éttermi tészták, piskóták, krémek, édes mousse-ok, hideg desszertek ismerete. Vallások étkezési szokásai.

##### 5.3.2 Nyitás előtti teendők 3 óra/3 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek megtanulása (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása!).

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Zárás utáni teendők megtanulása (lerámolás, takarítás, gépek üzemén kívül helyezése).

### 5.3.3 Felszolgálási módok 2. 10 óra/10 óra

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek ( szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés )

Alkalmi felszolgálási módok ( tükörszervíz )

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák megismerése.

### 5.3.4 Értékesítési ismeretek 8 óra/8 óra

Étkezési alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Márton nap, Karácsony, Farsang, Újév, egyházi, családi, állami, stb.

Menükártya készítésének szabályai

## 5.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

## 5.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 5.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	

### 5.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			

1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Válaszolás írásban mondatszintű kérdésekre	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

## 5.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 6 Italok csoportosítása tantárgy 31 óra/ óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 6.1 A tantárgy tanításának célja

Az alkoholos- és alkoholmentes italok megismerése. A sör- és a bor fajtái, készítésük, típusai. Szőlő fajták, borfajták, ezek jellemzői

### 6.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 6.3 Témakörök

#### 6.3.1 Alkoholmentes italok 2 óra/ óra

Az alkoholmentes italok csoportosítása

#### 6.3.2 Sörök 5 óra/ óra

A sör története, alap és pótanyagai, gyártása

#### 6.3.3 Borok 8 óra/ óra

A borszőlők fajtái, készítése, típusai. A likőrborok és szénsavas borok

#### 6.3.4 Párlatok, likőrök 6 óra/óra

A párlatok és likőrök csoportosítása, alapanyaguk.

#### 6.3.5 IBA koktélok 10 óra/óra

Nemzetközi Bárszövetség ( IBA ) által rögzített mintegy félszáz koktél receptúrájának megismerése.

#### 6.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

#### 6.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 6.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	

##### 6.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

#### 6.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**7 Italok csoportosítása gyakorlat tantárgy** **31 óra/ óra\***  
\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

**7.1 A tantárgy tanításának célja**

Az alkoholos- és alkoholmentes italok elkészítése a gyakorlatban. A sör- és a bor fajtái. Párlatok,likőrök, pezsgők, kávék felszolgálása a gyakorlatban

**7.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

**7.3 Témakörök**

**7.3.1 Alkoholmentes italok 2 óra/óra**

Az alkoholmentes italok csoportosítása, felszolgálása

**7.3.2 Sörök 2 óra/óra**

Sörök fajtái, felszolgálásuk

**7.3.3 Borok 8 óra/óra**

Borok fajtái, szakszerű felszolgálásának gyakorlása

**7.3.4 Párlatok, likőrök 4 óra/óra**

A párlatok és likőrök csoportosítása, felszolgálása

**7.3.5 IBA koktélok 9 óra/ óra**

Nemzetközi Bárszövetség ( IBA ) által rögzített mintegy félszáz koktél receptúrájának megismerése, elkészítésének gyakorlása.

**7.3.6 Pezsgők 2 óra/ óra**

Pezsgő felszolgálásának szabályai

**7.3.7 Kávék 4 óra/óra**

Kávék, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása

**7.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Gyakorlati képzőhely

**7.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**



### 7.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	
4.	szerepjáték		x		

### 7.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

## **7.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **8 Felszolgálás gyakorlat tantárgy**

**62óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **8.1 A tantárgy tanításának célja**

Étrend összeállításához szükséges ital és étel ismeret megszerzése. Vendég előtt végzett különleges éttermi munkákhoz szükséges gyakorlati tudás megszerzése. Az értékesítés elszámolása. Üzleten kívüli értékesítés, rendezvények lebonyolítása. Informatikai eszközök használata az értékesítésben és elszámolásban.

Különböző felszolgálási módok gyakorlása. Terítés, átterítés, alkalmi terítés gyakorlati alkalmazása. Egyéni és csoport (brigád) munka gyakorlása. Díszétkezesek lebonyolítása. Önálló munkaszervezési készség megszerzése.

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 fizettetésben, számlázásban. A gyakorlatban használják az éttermi szoftvert

### **8.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **8.3 Témakörök**

#### **8.3.1 Felszolgálási módok 2. 12óra/ óra**

Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek ( szeletelés, bontás, filézés, flambírozás, salátakeverés )

Alkalmi felszolgálási módok gyakorlása (tükörszerviz).

Új gasztronómiai és felszolgálási trendek, ételkészítési technológiák gyakorlati alkalmazása, megfigyelése, tapasztalatok összegyűjtése

#### **8.3.2 Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai 12 óra/12 óra**

Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív).

Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Szállodai és pincér programok működése, kapcsolatai, elszámoltatás, standolás éttermi programok segítségével.

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

HACCP dokumentáció tanulmányozása, kitöltése, vezetése (hőmérséklet ellenőrzési lap, áruátvételi lap...).

### **8.3.3 Nyitás előtti teendők 15 óra/15 óra**

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Gépek üzembe helyezése (sörccsap, 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 betélapok behelyezése.

Személyi felkészülés (higiéniai szabályok betartása, átöltözés, pincér felszerelés).

Zárás utáni teendők elvégzése (lerámolás, takarítás, gépek üzemben kívül helyezése).

### **8.3.4 Különböző felszolgálási módok 15 óra/óra**

Reggeli terítés, reggeli felszolgálat

Vendég fogadása, ültetése.

Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása), 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, újrateerítés.

### **8.3.5 Értékesítési ismeretek 4 óra/óra**

Étkezési alkalmak, ünnepek (nevezetes alkalmak és ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai) pl. Márton nap, Karácsony, Farsang, Újév, egyházi, családi, állami, stb.

Menükártya készítésének szabályai, számítógépen készítés a gyakorlatban

## **8.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Gyakorlati képzőhely

## **8.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 8.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	szemléltetés		x		
2.	szimuláció		x		
3.	szerepjáték		x		
4.	magyarázat		x		

### 8.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		

5.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 8.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

A

**11647-16 azonosító számú**

**Szállodahajós alapismerete  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11647-16 azonosító számú Szállodahajós alapismerete megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szálloda i tevéken ységek	Szálloda i tevéken ységek gyakorl at
<b>FELADATOK</b>		
Betartja az etikett és illemtan szabályait	x	x
Ismeri a hajó szolgáltatásait	x	x
Informatikai programokat alkalmaz	x	x
Kezeli az információáramlást a részlegek között	x	x
Betartja a hajó biztonsági előírásait	x	x
Gyakorolja és figyelmeztet a higiénia fontosságára	x	x
Tájékoztató idegen nyelven	x	x
Ismeri a hajó riadó tervét	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
A hajó tárgyi feltételei	x	x
Vendég típusok	x	x
Etikett és illemtan	x	x
Konfliktus kezelés	x	x
Utastási lánc betartása	x	x
Riadó terv ismerete	x	x
Fogyasztóvédelem ismerete	x	x
A hajó munkavédelmi, balaset megelőzési és tűzvédelmi előírásai	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Idegen nyelvű beszédképesség	x	x
Térbeli tájékozódás	x	x
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x
Magas munka tűrőképesség	x	x
Szakmai beszédképesség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság	x	x
Felelősségtudat	x	x
Önfegyelem	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Tolerancia	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x
Konfliktuskerülő készség	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Áttekintő képesség	x	x
Helyzetfelismerés	x	x
Figyelem megosztás	x	x

## **9 Szállodai tevékenységek tantárgy 36 óra/ óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **9.1 A tantárgy tanításának célja**

A hajó kialakításának tárgyi feltételeinek, szervezeti felépítésének, szolgáltatásainak megismerése.

Az egyes vendégtípusok, vendégkörök jellemzői, felismerése, kezelése.

Megismeri a hajókon használatos számítógépes programokat, számlázási módokat, elektronikus fizetési módokat.

Megtanulja a hajó munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályainak alkalmazását gyakorlatban.

Fogyasztóvédelem, riadó terv.

### **9.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **9.3 Témakörök**

#### **9.3.1 Vendégtípusok 20 óra/ óra**

A különböző vendégtípusok megismerése nemek-, és kor szerint.

Személyiség típusok felismerése, ezek kezelésének technikái.

#### **9.3.2 Értékesítési bizonylatok, ügyvitel 4 óra/ óra**

Az értékesítés informatikai rendszerének használata. A szállodai programok működésének megfigyelése, a program hajón belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása. Különböző számlázási módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása.

#### **9.3.3 Fogyasztóvédelem 8 óra/ óra**

Elsajátítja a fogyasztóvédelem alapismereteit (alapfogalmak, rendelkezések, piacfelügyelet, panaszkezelés)

#### **9.3.4 Hajó szerkezeti és szervezeti ismerete 4 óra/ óra**

Megismeri a hajó felépítését, helyiségeit és szolgáltatásait.

A hajón érvényes hierarchia.

Megismeri a hajón érvényben lévő munkavédelmi, baleset megelőzési, tűzrendészeti szabályokat. Megismerkedik a riadó tervvel.



#### 9.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, gyakorlati képzőhely

#### 9.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 9.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	

##### 9.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.3.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.4.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
3.3.	Csoportos versenyjáték		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység		x		
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		

5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Géprendszer megfigyelése adott szempontok alapján		x		
5.2.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése		x		
5.3.	Adatgyűjtés géprendszer üzemeléséről		x		
6.	Vizsgálati tevékenységek körében				
6.1.	Technológiai próbák végzése		x		
7.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
7.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
7.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 9.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 10 Szállodai tevékenységek gyakorlat tantárgy 36 óra/36 óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 10.1 A tantárgy tanításának célja

A hajó kialakításának tárgyi feltételeinek, szervezeti felépítésének, szolgáltatásainak megismerése a gyakorlatban.

Az egyes vendégtípusok, vendégkörök jellemzői, felismerése, kezelése.

Megismeri a hajókon használatos számítógépes programokat, számlázási módokat, elektronikus fizetési módokat.

Megtanulja a hajó munkavédelmi, baleset megelőzési és tűzrendészeti szabályainak alkalmazását gyakorlatban.

### 10.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 10.3 Témakörök

#### 10.3.1 Vendégtípusok 20 óra/20 óra

A különböző vendégtípusok megismerése nemek-, és kor szerint.

Személyiségtípusok felismerése, ezek kezelésének technikái.

#### 10.3.2 Értékesítési bizonylatok, ügyvitel 8 óra/8 óra

Az értékesítés informatikai rendszerének használata a hajón. A szállodai programok működésének megfigyelése, a program hajón

belüli kapcsolatainak megfigyelése, adatbázisának tanulmányozása. Különböző számlázási módok, elektronikus fizetési módok alkalmazása.

### 10.3.3 Hajó szervezeti ismerete 8 óra/8 óra

Megismeri a hajó felépítését, helyiségeit és szolgáltatásait.

A hajón érvényes hierarchia.

Gyakorlatban megismeri a hajón érvényben lévő munkavédelmi, baleset megelőzési, tűzrendészeti szabályokat. Megismerkedik a riadó tervvel.

A témakör részletes kifejtése

### 10.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlati képzőhely

### 10.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 10.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		

#### 10.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				

3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x			
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 10.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## A

**11648-16 azonosító számú**

**Szállodahajós, szállodai recepciós  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11648-16. azonosító számú Szállodahajós, szállodai recepciós megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szállodai adminisztráció	Szállodai kommunikáció	Szállodai adminisztráció gyakorlat
<b>FELADATOK</b>			
Hajó szolgáltatásainak ismerete	x		x
Viselkedéskultúra a vendéggel szemben		x	x
Informatikai programokat alkalmaz	x		x
Ellenőrzi a Housekeeping feladatait	x		x
Információáramlást biztosít a részlegek között	x	x	x
Beosztást készít	x		x
Felelős a chek-in és check-out lebonyolításáért	x		x
Ellenőrzi a vendég és személyzet létszámát	x		x
Ellenőrzi a vendégek számláit, fizetést	x		x
Elszámol a napi bevétellel	x		x
Napi adminisztrációs munkát végez	x		x
Betartja és betartatja a hajó biztonság előírásait	x		x
Programokat, szolgáltatásokat ajánl		x	x
Alkalmazza az üzleti kommunikáció szabályait		x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>			
Irodaiszoftverek ismerete	x		x
Üzleti adminisztráció	x		x
Pénzügyi tevékenység	x		x
Információk átadása, társalgás idegen nyelven is		x	x
Konfliktuskezelés	x	x	x
Gasztronómiai alapismeret	x		x
Illem, etika, etikett	x	x	x
A hajózással kapcsolatos biztonsági előírások	x		x
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei	x		x
A hajó személyi és szervezeti felépítése	x		x

Aktív kommunikáció a hajó vezetőjével, személyzettel, vendégekkel, idegen nyelven is		x	x
Hazai fogyasztóvédelmi ismeretek	x		x
Kommunikációs technikák		x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>			
Idegen és szakmai nyelvű beszédképesség	x	x	x
Irodatechnikai eszközök használata	x		x
Információ áramlás kezelése	x	x	x
Olvasott szakmai szöveg megértése	x	x	x
Biztonságos és empátikus utaskezelés,-kiszolgálás	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>			
Elhivatottság, elkötelezettség	x	x	x
Döntésképeség	x	x	x
Türelmesség	x	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>			
Udvariasság	x	x	x
Nyelvhelyesség	x	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>			
Áttekintő képesség	x	x	x
Tervezés	x	x	x
Rendszerekben való gondolkodás	x		x

## **11 Szállodai adminisztráció tantárgy**

**18 óra/ óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **11.1 A tantárgy tanításának célja**

A hajós recepció berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek pontos ismerete.

A hajós recepció feladatainak megismerése.

### **11.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **11.3 Témakörök**

#### **11.3.1 Recepció alapjai 12 óra/ óra**

Az utasok check-in és check-outjának megismerése, informatikai rendszer ismerete.

A recepció főbb feladatai: hajó szolgáltatásainak ismerete, ellenőrzi a vendég és személyzet létszámát, beosztást készít, ellenőrzi a Housekeepinget, folyamatos információáramlást biztosít a részlegek között.

#### **11.3.2 Szállodai bizonylatok 6 óra/óra**

A hajón lévő számlák készítése, vendégek fizettetése.

Napi bevétel elszámolása.

### **11.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

### **11.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### **11.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	

3.	szemléltetés			x	
----	--------------	--	--	---	--

### 11.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 11.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 12 Szállodai kommunikáció tantárgy 18 óra/óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 12.1 A tantárgy tanításának célja

Üzleti kommunikációs technikák elsajátítása. Információáramlásának megismerése a hajón.

A kommunikáció fogalma, típusai.

### 12.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 12.3 Témakörök

#### 12.3.1 Kommunikációs alapismeret 18 óra/óra

A kommunikáció fogalma, jelentősége, típusai.

Verbális és nonverbális kommunikáció, metakommunikáció.

Üzleti kommunikáció szabályai.

Kommunikációs eszközök, technikák.



## 12.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

## 12.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 12.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	szemléltetés			x	

### 12.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

## 12.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### **13 Szállodai adminisztráció gyakorlat tantárgy 36 óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### **13.1 A tantárgy tanításának célja**

#### **13.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **13.3 Témakörök**

##### **13.3.1 Szállodai bizonylatok 18 óra/óra**

A hajón lévő számlák készítése, vendégek fizettetése a gyakorlatban.  
Napi bevétel elszámolása.

##### **13.3.2 Recepció alapjai 18 óra/óra**

Az utasok check-in és check-outjának megismerése, informatikai rendszer ismerete.

A recepció főbb feladatainak gyakorlatban való elsajátítása: hajó szolgáltatásainak ismerete, ellenőrzi a vendég és személyzet létszámát, beosztást készít, ellenőrzi a Housekeepinget, folyamatos információáramlást biztosít a részlegek között.

#### **13.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Gyakorlati képzőhely

#### **13.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

##### **13.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		

### 13.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)		Alkalmazandó eszközök és felszerelések	
		egyéni	csoporthatás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása		x		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés		x		
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.3.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 13.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11523-16 azonosító számú**  
**A pincér szakmai idegen nyelv**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11523-16 azonosító számú A pincér szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai idegen nyelv
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelven kommunikál a vendégekkel és munkatársaival	x
Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el	x
Utasításokat ad és fogad idegen nyelven	x
Általános gasztronómiai idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét	x
A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Etikett, protokoll idegen nyelven	x
Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendéggel, munkatárssal	x
Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája	x
Italok és ételek neve idegen nyelven	x
Éttermi gépek, berendezések nevei és feliratainak megismerése idegen nyelven	x
Vendégpanaszok kezelése idegen nyelven	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Idegen nyelvű beszédképesség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű olvasott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése	x
Elemi számolási készség idegen nyelven	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Szorgalom, igyekezet	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

## **14 Szakmai idegen nyelv tantárgy**

**31 óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **14.1 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.

A vendégekkel való bánásmód

### **14.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **14.3 Témakörök**

#### **14.3.1 Szakmai kifejezések 10 óra/óra**

Gasztronómiai nyersanyagok

Cukrászkészítmények megnevezései

Ételek megnevezései

Italok megnevezései

Vendéglátásban használt gépek, berendezések, eszközök megnevezése

Termelési- és értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

#### **14.3.2 Szakmai technológiák 10 óra/óra**

Ételkészítési, cukrászati technológiák

Italok készítése, felszolgálás folyamatai

#### **14.3.3 Szakmai szituációk 11 óra/óra**

Kommunikáció a vendégekkel, munkatársakkal

Vendégek fogadása

Ajánlás idegen nyelven

Etikett, protokoll alkalmazása

Rendelés felvétel idegen nyelven

#### 14.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

#### 14.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 14.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	megbeszélés			x	
4.	vita			x	
5.	szemléltetés			x	
6.	szimuláció			x	
7.	kooperatív tanulás			x	

##### 14.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
4.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			

5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			
------	--	---	--	--	--

#### **14.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**12096-16 azonosító számú**

**A Szakács szakmai idegen nyelv  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 12096-16 azonosító számú A Szakács szakmai idegen nyelv megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Szakmai idegen nyelv
<b>FELADATOK</b>	
Idegen nyelvű kommunikáció a munkatársakkal	x
Utasítást ad és fogad	x
Alkalmazza a konyhával, azok gépeivel, eszközeivel kapcsolatos idegen nyelvű kifejezéseket	x
Idegen nyelven használja a mértékegységeket	x
Idegen nyelven beszél az előkészítéssel kapcsolatos műveletekről	x
Recepteket fordít és értelmez	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Szakmai idegen nyelvű olvasás, írás, fordítás, értelmezés	x
Idegen nyelvű kommunikáció a beszállítókkal, munkatársakkal, vendégekkel	x
Konyhai helyiségek, eszközök, előkészítő, valamint befejező műveletek alkalmazása	x
Mértékegységek idegen nyelvű ismerete	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Idegen nyelvű beszédképesség	x
Idegen nyelvű hallott szakmai szöveg megértése	x
Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése	x
Idegen nyelvű feliratok értelmezése	x
Mértékegységek használata idegen nyelven	x
Technológiai kifejezések értő használata	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Szorgalom, igyekezet	x
Fejlődőképesség, önfejlesztés	x
Igényesség	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
Kapcsolatteremtő Készség	x
Együttműködő képesség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Logikus gondolkodás	x
Gyakorlatias feladatértelmezés	x

Szakmai idegen nyelv tantárgy.

31 óra/ óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### 14.7 A tantárgy tanításának célja

A konyhán használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása

A konyha termelésében jellemző idegen nyelv használata

A mértékegységek idegen nyelvű ismerete

Receptek fordítása, értelmezése

#### 14.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

#### 14.9 Témakörök

##### 14.9.1 Szakmai kifejezések 15 óra/ óra

Gasztronómiai alapanyagok, nyersanyagok

Konyhán használt eszközök, berendezések, gépek megnevezései

Termelésnél használt kifejezések

Mértékegységek ismerete

##### 14.9.2 Szakmai technológiák 16 óra/ óra

Ételkészítési technológiák

A témakör részletes kifejtése

#### 14.10 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

#### 14.11 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 14.11.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	elbeszélés			x	

**14.11.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói  
tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differentiálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.3.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

**14.12 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11561-16 azonosító számú**  
**Gazdálkodási ismeretek**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11561-16 azonosító számú Gazdálkodási ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Gazdálkodás	Kereskedelmi, adó és számviteli ismeretek
<b>FELADATOK</b>		
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását	x	x
Ellenőrzi a napi árukészletet	x	x
Leltározási feladatokat végez	x	x
Bizonylatokat állít ki	x	x
Standol	x	x
Nyugtát, készpénzfizetési, szobahitel számlát állít ki	x	x
Jelenléti ívet vezet	x	x
Gazdasági számításokat végez	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Készletgazdálkodás	x	x
Elszámoltatás	x	x
Munkaügyi ismeretek	x	x
Vendéglátás fogalma, fő tevékenységei	x	x
Árképzés	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Szakmai nyelvű beszédképesség	x	x
Számolási készség	x	x
Számítógép használata	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Felelősségtudat	x	x
Pontosság	x	x
Önállóság	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Határozottság	x	x
Közérthetőség	x	x
Konfliktusmegoldó készség	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Rendszerető képesség	x	x
Tervezés	x	x
Lényegfelismerés(lényeglátás)	x	x

## **15 Gazdálkodás tantárgy**

**36 óra/ óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **15.1 A tantárgy tanításának célja**

A gazdaság alapfogalmainak, szervezeti kereteinek és a vendéglátás tevékenység megismerése. A munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátásra jellemző munkaerő-gazdálkodási feladatok meghatározása. Alapvető adózási ismeretek elsajátítása. A vendéglátás fő- és melléktevékenységeinek megismerése. A vendéglátás készletgazdálkodásának, bizonylatainak és nyomtatványainak ismerete.

### **15.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **15.3 Témakörök**

#### **15.3.1 A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei 10 óra/ óra**

A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

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

A vendéglátás főtevékenységei:

Beszerezés (árufőcsoportok, árurendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, HACCP minősítés, hűtlánc). Szerződéskötés, árurendelés.

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

Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom).

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

#### **15.3.2 Ügyvitel a vendéglátásban 18 óra/ óra**

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.

Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás.

Nyomatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, szobahitel, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve).

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

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

### 15.3.3 Munkaügyi ismeretek 8 óra/ óra

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.

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

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

Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai.

### 15.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 15.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 15.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	kooperatív tanulás			x	
4.	szemléltetés			x	

### 15.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)		Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	
				osztály-keret
1.	Információ feldolgozó tevékenységek			
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x		
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x		
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x		
2.	Komplex információk körében			
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x		

### 15.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### 16 Kereskedelmi, adó és számviteli ismeretek tantárgy 18 óra/ óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### 16.1 A tantárgy tanításának célja

A vállalkozás működtetésének egyik legfontosabb feladata, hogy megfeleljen a hatályos adó és számviteli előírásoknak. A tanulóknak átfogó képet kell kapniuk az ilyen típusú kötelezettségekről.

#### 16.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

#### 16.3 Témakörök

##### 16.3.1 Az adó fogalma, fajtái, az adózás rendje 8 óra/ óra

A témakör részletes kifejtése

##### 16.3.2 Kereskedelmi alapfogalmak 2 óra/óra

A témakör részletes kifejtése

##### 16.3.3 Vállalkozások számviteli és számlázási előírásai 8 óra/ óra

A témakör részletes kifejtése



#### 16.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, szállodahajó, szálloda

#### 16.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 16.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	megbeszélés			x	
3.	kooperatív tanulás			x	
4.	szemléltetés			x	

##### 16.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

#### 16.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11519-16 azonosító számú**

**Az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11519-16 azonosító számú Az Élelmiszerbiztonsági alapismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Élelmiszerbiztonság
<b>FELADATOK</b>	
Betartja az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat	x
Betartja a kémiai szennyeződésekre vonatkozó szabályokat	x
Alkalmazza az allergénekre vonatkozó szabályokat	x
Betartja a HACCP előírásokat	x
Betartja a higiéniai előírásokat	x
Megtanulja a mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságait	x
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét	x
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Mikroorganizmusok jellemzői	x
Élelmiszereredetű megbetegedések	x
Élelmiszer vizsgálat	x
Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság	x
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	x
Személyi higiénia	x
Nyersanyagok beszerzési, átvételi, előkészítési követelményei	x
A termékkészítés, tárolás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	x
Konyha, eladótér higiénája, kritikus pontjainak ellenőrzése	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Rendszerező képesség	x

Problémamegoldás,hibaelhárítás	x
--------------------------------	---

## 17 Élelmiszerbiztonság tantárgy

18 óra/ óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 17.1 A tantárgy tanításának célja

Mikroorganizmusok megismerése, élelmiszereredetű megbetegedések, a HACCP alapelvei, a jó személyi higiénia fontossága, a termékkészítés és konyha kritikus pontjainak megismerése.

### 17.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 17.3 Témakörök

#### 17.3.1 Mikroorganizmusok, toxinok 10 óra/óra

A mikroorganizmusok káros és hasznos tulajdonságai. A toxinok előfordulása az élelmiszerekben, ezek emberre gyakorolt hatásai. Élelmiszereredetű megbetegedések.

#### 17.3.2 A HACCP ismerete 8 óra/óra

A HACCP alapismerete. A személyi higiénia fontossága, a nyersanyagok, a termelés és a késztermékek kritikus pontjainak meghatározása

### 17.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 17.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 17.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	
3.	megbeszélés			x	

**17.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói  
tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

**17.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11518-16 azonosító számú**  
**Élelmiszerismeret**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11518-16 azonosító számú Élelmiszerismeret megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Általános élelmiszerismeret
<b>FELADATOK</b>	
Alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit	x
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat	x
Megtanulja az élelmiszerek táplálkozástani ismereteit	x
Tudatos környezetvédelmi tevékenységet folytat	x
Szelektíven gyűjti a hulladékokat	x
Tulajdonságaik és felhasználásuk alapján megkülönbözteti a fűszereket	x
Megkülönbözteti a tejkészítményektől a növényi eredetű termékeket	x
Termékkészítésnél felhasználja a tojás összetételéről, technológiai szerepéről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a malomipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a száraz tésztaokról megtanult ismereteket	x
Alkalmazza a növényi és állati eredetű zsiradékokról megtanult ismereteket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a vágóállatokat és a húsrészeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti a húsipari termékeket	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti és csoportosítja a házi szárnyasokat	x
Tanultak alapján megkülönbözteti az édesvízi, tengeri halakat és egyéb hidegvérű állatokat	x
Tulajdonságai alapján megkülönbözteti az étkezési vadakat és vadszárnyasokat	x
Idényjelleg szerint rendszerezi a zöldségeket és a gyümölcsöket	x
Alkalmazza az édesipari termékekről megtanult ismereteket	x
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Táplálkozástani ismeretek	x
Környezetvédelmi ismeretek	x
Fogyasztóvédelmi ismeretek	x



Fűszerek	x
Tej, tejtermékek	x
Tojás	x
Malomipari termékek,sütőipari termékek,tészták	x
Zsiradékok	x
Hús,húsipari termékek,baromfitermékek,halak és hidegvérűek,vadak	x
Zöldségek	x
Gyümölcsök	x
Alkoholtartalmú és alkoholmentes italok	x
SZAKMAI KÉSZSÉGEK	
Olvasott szakmai szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése	x
Szakmai nyelvű beszédkésztség	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK	
Pontosság	x
Felelősségtudat	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Rendszerező képesség	x
Problémamegoldás,hibaelhárítás	x

## **18 Általános élelmiszerismeret tantárgy**

**36 óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **18.1 A tantárgy tanításának célja**

A korszerű táplálkozás és táplálkozástani ismeret megszerzése. A fűszerek, tej és tejtermékek, a tojás, a malomipari termékek, állati és növényi zsiradékok ismerete. A húsipari termékek, a házi és vadállatok megkülönböztetése, csoportosítása. A zöldség és gyümölcsök idény szerinti besorolása.

### **18.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **18.3 Témakörök**

#### **18.3.1 Táplálkozástani ismeretek 8 óra/óra**

Az élelmiszerek táplálkozására kifejtett hatásai, a korszerű táplálkozás eredményei. A korszerű életmódhoz kötődő sajátosságok. Megismerkedik az élelmiszerkutatások eredményeivel.

#### **18.3.2 Hús és húsipari termékek 16 óra/óra**

A különböző állati eredetű húsok csoportosítása, húsrészek ismerete. Húsipari termékek megismerése, megkülönböztetése.

#### **18.3.3 Alap élelmiszerek 12 óra/óra**

A fűszerek tulajdonságai, felhasználásuk. A tej és tejtermékek csoportosítása, a tojás összetétele, technológiai szerepe. A sajtok csoportosítása állaguk szerint. Malomipari termékek ismerete. Az állati és növényi zsiradékok megkülönböztetése.

### **18.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem

### **18.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 18.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	
3.	megbeszélés			x	

### 18.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Komplex információk körében				
2.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 18.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**12094-16 azonosító számú**

**Ételkészítési ismeretek alapjai  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 12094-16 azonosító számú Ételkészítési ismeretek alapjai megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Megtervezi a munkatevékenység feladatait		x
Előkészíti a munkavégzéshez szükséges alapanyagokat		x
Ételkészítési alap-,kiegészítő-,és befejező műveleteket végez		x
Ételeket készít és tálal		x
Húsokat feldolgoz, húsból ételeket készít és tálal		x
Gondoskodik a maradványok tárolásáról, kezeléséről		x
Munkafelületét és eszközeit tisztán tartja		x
Betartja az élelmiszerbiztonsági elvárásokat		x
Előkészíti a tevékenységhez szükséges munkaterületet,gépeket,berendezéseket , eszközöket, kézi szerszámokat,anyagokat,gondoskodik a tisztántartásukról		x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Konyhai gépek,berendezések,eszközök,kézi szerszámok rendeltetésszerű,szakszerű használata	x	x
Élelmiszerbiztonsági alapismerete	x	x
Ételkészítés alap-,kiegészítő-, és befejező műveletei	x	x
Saláták,öntetek,főzelékek,köreték,hideg és meleg mártások,meleg előételek	x	x
Vágóállatok,házi szárnyasok,vadak felhasználási körei	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Szakmai tartalmú hallott szöveg megértése	x	x
Írott szakmai szöveg,olvasása,megértése	x	x
Szakmai tartalmú beszédkésztség	x	x
Szakmai szövegek olvasható kézírása	x	x
Elemi számolási készség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Állóképesség	x	x
Koordinált motorikus mozgás	x	x
Szakmai alázat	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		

Irányíthatóság	x	x
Együtműködés	x	x
Konfliktuskezelő képesség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Egyszerű munkafolyamatok szervező képessége	x	x
Kommunikációs képesség	x	x

### **18.6.1 Ételkészítési ismeretek tantárgy**

**36 óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **18.7 A tantárgy tanításának célja**

A konyha termelő és előkészítő helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A különböző élelmiszerek előkészítési-,elkészítési-,és tárolási folyamatainak elsajátítása, alkalmazása.

### **18.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **18.9 Témakörök**

#### **18.9.1 Konyha helyiségeinek, gépeinek ismerete 4 óra/óra**

A konyha kapcsolódó helyiségeinek megismerése (termelő,előkészítő és raktározó helyiségek). A konyhán és hozzá kapcsolódó helyiségekben fellelhető gépek és berendezések kezelésének ismerete.

#### **18.9.2 Növényi eredetű élelmiszerek 4 óra/óra**

Zöldségek,gombák,fűszernövények jellemzőinek megismerése,tárolása, tisztítása és feldolgozása. Malomipari termékek ismerete.

#### **18.9.3 Állati eredetű élelmiszerek 4 óra/óra**

Tej és tejtermékek,sajtok,tojás felhasználása,tárolása.

#### **18.9.4 Húsok,halak ismerete 6 óra/óra**

Vad-,vágóállat-,szárnyasok-,édes és sós vízi halak fajtáinak és részeinek ismerete, felhasználási körei és elkészítési módozatai.

#### **18.9.5 Előételek 6 óra/óra**

Hideg és meleg előételek, saláták, öntetek fajtáinak ismerete és elkészítése

#### **18.9.6 Levesek 6 óra/óra**

Levesek különböző fajtáinak elkészítési technológiája

### 18.9.7 Köreték 6 óra/óra

A különböző köreték és zöldköreték elkészítési technológiája és módozatai

### 18.10 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 18.11 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 18.11.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		

#### 18.11.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.5.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Írásos elemzések készítése	x			
2.2.	Leírás készítése	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			



### **18.12 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

### **19 Ételdékesítési ismeretek gyakorlat tantárgy 54 óra/óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### **19.1 A tantárgy tanításának célja**

A konyha termelő és előkészítő helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása. A különböző élelmiszerek előkészítési-,elkészítési-,és tálalási folyamatainak elsajátítása, alkalmazása.

#### **19.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **19.3 Témakörök**

##### **19.3.1 Konyha helyiségeinek, gépeinek ismerete 4 óra/óra**

A konyha kapcsolódó helyiségeinek megismerése a hajón (termelő,előkészítő és raktározó helyiségek). A konyhán és hozzá kapcsolódó helyiségekben fellelhető gépek és berendezések kezelésének ismerete a gyakorlatban

##### **19.3.2 Növényi eredetű élelmiszerek 4 óra/óra**

Zöldségek,gombák,fűszernövények jellemzőinek megismerése,tárolása, tisztítása és feldolgozása. Malomipari termékek ismerete.

##### **19.3.3 Állati eredetű élelmiszerek 5 óra/óra**

Tej és tejtermékek,sajtok,tojás felhasználása,tárolása

##### **19.3.4 Húsok, halak ismerete 10 óra/óra**

Vad-,vágóállat-,szárnyasok-,édes és sós vízi halak fajtáinak és részeinek ismerete, felhasználási körei és elkészítési módozatai

##### **19.3.5 Előételek 10 óra/óra**

Hideg és meleg előételek, saláták, öntetek fajtáinak ismerete és elkészítése a gyakorlatban

### 19.3.6 Levesek 10 óra/óra

Levesek különböző fajtáinak elkészítési technológiája

### 19.3.7 Köreték 10 óra/óra

A különböző köreték és zöldköreték elkészítési technológiája és módzatai

## 19.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlati képzőhely

## 19.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 19.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		

### 19.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.3.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				

4.1.	Árutermelő szakmai munkatevékenység	x			
4.2.	Műveletek gyakorlása		x		
4.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján		x		
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
5.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

### 19.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11646-16 azonosító számú**

**Nemzetközi és hajós ételkészítés alapismeretei  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11646-16 azonosító számú Nemzetközi és hajós ételkészítés alapismeretei megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Nemzetközi és hajós ételkészítés	Nemzetközi és hajós ételkészítés gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Tisztában va és alkalmazza a nemzetközi(Francia)konyhanyelv fogalmait és alapkifejezéseit	x	x
Elvégzi a napi "mice en place" teendőit		x
Tisztában van a különböző konyhai posztok feladatköreivel	x	x
Képes bármely konyhai pozíción ételeket készíteni illetve tálalni		x
Tisztában van az allergén anyagokkal és ennek tudatában készíti el illetve tálalja az ételeket		x
Követi a trendi tálalási módozatokat és alkalmazza		x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Hidegkonyha "Gardemanger" pozíció feladatai, termékeinek ismerete	x	x
Leves-köret "Entermetier" pozíció feladatai, termékeinek ismerete	x	x
Köreték átfogó ismerete	x	x
Húsos-szószos "Saucier" pozíció feladatai,termékeinek ismerete	x	x
A reggeli előkészítése, tálalása	x	x
Éttermi tészták,piskóták,krémek,édes mousse-ok, hideg desszertek ismerete	x	x
Az alapvető nemzetközi konyhák ételek és kifejezések ismerete	x	x
Vegetáriánus ételek ismerete	x	x
Allergiás reakciót kiváltható alapanyagok ismerete és felhasználási körei	x	x
Nemzeti,vallási,tájjellegű ételek készítése	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Szakmai tartalmú halott szöveg megértése	x	x
Írott szakmai szöveg,olvasása,megértése idegen nyelven is	x	x
Szakmai tartalmú beszédkésztség idegen nyelven is	x	x
Számítógépes szoftverek alapszintű kezelése	x	x
Szakmai szöveg olvasható kézírása	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		

Állóképesség	x	x
Ízérzékelés	x	x
Elhivatottság,elkötelezettség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Segítőkézség	x	x
Kommunikációs rugalmasság	x	x
Konfliktuskerülő készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Lényegfelismerés	x	x
Rendszerekben való gondolkodás	x	x

### **19.6.1 Nemzetközi és hajós ételkészítés tantárgy 36 óra/36 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **19.7 A tantárgy tanításának célja**

A nemzetközi és szállodahajós konyháinak működésének ismerete.

Az internacionális konyhák, a vegetáriánus étkezés, a nemzeti, vallási, tájjellegű ételek ismerete és készítése.

### **19.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **19.9 Témakörök**

#### **19.9.1 Nemzetközi konyhák 16 óra/16 óra**

A Magyar konyha remekei

Francia konyha (quise loraine, coq au vin, julienne, brunoise, mide poix, creme brulee, stb)

Olasz konyha (lasagne, ravioli, cannelloni, cappelletti, bolognaise, panna cotta, stb))

Német-Osztrák konyha (spatzle, borjú bécsi, sauerkraut, bajor krém, tiroli rétes, stb)

#### **19.9.2 Speciális étkezés 3 óra/3 óra**

Vegetáriánus ételek ismerete

Allergiás reakciót kiváltható alapanyagok ismerete és felhasználási körei, ezek nélküli alternatív ételek készítése

Diétás és sajátos étkezési szokásokat kielégítő ételek megismerése

Nemzeti, vallási, tájjellegű ételek ismerete

#### **19.9.3 A reggeliztetés 3 óra/3 óra**

A reggeli előkészítése, tálalása (hidegtálak, aszalt gyümölcsök marinálása, müzlik bekeverése, tojásételek elkészítése, vörös áru főzése-sütése)

#### **19.9.4 Hidegkonyha 3 óra/3 óra**

Hidegkonyha „Gardemanger” pozíció feladatai, termékeinek ismerete (terriner, pástétomok, sós mousse, roládok, saláták, öntetek, dresszingek, condimentsek, dipek)

### 19.9.5 Leves-köret pozíció 4 óra/4 óra

Leves-köret „Entermetier” pozíció feladatai, ételeinek ismerete  
Különböző leves készítési módozatok és fajták (híglevések, krémlevések, hidegen készülő levések, ragulevések, levesbetétek, alaplevék )  
Köreték átfogó ismerete (burgonyaköreték, rizsköreték, zöldköreték, tésztaköreték)

### 19.9.6 Húsos-szószos pozíció 4 óra/4 óra

Húsos-szószos „Saucier” pozíció feladatai, termékeinek ismerete  
Különböző mártások, szószos jellemzői és felhasználási körei (hollandi, bernaise, choron, jus, demi glace, BBQ, paradicsom alapú, tejszín alapú)  
Különböző húsok jellemzői, felhasználási körei, elkészítési módozatainak ismerete (főzés, párolás, posírozás, konfitálás, grillezés, sous vide)

### 19.9.7 Desszertek 3 óra/3 óra

Éttermi tészták, piskóták, krémek, édes mousse-ok hideg desszertek ismerete

### 19.10 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 19.11 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 19.11.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	szemléltetés			x	
3.	megbeszélés			x	

#### 19.11.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)		Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek			osztály-keret



1.1.	Olvasott szöveg önálló feldolgozása	x			
1.2.	Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.3.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.4.	Információk önálló rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			

### 19.12 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 20 Nemzetközi és hajós ételkészítés gyakorlat tantárgy 67óra/óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 20.1 A tantárgy tanításának célja

A nemzetközi és szállodahajós konyháinak működésének gyakorlati megismerése.

Az internacionális konyhák, a vegetáriánus étkezés, a nemzeti, vallási, tájjellegű ételek ismerete és készítése.

### 20.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 20.3 Témakörök

#### 20.3.1 A reggeliztetés 6 óra/ óra

A reggeli előkészítése, tálalása (hidegtálak, aszalt gyümölcsök marinálása, müzlik bekeverése, tojásételek elkészítése, vörös áru főzése-sütése)

#### 20.3.2 Hidegkonyha 14 óra/ óra

Hidegkonyha „Gardemanger” pozíció feladatai, termékeinek ismerete és készítése

(terriner, pástétomok, sós mousse, roládok, saláták, öntetek, dresszingek, condimentsek, dipek)

### 20.3.3 Leves-köret pozíció 20 óra/óra

Leves-köret „Entermetier” pozíció feladatai, ételeinek ismerete és készítése

Különböző leves készítési módok és fajták (híglevések, krémlevések, hidegen készülő levések, ragulevések, levesbetétek, alaplevék)

Köreték átfogó ismerete és elkészítése (burgonyaköret, rizsköret, zöldböreg, tésztaköret)

### 20.3.4 Húsos-szószos pozíció 20 óra/óra

Húsos-szószos „Saucier” pozíció feladatai, termékeinek ismerete és elkészítése

Különböző mártások, szószok jellemzői és felhasználási körei (hollandi, bernaise, choron, jus, demi glace, BBQ, paradicsom alapú, tejszín alapú)

Különböző húsok jellemzői, felhasználási körei, elkészítési módjainak ismerete és alkalmazása (főzés, párolás, posírozás, konfitálás, grillezés, sous vide)

### 20.3.5 Desszertek 7 óra/óra

Éttermi tészták, piskóták, krémek, édes mousse-ok hideg desszertek ismerete és készítése

## 20.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Gyakorlati képzőhely

## 20.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 20.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	szemléltetés		x		
3.	megbeszélés		x		

### 20.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)	Alkalmazandó eszközök és felszerelések
---------	--------------------------	---	--

		egyéni	csoporthatás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel	x			
1.2.	Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása		x		
1.3.	Információk önálló rendszerezése	x			
1.4.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Leírás készítése	x			
2.2.	Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban	x			
2.3.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Komplex információk körében				
3.1.	Utólagos szóbeli beszámoló	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Ártermelő szakmai munkatevékenység	x			
5.2.	Műveletek gyakorlása		x		
5.3.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x			
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x			

## 20.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11753-16 azonosító számú**  
**Fedélzeti ismeretek.**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 17752-16 azonosító számú Fedélzeti ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Fedélzeti elmélet	Fedélzeti gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Tisztán és karbantartja a hajót és a fedélzeti gépeket, berendezéseket.	x	x
Alkalmazza a különféle hajózási alakzatokhoz, zsilipeléshez stb. tartozó kötési módokat, gyorsan és biztonságosan tud kötelet átjuttatni másik hajóra vagy úszóműre	x	x
Betartja és betartatja a tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügyi előírásokat, az egyéni védőfelszerelések használatát	x	x
Alkalmazza a riadó tervekben foglaltakat	x	x
Alkalmazza a riadó tervekben foglaltakat	x	x
Alkalmazza az etika, illem és etikett alapvető szabályait.	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Környezetbarát takarító, tisztító, rozsd eltávolító, festő eszközök, anyagok, eljárások	x	x
Fa trepni, dörzsfa, hombár válaszfal, készítése, javítása, karbantartása	x	x
Festés – acél, alumínium, fa, műanyag	x	x
Fedélzeti gépek és berendezések, kezelése, karbantartása	x	x
Hajók szerkezete, felépítése, stabilitása	x	x
Kezeli a hajó hordozható rádiókészülékeit	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Hajó, csónak térbeli mozgásának és sebességének megfelelően, végzi munkáját.	x	x
Csatolásnál, mellé állásnál, pontonra kötésnél, „pontosan” megbecsüli a távolságot, érzi a biztonságos érkezési sebességet	x	x
Térbeli tájékozódás	x	x

Magyar és idegen nyelvű beszédképesség.	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Önállóság	x	x
Rugalmasság	x	x
Stressztűrő képesség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Kezdeményező készség	x	x
Irányíthatóság	x	x
Tolerancia	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Logikus gondolkodás	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x

### 20.6.1 Fedélzeti elmélet tantárgy

36 óra/36 óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 20.7 A tantárgy tanításának célja

A tanuló alapszinten átfogó képet kapjon a hajóról, a fedélzeti munkatevékenység, elemeiről, anyagairól, eszközeiről, munkamódszereiről.

### 20.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

### 20.9 Témakörök

#### 20.9.1 Hajók szerkezete, felépítése stabilitása

16 óra/16 óra

Hajók általános felépítése, fő szerkezeti anyagok, belvízi hajótípusok, tengeri hajótípusok, fő méretek, merülés, stabilitás.

#### 20.9.2 Etika, illem, etikett

10 óra/10 óra

Kialakulásuk, a kialakulás szükségszerűsége, általános alkalmazása napjainkban, miért fontos a hajózásban

#### 20.9.3. Protokoll.

10 óra/óra

A protokoll helye, szerepe a társadalmi kommunikációban, hogyan jelenik meg a hajózásban. Jelentősége a személyhajózásban és a vendéglátásban.

### 20.10 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem

### 20.11 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 20.11.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x		x	
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés			x	
4.	szerepjáték		x		

**20.11.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatóság	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x			
3.2.	rajz készítése leírásból	x			
3.3.	rajz elemzés, hibakeresés	x	x		
4.	Komplex információk körében				
4.1.	Esemény helyszíni értékelése szóban felkészülés után	x			
5.	Csoportos munkaformák körében				
5.1.	Információk rendszerezése mozaikfeladattal		x		
5.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

**20.12 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.



**20.12.1 Fedélzeti ismeretek gyakorlat tantárgy 180 óra/139 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

**20.13 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló alapszinten átfogó képet kapjon gyakorlatban a hajóról, a fedélzeti munkatevékenység, elemeiről, anyagairól, eszközeiről, munkamódszereiről.

**20.14 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

**20.15 Témakörök**

**20.15.1 Takarítás. 20 óra/15 óra**

Hajó külső, belső takarítása környezetbarát anyagokkal, eszközökkel, technológiákkal.

**20.15.2 Fa munkák, trepni, dörzsfa, válaszfal 20 óra/18 óra**

Anyagok, szerszámok, mérés, vázlat, szabás, összeszerelés, minőség és funkció ellenőrzés

**20.15.3 Festés acél, fa, alumínium, műanyag 20 óra/22 óra**

Felület megtisztítása, előkészítése alapozásra, alapozás-korrózióvédelem, fedőfestés, homogén felület kialakítása, feliratok, időjárási tényezők

**20.15.4 Fedélzeti gépek berendezések 20 óra/20 óra**

Horgonycsörlő, csörlő, csónakdaru, nipper kezelése, karbantartása

**20.15.5 Hajók szerkezete, felépítése, stabilitása 14 óra/16 óra**

Különbéle hajótípusok bejárása (merevítés, bordák, vízhatlan válaszfalak, szekciók, fenékvíz és trimm rendszer ) vázlat készítése, kishajón, csónakon stabilitás szemléltetése.

**20.15.6 Pénztárgép, standolás. 28 óra/20 óra**

Hatóságilag előírt pénztárgép ismerete, kezelése, hajó büfé standolása, vásárlói joga0

**20.15.7 Hajón és kötéléken belüli rádiózás. 8 óra/ 8 óra**

Hordozható rádió készülékek (típus, hatótávolság, árnyékolás, beállítás, töltés, tárolás, használat)

**20.15.8 Etika, illem, etikett. 30 óra/10 óra**  
Csoportos helyzetgyakorlatok személy és áruszállító hajón

**20.15.9 Utas irányítás 10 óra/10 óra**  
Utasok irányítási módszerei (rendezvénytípusok, tömeg, vészhelyzet, pánik)

**20.15.10. Protokoll.**

**20.16.A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**  
Személy és áruszállító hajók

**20.17 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

**20.17.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x		x	
2.	megbeszélés		x	x	
3.	vita		x	x	
4.	szemléltetés			x	
5.	szimuláció			x	
6.	szerepjáték		x		
7.	egyéb	x			

**20.17.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x			
2.	Képi információk körében				
2.1.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x			
5.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
5.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		

**20.18 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11649-16 azonosító számú**  
**Matróz vizsga**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11649-16 azonosító számú Matróz vizsga megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Matróz alapismeretek	alapismeretek gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Alkalmazza a hajózási szabályzat matrózokra vonatkozó részét	x	x
Anyaguk szerint megkülönbözteti és használni tudja a különböző kötélfajtákat, fuxol és csomókat köt, álló és folyóvízi kötés és csatolási módokat alkalmaz	x	x
Betartja és betartatja a tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügyi előírásokat	x	x
Nyíltvízi vízimentő vizsgát tesz	x	x
Evezős csónakkal, ladikkal tud közlekedni, munkát végezni		x
Tisztán tartja a hajó külsejét és belső tereit		x
Alkalmazza alapfokon a német hajós szakmai nyelvet	x	
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Hajózási hatóság matrózvizsgára vonatkozó előírásai	x	x
Kötélfajták, használatuk, kezelés, tárolás, dobókötél, köteles vödör	x	x
Csoportos és egyéni mentőeszközök használata, karbantartása, tárolása		x
Fedélzeti gépek, berendezések használata, karbantartása	x	x
Evezés kormány és vágóvezető, védlizés csáklya és vízmérőlécz használata		x
A 32 810 02 sz. Nyíltvízi-vízimentő kerettanterv	x	x
Riadótervek, rádió használat, ór és ügyeleti szolgálat		x
Tűz, munkaegészségügyi és munkavédelmi szabályok	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		

A hajó, csónak térbeli mozgásának megfelelően végzi munkáját		x
Csatolásnál, mellé állásnál pontosan megbecsüli a távolságot, érzi a biztonságos érkezési sebességet		x
Térbeli tájékozódás		x
Magyar és idegen nyelvű beszédképesség	x	
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Önállóság	x	x
Rugalmasság		x
Stressztűrő képesség	x	x
<b>TÁRASKOMPETENCIÁK</b>		
Kezdeményező készség		x
Irányíthatóság	x	x
Tolerancia		x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Áttekintő képesség	x	x
Logikus gondolkodás	x	x
Felfogó képesség	x	x

**20. 18. Matróz alapismeretek tantárgy****54 óra/36 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

**20.19 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló átfogó képet kapjon a matróz munkakör feladatairól, tevékenységéről, munkamódszereiről.

**20.20 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

**20.21 Témakörök****20.21.1 A 32 810 02 sz. Nyíltvízi-vízimentő kerettanterv 36 óra/36 óra**  
A kerettanterv elméleti része**20.21.2 Hajózási szabályzat. 18 óra/ óra**  
A hatályos Hajózási szabályzat matrózokra vonatkozó előírásai.**20.22 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**  
Tanterem**20.23 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)****20.23.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szimuláció		x		

**20.23.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói	Tanulói tevékenység	Alkalmazandó

	tevékenységforma	szervezési kerete (differenciálási módok)			eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x	x		

#### 20.24 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.



**21 Matróz alapismeretek gyakorlat tantárgy 360 óra/216 óra\***  
\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **21.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló átfogó képet kapjon a gyakorlatban a matróz munkakör feladatairól, tevékenységéről, munkamódszereiről, a munkakört betöltővel kapcsolatos elvárásokról

### **21.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

### **21.3 Témakörök**

#### **21.3.1 Kötelek tulajdonságai, kezelése, tárolása 18 óra/2 óra**

Sodrony, perlon pp., kender kötél tulajdonságai, szakító szilárdsága (statikus és dinamikus), felhasználási területük, élettartam, az elhasználódás jelei, karbantartás (módja, eszközei, módszerei), tárolás (használatban és használaton kívül)

#### **21.3.2 Kötélmunkák 56 óra/20 óra**

Csatok, csomók, csatolások, álló és folyóvízi, ponton állítása, kötése, parti kötél, mellékötés, kötési sorrend, elengedési sorrend

#### **21.3.3 Hajó külső, belső takarítása 18 óra/ óra**

Hajó külső mosása (környezetbarát tisztító szerek, mosási sorrend, technika, vízvonal mosása, ablak tisztítás technikája), belső takarítás (módszer, sorrend, eszközök, környezetvédelem)

#### **21.3.4 Csoportos és egyéni mentőeszközök 10 óra/5 óra**

Mentőcsónak, mentőtutaj, mentőpad, mentőgyűrű, mentőkötél, mentőmellény, secumar felszerelése, használata, karbantartása, tárolása

#### **21.3.5 Fedélzeti gépek, horgonyzás 10 óra/5 óra**

Kézi és gépi horgonyzás, felvétel, nipper, csörlő (kézi, gépi), mentőcsónak daru kezelése

#### **21.3.6 Vízmérőléc, csáklya 3 óra/3 óra**

Vízmélység mérése álló és folyóvízben, lassú menetben hajóról, csónakról, csáklya használata (mentés, kötél felvétele, uszadékolás)

#### **21.3.7 A 32 810 02sz. Nyíltvízi-vízimentő kerettanterv 144 óra/144 óra**

Gyakorlati tematikája

### 21.3.8 Evezés, dobókötél, mentőkötél 46 óra/10 óra

Az evezés első feladata a helyes technika begyakoroltatása (védlizés, kormány és vágóevező használata), a szakképzés végére el kell érni, hogy állóvízben legalább 300 kg terheléssel, ladikkal kb. 30 percet folyamatosan, jó ütemben tudjon evezni. A dobókötél használata akkor eredményes, ha 4 dobásból 2 alkalommal max. egy méterrel téveszti el a 25m távolságban lebegő mentőgyűrűt. Mentőkötél használata csónakból, hajóról.

### 21.3.9 Tűz, munkabiztonság és munkaegészségügy 42 óra/5 óra

Éghető, égés közben gázt fejlesztő anyagok, tüzek okai, tűztípusok, oltóanyagaik, telepített és hordozható tűzoltó szivattyúk. Munkabiztonság-megelőzés, egyéni védőeszközök. Pihenőidő, védőital, egészségügyi alkalmasság, munkavégzésre képes állapot.

### 21.3.10 Őr, rádiós őr, ügyeleti, készenléti szolgálat. Riadótervek 13 óra/5 óra

Hol, milyen esetekben, lehet illetve kell, őr, ügyeleti szolgálatot adni, melyiknek mi a tartalma, a hajón, hogyan kell végrehajtani? Riadótervek (tűz, lékesedés, vízből mentés) tartalma, riadó gyakorlatok megismert tervek szerint.

## 21.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Iskolahajó, személy és áruszállító hajók

## 21.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 21.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	megbeszélés	x	x		
3.	szemléltetés		x	x	
4.	szimuláció		x		

### 21.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete	Alkalmazandó eszközök és
---------	--------------------------	---------------------------------------	--------------------------

		(differenciálási módok)			felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		
4.	Gyakorlati munkavégzés körében				
4.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
4.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x	x		

### 21.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11963-16 azonosító számú**

**Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia.  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11963-16 azonosító számú Hajózási földrajz, vízrajz meteorológia. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia
<b>FELADATOK</b>	
Tisztában van a vízi utakon a hajózást megnehezítő időjárási viszonyok hatásaival	x
Ismeri a kis, és nagy vizes időszakok okait, valamint alkalmazza, az ilyenkor szokásos a hajózás biztonságát szolgáló intézkedéseket	x
Felismeri a szél erősségét, és irányát, a vízfelület szélre gyakorolt hatásáról, és szükség szerint intézkedik a hajó, valamint a rakomány biztonsága érdekében	x
Alkalmazni tudja az hajózást segítő specifikus programokat, mellyel az adott terület időjárási, vízügyi, nautikai, jelenlegi és várható viszonyait, valamint a hajósoknak szóló hirdetőanyagokat tudja megismerni	x
Felismeri az álló és folyóvíz áramlási viszonyait, és ennek ismeretében műveletezik	x
Használni tudja az európai országok elektronikus folyami információs rendszerit, RIS, ELVIS	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
Hajózásra alkalmas, természetes és mesterséges felszíni vizek elhelyezkedése Európában, főbb vízgyűjtő területek	x
Uralkodó és jellemző szelek neve, iránya, és tulajdonságai	x
Folyómeder jellemzői, szélesség, esés, mélység, sebesség, hordalék, sodorvonal	x
Kikötők, hidak, zátonyok, folyamszabályozási művek áramlási viszonyai, és hatásuk a hajózásra	x
Víziutak osztályba sorolása, szabad úrszelvény, merülés, sebesség, érkezés, teljesítmény számítás	x
Ár-ápany jelenség	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Alapfokú számítástechnikai ismeretek	x
Szakmai számolási készség	x
Jó ítélőképesség	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Döntésképesség	x

Rugalmasság	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK	
Határozottság	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK	
Információgyűjtés	x
Tervezés	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x

## **22 Hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia tantárgy 36 óra/72 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **22.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló képet kapjon a hajózás változó természeti körülményeiről és a körülmények változását befolyásoló okokról.

### **22.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **22.3 Témakörök**

#### **22.3.1 Hajózásra alkalmas vízterületek 10 óra/ 20 óra**

A Duna, Rajna, Majna víziút a Tisza és vízgyűjtő területük, legnagyobb mellékfolyók. A Duna eredete, torkolata, meredeksége, mederjellemei.

#### **22.3.2 A folyómeder jellemzői 4 óra/8 óra**

Szélesség, esés, mélység, sebesség, hordalék, sodorvonal fogalma és összefüggései

#### **22.3.3 Kikötők, hidak, zátonyok, folyamszabályozási művek hatása a hajózásra. 10 óra/20 óra**

Kereszt és párhuzamos meder szabályozás, hidak helyzete a sodorvonalhoz képest, zátonyok képződése- időszakos változása, kikötők fekvése, bejáratok, hatása a hajózásra.

#### **22.3.4 Vízi utak osztályba sorolása, az osztályok jellemzői, v 4 óra/ 8 óra**

Az osztályba sorolás szempontjai, az osztályok jellemzői, kötelék, zsilip és műtárgy mérete, jelölésük. ENSZ EGB kék könyv.

#### **22.3.5 Vízmércék, vízállás értelmezés 2 óra/ 4 óra**

A vízmérce fogalma, abszolút nulla pont, nulla pont, hajózási vízmélység meghatározása. Duna magyar szakaszának mértékadó vízmércéi, LKHV, LNHV.

#### **22.3.6 Ár-apály jelenség, tolóár 2 óra/4 óra**

Az ár-apály jelenség természeti oka, ciklikussága, nagysága, tolóár keletkezése, hatása a hajózásra.

#### **22.3.7 Árvíz-kisvíz 4óra/8 óra**

Keletkezése, ciklikussága, átlagos magassága, jelenlegi trend, hatása a hajózásra. Kíméleti hajózás, hajózási tilalom elrendelése.

## 22.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, iskolahajó.

## 22.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 22.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	szemléltetés			x	
3.	szimuláció		x		
4.	megbeszélés	x	x	x	

### 28.5.2. .A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		



## **22.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11765-16 azonosító számú**  
**Kisgéphajó vezetése**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11756-16 azonosító számú Kisgéphajó vezető. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Kisgéphajó vezető A elmélet	Kisgéphajó vezető A gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Önállóan tud álló és folyóvízen, 10 m-nél hosszabb, 50 kW- nál nagyobb, 12 főnél, kevesebb utas szállítására képes, kisgéphajót vezetni, manőverezni, part, hajó, ponton mellé állni, kishajókat vontába venni, menteni	x	x
Gyakorlatban alkalmazza, a Hajózási Szabályzatot minimálisan IV. vizsgaszinten	x	x
Alkalmazni tudja, a hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia folyókra és tavakra vonatkozó ismereteit	x	x
A kisgéphajó üzemeltetése során alkalmazza, az erre a típusra vonatkozó hajóépítési, stabilitási, szerkezeti, hajógéptani ismereteket.	x	x
Munkáját a felelősségre, károkozásra, veszélyeztetésre, cserbenhagyásra, kötelező segítségnyújtásra stb. vonatkozó szabályok megtartásával végzi	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Kisgéphajó vezetési gyakorlat		x
Az adott szakaszra jellemző meder, és hajóút	x	x
Hidak, gázlók a szakaszra vonatkozó hatósági előírások	x	x
Bp -i kikötőrend	x	x
A kisgéphajó vezetői képesítés kiadására jogosult hatóság, szervezet stb. hatályos tematikája	x	x

SZAKMAI KÉSZSÉGEK		
Érzi az általa vezetett kishajó mozgását, sebességét a külső körülmények /szél, áramlás, vízfolyás stb./ kishajóra gyakorolt hatását	x	x
Azonnali reagálás készsége	x	x
Jó ítélő képesség	x	x
SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK		
Térlátás	x	x
Döntésképeség	x	x
TÁRSAS KOMPETENCIÁK		
Határozottság	x	x
Segítő készség	x	x
Irányítási készség	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Helyzetfelismerés	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x

## **23 Kisgéphajó elmélet tantárgy 31 óra/72 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **23.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló a megismert tananyag és a szabályok ismeretében elméletileg felkészült legyen az önálló kisgéphajó vezetésre.

### **23.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **23.3 Témakörök**

#### **23.3.1 Szerkezete**

**8 óra/20 óra**

Kisgéphajó szerkezete, felépítése, hajóépítő anyagok, méretek.

#### **23.3.2 Géptana**

**8 óra/20 óra**

Az 50kW és 100kW közötti benzin és dízel motorok felépítése, kormányzása, karbantartása.

#### **23.3.3 Üzemeltetése**

**12óra/22óra**

A kisgéphajó hajótest és motor karbantartása, időszakos, eseti és javítás, felszerelése, előírt egyéni és csoportos mentőeszközök, okmányok, hatósági vizsgák, felelősség.

#### **23.3.4. Stabilitása.**

**5 óra/10 óra**

Stabilitás fogalma, stabilitás határai, stabilitás növelésének eszközei.

### **23.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, iskolahajó

### **23.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

#### **23.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	szemléltetés			x	
3.	szimuláció		x		

4.	megbeszélés	x	x	x	
----	-------------	---	---	---	--

### 23.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoportbontás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 23.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 24 Vezetési gyakorlat tantárgy 31 óra/36óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 24.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló a megismert tananyag és a szabályok ismeretében, felkészült legyen az önálló kisgéphajó vezetésre.

### 24.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 24.3 Témakör.

#### 24.3.1 Hajóvezetés 31 óra/36 óra

Felügyelettel végzett vezetési gyakorlat (mellé állás, mentés, vontatás)

### 24.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Kisgéphajó

### 24.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 24.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	szemléltetés			x	
3.	szimuláció		x		
4.	megbeszélés	x	x	x	

#### 24.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		

5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

## A

**11755-16 azonosító számú**

**Jogszabályok és szabályzatok  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11755-16 azonosító számú Jogszabályok és szabályzatok. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Jogszabályok és szabályzatok
<b>FELADATOK</b>	
Alkalmazni tudja a Hajózási Szabályzatot	x
Alkalmazza a Rádiós Szabályzat, regionális és körzeti szabályzatok, hajón és kötéléken belüli, rádiózási előírásait	x
Alkalmazza a Képesítési Rendelet, hajóskönyvre, szolgálati idő igazolására, megszereshető képesítésekre, előmenetelre vonatkozó szabályait	x
Használja a hajózásra vonatkozó szabályok rendszerét, tudja, hol keresse a vonatkozó szabályokat	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
A tananyagra vonatkozó hatályos jogszabályok.	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
A jogi szöveg értése.	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Felelősségtudat	x
Döntésképesség	x
<b>TÁRSASKOMPETENCIÁK</b>	
Meggyőzőkészség	x
Irányítási készség	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Lényegfelismerés	x
Figyelem összpontosítás	x

## **25 Jogszabályok, szabályzatok tantárgy 47 óra/36 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **25.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló ismerje a hajózásra vonatkozó szabályok rendszerét, szükség esetén tudja, hogy hol keresse azokat, a tantárgyba tartozó szabályzatokat a hatósági vizsgák is tartalmazzák

### **25.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

### **25.3 Témakörök**

#### **25.3.1 Jogszabályi hierarchia, a hajózásra vonatkozó szabályok rendszere 7 óra/6 óra**

A hajózás jogszabályi hierarchiája, papíralapú és elektronikus fellelhetősége

#### **25.3.2 Hajózási szabályzat 12 óra/12 óra**

Fényekre, hangjelzésekre, hajóút kitűzésre, hajóútra, munkaképes állapotra, kötelező gondosságra, felelősségre, utasításokra és végrehajtásukra, őrs és ügyeleti szolgálatra, személyzetre, üzemmódokra, okmányokra, veszteglésre, kikötésre, utasokra, csónakokra, lobogó viselésre, tiszteletadásra, környezet védelemére vonatkozó előírásait

#### **25.3.3 Képesítési rendelet 10 óra/8 óra**

Hajóskönyvre, szolgálati idő igazolására, megszerezhető képesítésekre, előmenetelre vonatkozó szabályai.

#### **25.3.4 Rádiós szabályzat 18 óra/8 óra**

A regionális és körzeti szabályzatok, hajón és kötéléken belüli, rádiózási előírásai.

#### **25.3.5 Hol és hogyan keressék?**

**2 óra/2óra**

**A hatályos jogszabályok elektronikus, ingyenes fellelhetősége, a keresés módszerei.**

#### 25.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

tanterem, iskolahajó

#### 25.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 25.6 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth	osztály	
1.	magyarázat		x		
2.	megbeszélés		x		
3.	szemléltetés		x		
4.	szimuláció		x		

#### 25.7 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporth-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x		Sorszám	
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

#### 25.8 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11757-16 azonosító számú**

**Szakmai nyelv (német, angol)  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11757-16 azonosító számú Szakmai nyelv (német, angol) megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák.

	Német	Angol	Tantárgy3	Tantárgy4	Tantárgy5	Tantárgy6
Megérti a nautikai utasításokat	x	x				
Hajó-hajó közt, az előírt protokoll szerint, tud kommunikálni	x					
A gépészeti fődarabokat megnevez, szóban és írásban	x	x				
Utassal tud kommunikálni hajóról, egészségi állapotról, útvonalról, a hajón kapható termékek, szolgáltatások áráról	x	x				
Alkalmazza a kötelező bejelentkezés, nyelvi sablonjait.	x					
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>						
A hajózási hatóság, nyelvi vizsgakövetelményei (vonaltizsga, rádióvizsga, gépészvizsga, hatósági szakmai nyelvvizsga)	x					
Az ENSZ EGB szabványos rádióforgalmazási szótára	x	x				
Német, angol társalgás, egészségügyi kifejezések, számok, számolás stb.	x	x				
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>						
Német, angol nyelvű kommunikációs készség.	x	x				
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>						
Precizitás	x					
Türelmesség	x					
Fejlődő képesség önfejlesztés	x					
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>						
Tömör fogalmazás készsége	x					
Közérthetőség	x					
Kompromisszum készség	x					
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>						
Emlézőképesség (ismeretmegőrzés)	x					
Lényegfelismerés (lényeglátás)	x					
Következtetési képesség	x					

## **26 Szakmai nyelv német, angol tantárgy 124 óra/124 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

**26.1 A tantárgy tanításának célja: Az EU területén a hajózási kommunikáció hivatalos nyelve a német. Az angol nyelv használata gyors ütemben terjed a hajósok között, egy két- évtizeden belül, ki fogja szorítani a németet a hivatalos kommunikációból. Erre a kettős helyzetre kell felkészíteni a tanulókat.**

### **26.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

Német, angol társalgási nyelv

### **26.3 Témakörök**

#### **26.3.1 Nautikai utasítások 37 óra/37 óra**

Megérti az idegen nyelvű utasításokat, tudja, mit, mikor, hol és hogyan csináljon. Hajó felépítése, szerkezete, fedélzeti berendezések, bakok, főbb tevékenységek, műszaki alapszavak- kifejezések, kötelek, védő és mentőeszközök, riadó tervek.

#### **26.3.2 Hajó-hajó közötti előírt kommunikáció 19 óra/19 óra**

A legfontosabb szavakat, kifejezéseket, paneleket az ENSZ EGB rádiós szótára tartalmazza. ( Találkozás, előzés, vészhelyzet, üzenetek fajtái, nautikai műveletek)

#### **26.3.3 Gépházi fődarabok megnevezése 37 óra/37 óra**

Motor fő részei, szivattyúk, üzemanyag rendszer, vízrendszerek, elektromos rendszer, villanymotorok, tengelyrendszer, csapágyak, tűzoltó rendszer

#### **26.3.4 Utas kommunikáció 21 óra/21 óra**

Hajó elrendezése- mit, hol talál? Alapvető egészségügyi, diagnosztikai kifejezések. A hajón milyen termékek és szolgáltatások kaphatók, ezek mennyibe kerülnek. Vészhelyzeti kommunikáció.

#### **26.3.5 Kötelező bejelentkezés 10 óra/10 óra**

Hatóságok, kikötők, zsilipek. A bejelentkezések nyelvi paneljei.

#### 26.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, bármilyen nagyhajó fedélzete és gépháza, menetben, utasokkal.

#### 26.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

##### 26.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat		x	x	
2.	szemléltetés			x	
3.	szimuláció		x		
4.	megbeszélés	x	x	x	

##### 26.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása	x		x	
1.2.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x			
3.	Csoportos munkaformák körében				
3.1.	Feladattal vezetett kiscsoportos szövegfeldolgozás		x		
3.2.	Csoportos helyzetgyakorlat		x		

#### 26.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**

**11964-16 azonosító számú**

**Hajóvillamossági alaptevékenység  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**



A 11964-16 azonosító számú Hajóvíllamossági alaptevékenység megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Hajóvíllamossági alaptevékenység elmélete	Hajóvíllamossági alaptevékenység gyakorlati gyakorlata
<b>FELADATOK</b>		
Önállóan üzemelteti, szakmai felügyelet mellett javítja, karbantartja a hajó gépházi és fedélzeti elektromos rendszereit, berendezéseit	x	x
Fajtájuk szerint megkülönbözteti a különféle áramforrásokat	x	x
Az elektromos hálózaton belül, értelmezni tudja a különféle kapcsolások helyét, felépítését, szerepét	x	x
Karbantartja a különféle akkumulátorokat	x	x
Alkalmazza a hajózásra vonatkozó minőségi, alkalmazási, szerkezeti stb. előírásokat	x	x
Betartja és betartatja a tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügyi előírásokat, az egyéni védőfelszerelések használatát	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
A váltakozó áramú generátor	x	x
Elektromos rendszerrajz ismeret (főbb jelölések)	x	x
A villanymotorok túlterhelés védelme	x	x
Soros, párhuzamos, vegyes kapcsolások	x	x
Érintésvédelem feladata, az aktív és passzív érintésvédelmi módok	x	x
Belső égésű motorok elektromos úton történő indítása	x	x
Önindító motorok szerkezeti felépítése, cseréje	x	x
Akkumulátorok (savas, lúgos) kezelése, karbantartása, cseréje	x	x
Kormányhajtás elve egyen és váltakozó áram esetén	x	x
Horgony, kikötő és rakodó berendezések villamos hajtása	x	x
Legalapvetőbb áramköri teljesítmény számítások	x	x
Üzemmodok és azok rendszerei, kapcsolódásuk a hajó rendszerére (séma) part, generátor, tengelydinamó	x	x

Multiméter, próbálámpa használata, hibakeresés módszerei.	x	x
Inverter felépítése, működtetése	x	x
Hajózásban használt izzókkal kapcsolatos előírások	x	x
Kismegszakítók, biztosítékok	x	x
A zárlatvédelem készülékei	x	x
A villanymotorok túlterhelés védelme	x	x
Az áramkör részei	x	x
Feszültség, feszültség különbség, áramforrás fajták	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Kommunikáció akár idegen nyelven is	x	x
Tájékozódás	x	x
Elektromos rajz olvasási készség		x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Felelősségtudat		x
Kézügyesség		x
Precizitás		x
<b>TÁRSASKOMPETENCIÁK</b>		
Kezdeményező készség		x
Irányíthatóság		x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Áttekintő képesség	x	x
Logikus gondolkodás	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság		x

### **31. Hajóvillamosági alaptervekenység tantárgy 62 óra/72 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### **26.7 A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerjék a hajók főbb elektromos rendszereit, a gépházi és fedélzeti elektromos berendezéseket, gépeket, ezek üzemeltetését, karbantartását, javítását

#### **26.8 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **26.9 Témakörök**

##### **26.9.1 Az áramkör részei, feszültség, áramerősség, kapcsolások 15 óra/20 óra**

Az áramkör definíciója. A feszültség fogalma és mérése, áramerősség fogalma és mérése. A soros és a párhuzamos kapcsolási módok összehasonlítása Az egyszerű áramkör felépítése. Az áramforrás és a fogyasztó fogalma.

##### **26.9.2 Elektromos rendszerrajz, olvasás, vázlat 10 óra/15 óra**

A rendszerrajz szerepe a kivitelezés során. A rajzoláshoz használt jelölések ismerete Kapcsolási rajz készítése belvízi hajó világítási rendszereiről

##### **26.9.3 Érintés, túlterhelés és zárlatvédelem, kismegszakítók 10 óra/10 óra**

Az érintésvédelem szerepe. A zárlatvédelem készülékeinek ismertetése szerkezeti felépítésük: megszakítók, kismegszakítók, biztosítékok. Villanymotor tekercseinek védelme túlterhelés ellen, termikus kioldóval. Villanymotorok túlmelegedés elleni védelme

##### **26.9.4 A hajózásban használatos izzók berendezések spec. előírásai.**

###### **2 óra/2 óra**

A jelzőlámpák fényforrásai-izzólámpák. Az izzólámpák működési hőmérsékletének ismertetése. Az alkalmazott konzolok és lámpatartókkal szemben támasztott követelmények: vízzáróság, mechanikai hatásokkal szembeni ellenállóság, rezgés biztos üzem.

### **26.9.5 Generátorok, rakodó berendezések, kormányhajtások, horgony és kikötő berendezések, önindító motorok 13 óra/13 óra**

Egyenáramú generátor szerkezeti felépítése működési elve. Egyenáramú generátorok üzeme: külső gerjesztésű, párhuzamos gerjesztésű, soros gerjesztésű vegyes gerjesztésű generátorok. Elektromos rakodó berendezések üzemeltetése, karbantartása, hatósági előírásaik. Fedélzeti rakodó gépek szerkezeti felépítése, villamos meghajtási módjaik. Villamos kormányhajtás szerkezeti felépítése. Elektrodinamikai kormányhajtás. Schottel rendszer felépítése kormányhajtás villanymotorral. Önindító motorok típusai szerkezeti felépítésük. Álló mágneses és gerjesztő tekercses indítómotorok. Elektromos horgonyemelő berendezés szerkezeti felépítése

### **26.9.6 Inverter. 2 óra/2 óra**

Inverter szerkezeti felépítése, feladata. 12-24 Volt egyenfeszültség átalakítás 230 Volt váltófeszültségre. Inverter használatával az inverter kapacitásának kiszámítása. Valódi és módosított sinushullámú 230 Volt feszültséget előállító inverterek.

### **26.9.7 Alapvető áramköri teljesítmény számítások 10 óra/10 óra**

Teljesítményszámítás (időegység alatt végzett munka kiszámítása). OHM törvénye. Fajlagos ellenállás számítás. Joule törvénye. Veszteség és hatásfok számítása teljesítményből. Áramkör számítás.

### **26.10 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanterem, iskolahajó

### **26.11 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat			x	
2.	elbeszélés			x	
3.	kiselőadás		x		
4.	megbeszélés		x		
5.	szemléltetés			x	

### **26.11.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)**

**26.11.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói  
tevékenységformák (ajánlás)**

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x	x		

**26.12 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **27 Hajóvilamossági alaptervékenység gyakorlat tantárgy 62óra/72óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **27.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanulók megismerjék a hajók főbb elektromos rendszereit, a gépházi és fedélzeti elektromos berendezéseket, gépeket, ezek üzemeltetését, karbantartását, javítását a gyakorlatban

### **27.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

### **27.3 Témakörök**

#### **27.3.1 Elektromos rendszerrajz olvasás, vázlatkészítés 16 óra/16 óra**

Általános jelölések (fogyasztó, relé, behúzó tekercs stb), felismerése, áramköri szerepének értelmezése, rajz alapján, valós áramköri beazonosítása.

#### **27.3.2 Érintés, túlterhelés és zárlatvédelem, kismegszakítók 13 óra/23 óra**

Megszakító relék fajtái, feladatuk. Biztosítékok jelölése névleges áramerősségre. Biztosítós fajtái: gyorsbiztosítók, megszakítók. Érintésvédelmi relék és azok cseréi.

#### **27.3.3 Akkumulátorok felépítése, kezelése, karbantartása 15 óra/15 óra**

Akkumulátor cellák felépítése. Ólomlemezek szerkezete. Elektrolit szint beállítása. Elektródák tisztítása. Akkumulátor töltő saruk állapotfelmérése, tisztítása. Elektromos töltőkábelek szigetelő burkolatának állapotfelmérése. Töltöttség és cellazárlat vizsgálat.

#### **27.3.4 Generátorok rakodó berendezések, kormányhajtások, horgony, és kikötő berendezések, önindító motorok 16 óra/16 óra**

Motorgenerátorok szerkezeti felépítése. Erőátviteli berendezések ellenőrzése. Elektromos vezérlő kapcsolók állapotfelmérése. Elektrohidraulikus berendezések állapotfelmérése. Indító áramerősség meglétének ellenőrzése. Motorindítási gyakorlatok.

#### **27.3.5 Inverter 2 óra/2 óra**

Stabil indítófeszültség meglétének ellenőrzése. Folyamatos 12 illetve 24 Volt biztosításának módjai. Inverter indíthatóságának ellenőrzése. Inverteres üzem.

## 27.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Iskolahajó, személy és áruszállító, toló és vontatóhajó

## 27.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

### 27.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

### 27.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Üzemeltetési tevékenységek körében				
5.1.	Üzemelési hibák szimulálása és megfigyelése	x	x		
6.	Szolgáltatási tevékenységek körében				
6.1.	Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett	x	x		
6.2.	Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással	x	x		

## **27.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.



**A**

**11754-16 azonosító számú**

**Gépházi ismeretek  
megnevezésű**

**szakmai követelménymodul**

**tantárgyai, témakörei**

A 11754-16 azonosító számú Gépházi ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Gépházi alapok	Gépházi alapok gyakorlat	Hajógépek elmélet	Hajógépek gyakorlata
<b>FELADATOK</b>				
Tisztán tartja a gépházat, gépészeti és elektromos berendezéseket		x		x
Üzemküzben önállóan felügyeli a fő és segédüzemet		x		x
Felügyelet mellett részt vesz a javításokban, részfeladatokat önállóan lát el.		x		x
Tisztában van a hűtő és fűtő berendezések leggyakoribb üzemzavaraival.		x		x
Üzem-és kenőanyag napi készletet ellenőriz, szükség szerint feltölt.		x		x
Üzemelteti és karbantartja a hajó vízrendszereit		x		x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>				
Hajózási hatóság gépkezelő vizsga tematika	x		x	
Gépelemek, erőátviteli mechanizmusok, energia átalakító berendezések, tengelyvezetékek.	x	x	x	x
Műszaki, rajz olvasás, vázlatkészítés, mérés	x		x	
Gépházi tűz, munka biztonsági és munkaegészségügyi előírások és védőeszközök	x	x	x	x
Káros és szennyező anyagok tárolása	x	x		x
Belső égésű motorok, szivattyúk, tüzelőanyag rendszerek, emelő berendezések, fedélzeti gépek	x	x	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>				
A hajón lévő motorok, elektromos berendezések, működtető és kiszolgáló rendszerek, leglényegesebb belső, és egymással való, összefüggéseinek ismeretén és értésén alapuló, menet közbeni gépházi felügyelet ellátása		x		x
Műszaki szakkifejezések, főbb alkatrészek elnevezésének ismerete magyar és idegen nyelven.	x	x	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>				
Önállóság		x		x
Felelősségtudat		x		x
Kézügyesség		x		x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>				

Kezdeményező készség		X		X
Irányíthatóság		X		X
Motiválhatóság		X		X
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>				
Áttekintő képesség	x	x	x	x
Logikus gondolkodás	x	x	x	x
Módszeres munkavégzés	x	x	x	x

## **28 Hajógépek elmélete tantárgy 62 óra/72 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **28.1 A tantárgy tanításának célja**

A hajón lévő motorok, elektromos berendezések, működtető és kiszolgáló rendszerek, leglényegesebb belső, és egymással való, összefüggéseinek ismeretén és értésén alapuló, menet közbeni gépházi felügyelet ellátása.

### **28.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **28.3 Témakörök**

#### **28.3.1 Indítási rendszerek, motor indítás előkészítése és üzem közbeni felügyelete. 10 óra/10 óra**

Fő és segédüzemi berendezések előkészítése indításra. Motorok üzemét kiszolgáló rendszerek, azok ellenőrzése. Kenőolaj, tüzelőanyag rendszer, vízrendszer ellenőrzése indítás előtt. Szűrőberendezések ellenőrzése. Állandó felügyeletet illetve távfelügyeletet igénylő motorok. Nyomás és átfolyás mérő műszerek, elektromos mérőműszerek ismerete.

#### **28.3.2 Időszakos karbantartások 4óra/4 óra**

Időszakos karbantartás szerepe. Tervezett javítások, olajcserék illetve állagmegóvó karbantartási feladatok. Olaj és szűrőcserék. Üzemet kiszolgáló berendezések és csőrendszereik karbantartása

#### **28.3.3 Szivattyúk, emelő berendezések működése, karbantartása, javítása. 15 óra/15 óra**

A hajózásban használatos szivattyúk típusai, szerkezeti felépítésük, elektromos és kézi szivattyúk működése, működtetése. Átfolyás és nyomásvizsgálat. Szivattyúk nyomásszabályzása. Kézi és gépi emelő berendezések szerkezeti felépítése. Emelőgépek műszaki tanúsítványai. Emelőkötelek, emelőláncok karbantartása. Hidraulikus rendszerek nyomás és szivárgás vizsgálata. Emelőgépek kezelési szabályai, üzembiztonsági előírások.

**28.3.4 Kazánok, klímák, hűtőgépek főbb szerkezeti elemei, tipikus karbantartási és javítási feladatok. 10 óra/10 óra**

Kazánok szerkezeti felépítése. Égőfejek alaptípusai, kazánok tüzelőanyag rendszere kazánok nyomás próba vizsgálata Klíma és hűtőgépek főbb szerkezeti elemei. Feltöltő gázok kezelése. Légszűrő berendezések és légbeszívó berendezések szerkezeti felépítése. Rendszer tömörségi és nyomáspróba vizsgálat. Klíma hűtővíz és kondenzvíz elvezetése. Klíma rendszerek tisztítása.

**28.3.5 Víz és tüzelőanyag rendszerek és a hozzájuk tartozó csőrendszerek 5 óra/5 óra**

Használati és édesvíz csőrendszer felépítése. Hidroforok használata. Víz szűrőberendezések és vízsűrő típusai. Csőösszekötések típusai. Merev és flexibilis csövek használata. Szivárgásmentesség biztosítása. Tüzelőanyag csőrendszer felépítése. Csőrendszerek tömörségének biztosítása. Olajálló vezetékek és tömítések használata. Alkalmazott tüzelőanyag szivattyúk típusai. Tüzelőanyag előmelegítő berendezések fajtái, használatuk. Tüzelőanyag szűrő berendezések.

**28.3.6 Elektromos rendszerek és berendezések üzemeltetése, karbantartása. 8 óra/8 óra**

Elektromos berendezések működtetésének alapfeltételei. Szigetelés és érintésvédelmi előírások. Elektromos berendezések védelme nedvességtől, olajszármazékoktól, magas hőtől, gőzöktől. Törpe és magasfeszültségű rendszerek üzemeltetési szabályai.

**28.3.6 Belső égésű motorok elmélete üzemeltetése karbantartása, javítása. 10 óra/20 óra**

A két és négyütemű OTTO motor működési elve. Két és négyütemű dízelmotor működési elve. Belső égésű motorok hatásfokai, azok jellemzői. A javítás és karbantartás összefüggései. A javítás fajtái: nagyjavítás, tervezett javítás, útközi javítás, kárjavítás.

**28.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Iskolahajó, személy, toló, önjáró, tengeri és speciális hajók

**28.5 11.5. A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 28.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

### 28.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 28.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **29 Gépházi alapok gyakorlat tantárgy 72 óra/144 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **29.1 A tantárgy tanításának célja**

A hajón lévő motorok, elektromos berendezések, működtető és kiszolgáló rendszerek, leglényegesebb belső, és egymással való, összefüggéseinek ismeretén és értésén alapuló, menet közbeni gépházi felügyelet ellátása a gyakorlatban.

### **29.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

-

### **29.3 Témakörök**

#### **29.3.1 Gépelemek.**

**30 óra/30 óra**

Nem oldható és oldható kötések. Tengelykapcsolók szerelése. Hajtásmódok alkalmazása.

#### **29.3.2 Energia átalakítás és erőátvitel.**

**10 óra/20 óra**

Tengelykapcsolók és fékszerkezetek szerelése. Csapágyak csapágyházak szerelése. Tengelyvezeték fektetése, tönkcsőfurás. A tengelybak feladata, a tönkcső és a tengelykilépés megmunkálása. A gumicsapágy feladata, ki és beszerelése. Tengelykapcsolók megmunkálása, összehúzása. Optikai műszeres tengelyfektetés.

#### **29.3.3 Műszaki mérések 10 óra/26 óra**

Hosszúság és mélységi mérések elvégzése, horonymérés. Komplex méret meghatározás Mechanikus és elektronikus mérőműszerek használata. Hálózati mérések egyen és váltó áramú hálózaton elvégezve. Szigetelés ellenállás mérés.

#### **29.3.4 Rajzolás, vázlatkészítés.**

**0 óra/40 óra**

Tájékozódás meglévő tervdokumentáció alapján üzemben lévő belvízi hajó gépházában. Rajz alapján történő alkatrész szét és összeszerelés. Vázlatkészítés a méretarányok feltüntetésével belvízi hajó használati víz rendszeréről. Kapcsolótábla kapcsolási rajzának értelmezése.

#### **29.3.5 Gépházi tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügyi szabályok.**

**0 óra/14 óra**

Tűzriadó terv. Egyéni tűzvédelmi felszerelés használata. Légzőkészülék használata. Oltóanyag megválasztás. Elsősegélynyújtás

#### **29.3.6 Káros és szennyező anyagok, olajszármazékok tárolása.**

**2 óra/2 óra**

Tárolásra elkülönített helységben vagy tárolóedényben. Tűz- és robbanás veszélyes anyagok tárolására vonatkozó hatósági előírások

megismerése. Egyéni védőfelszerelés használata. Olajszármazékok és szennyező anyagok kiadására vonatkozó előírások és dokumentációk.

### 29.3.7 Hajók géptereinek elrendezése, a fő és segédüzem feladata, felépítése.

#### 10 óra/10 óra

Főgépezem feladata. –hajó meghajtásának biztosítása. Segédüzem feladatának ismertetése. A hajó energia ellátása illetve a főgép üzemét kiszolgáló berendezések működtetéséhez szükséges energia biztosítása. Belvízi hajók fő- és segéd géptereinek elrendezési formái.

### 29.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Iskolahajó, személy, áruszállító és tolóhajó

### 29.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 29.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 29.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				



5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### **29.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerintiértékeléssel.

## **30 Gépházi alapok tantárgy 18 óra/36 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **30.1 A tantárgy tanításának célja**

A hajón lévő motorok, elektromos berendezések, működtető és kiszolgáló rendszerek, leglényegesebb belső, és egymással való, összefüggéseinek ismeretén és értésén alapuló, menet közbeni gépházi felügyelet ellátása.

### **30.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **30.3 Témakörök**

#### **30.3.1 Gépelemek**

**0 óra/8 óra**

Gépelemek felosztása. Kötőelemek, forgást közvetítő gépelemek, merev és rugalmas tengelykapcsolók és fékszerkezetek, forgást átszarmaztató elemek, hajtásmódok. Rugók, tömítések.

#### **30.3.2 Energia átalakítás és erőátvitel.**

**0 óra/5 óra**

Az erőátviteli mechanizmusok feladata. Tengelyek összekapcsolásának módjai. Forgómozgás, nyomatékátvitel. A tengelyrendszer feladata. Csavartengelyek szerkezeti felépítése, fektetése. Tengelykapcsolók és alkalmazási területük. Csapágyak típusai: sikló, gördülő, hidrosztatikus csapágyak és alkalmazási területeik.

#### **30.3.3 Műszaki mérések.**

**0 óra/5 óra**

A műszaki mérések fogalma és célja. Méréstechnikai alapfogalmak. Mérési eredmények kiértékelése. Mérési adatok dokumentálása. Méretellenőrzés. Mérési hibák.

#### **30.3.4 Rajzolás, vázlatkészítés.**

**18 óra/8 óra**

Műszaki ábrázolási módok: vetületi ábrázolás, nézetek és metszetek ábrázolása. Méretmegadás, mérethálózat felépítésének általános szabályai. Kötések fajtái és ábrázolásuk. Menetek, csavarkötések ábrázolása. Fogazott elemek ábrázolása.

#### **30.3.5 Gépházi tűz, munkabiztonsági és munkaegészségügyi szabályok.**

**0 óra/4 óra**

Gépházi tüzek fajtái. Használatos oltóanyagok és oltóberendezések. Hordozható és rögzített tűzoltó berendezések, egyéni életvédelmi felszerelések. Légzőkészülék használata. Tűzjelző berendezések és önkiloldó tűzoltó berendezések. Tűzriadó terv.

### 30.3.6 Hajó géptereinek elrendezése, a fő és a segédüzem feladata, felépítése. 0 óra/4 óra

Főgépezet feladata. –hajó meghajtásának biztosítása. Segédüzem feladatának ismertetése. A hajó energia ellátása illetve a főgép üzemét kiszolgáló berendezések működtetéséhez szükséges energia biztosítása. Belvízi hajók fő- és segéd géptereinek elrendezési formái.

### 30.3.7 Káros és szennyező anyagok, olajszármazékok tárolása 0 óra/2 óra

A káros és szennyező anyagok fajtái. Zárt tároló helységek és tároló edényekkel szemben támasztott hatósági követelmények. Különböző szennyező anyagok egymástól és a környezettől elkülönített tárolása.

### 30.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, iskolahajó

### 30.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 30.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 30.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			

4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 30.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **31 Hajógépek gyakorlata.**

**93 óra/263 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **31.1 A tantárgy tanításának célja.**

A hajón lévő motorok, elektromos berendezések, működtető és kiszolgáló rendszerek, leglényegesebb belső, és egymással való, összefüggéseinek ismeretén és értésén alapuló, menet közbeni gépházi felügyelet ellátása a gyakorlatban.

### **31.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak.**

### **31.3 Témakörök:**

#### **31.3.1 Belső égésű motorok üzemeltetése karbantartása, javítása 20 óra/40 óra**

Üzemközbeni karbantartás szerepe. Hibajelenségek felmérése (vizuális, hang, 4műszeres). Működő belső égésű motorok üzemközbeni karbantartási feladatainak ellátása. Kenőolaj, gázolaj, hidraulika és vízrendszerek felügyelete, karbantartása. Belső égésű motorok főelem csere nélküli javításainak elvégzése.

#### **31.3.2 Indítási rendszerek, motor indítás előkészítése, indítása, üzem közbeni felügyelete. 8 óra/30 óra**

Motorok fő- és segédüzemi berendezéseinek előkészítése, indításra. Levegővel történő lefúvatás. Dekompresszor csapok kezelése. Légtartályok és kompresszorok kezelése. Elektromos indítás esetén indító feszültség meglétének előkészítése. Szükség esetén starter használata. Indítás előtti olaj, víz, tüzelőanyag ellenőrzés. Üzemközbeni műszeres és vizuális felügyelet gyakorlása.

#### **31.3.3 Szivattyúk, emelő berendezések működése, karbantartása, javítása. 15 óra/35 óra**

Kiszolgáló szivattyúk típusai. Mechanikus és elektromos szivattyúk szerkezeti felépítése. A szállítandó anyagmennyiség meghatározása. A szivattyú és a csőrendszer tömörségének fenntartása. Tömítések cseréje, javítása Emelő berendezések terhelhetőségének megismerése. Működő emelő berendezések és azok környezetére vonatkozó biztonsági előírások. Hidraulikus emelő berendezések karbantartása. Kézi láncos emelő esetén az emelő lánc és horog ellenőrzése. Biztonsági vészleállító berendezés működőképességének vizsgálata.

#### **31.3.4 Kazánok, klímák, hűtőgépek főbb szerkezeti elemei, tipikus javítási és karbantartási feladatok. 15 óra/50 óra**

Kazánok égőfejének szétszerelt állapotban történő állapotfelmérése, javítása: befecskendező fűvóka, tápszivattyú, elektródák,

kazánautomatika, ventilátor. Kazánok égésterének koromtalanítása. Klímák, hűtőgépek hűtőgáz szintjének ellenőrzése. Klímarendszer tömörségvizsgálata. Klímarendszer hűtővizének átfolyás vizsgálata. Klímatisztítás.

### **31.3.5 Víz és tüzelőanyag rendszerek és a hozzájuk tartozó csőrendszerek. 25 óra/32 óra**

Tüzelőanyag vételezés. Tüzelőanyag tárolás. Napi tartály feladata. Tüzelőanyag rendszerben beépítésre kerülő szivattyúk fajtái. Üzemanyag ki és behajózó csőrendszer. Használati és édesvíz rendszer. Vízsűrők típusai, cseréjük. A hidrofor működési elve. A hidroforos üzem karbantartása. A hidrofor levegővel való feltöltése.

### **31.3.6 Elektromos rendszerek és berendezések üzemeltetése, karbantartása. 10 óra/44 óra**

Szigetelés és érintésvédelmi jegyzőkönyv készítése. 12-24 Voltos (akkumulátoros) rendszerek karbantartása. Az elektromos töltöttség folyamatos szinten tartása. 230 Voltos rendszerrel üzemelő elektromos berendezések üzemeltetése a kapcsolótáblán keresztül. Biztosítékok, relék, életvédelmi relék. 400 Voltos magas feszültségű parti betáp rendszer ellenőrzése, fázis sorrend helyesség ellenőrzése. 230 Voltos rendszerek üzemeltetésénél az 50 Hz-es frekvencia biztosítása.

### **31.3.7 Időszakos karbantartások 10 óra/30 óra**

Tervezett javítási munkálatok. Kenőolaj rendszer karbantartása. Kenőolaj szűrők és kenőolaj cseréje. Üzemanyag szűrők cseréje illetve tisztítása. Légszűrő berendezések karbantartása. Külső és belső víz hűtési rendszer karbantartása.

## **31.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Iskolahajó, személy, áruszállító és tolóhajó

## **31.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 31.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

### 31.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

**A**  
**11630-16 azonosító számú**  
**Elektronikus navigáció**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**



A 11630-16. azonosító számú Elektronikus navigáció megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Elektronikus navigáció
<b>FELADATOK</b>	
ECDIS használatával, navigál, útvonalat meghatároz, kiértékel.	x
Használni tudja a különféle navigációs alkalmazásokat.	x
Kezeli és az előírásoknak megfelelően forgalmaz a hajó rádiókészülékeivel.	x
Programozza az AIS transzpondert	x
Össze tudja kapcsolni a különféle digitális navigációs eszközöket	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>	
AIS transzponder, kezelése, adatok bevitel.	x
ECDIS térkép megjelenítők kezelése	x
Radar, és fordulási szögsebességmérő elv	x
GPS	x
Mélységmérő elv	x
VHF, UHF, (PMR) rádió használata	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>	
Kommunikáció- idegen nyelven is	x
Tájékozódás	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>	
Döntésképesség	x
Rugalmasság	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>	
Határozottság	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>	
Információ gyűjtés	x
Tervezés	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x

## **32 Elektronikus navigáció tantárgy 124 óra/124 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **32.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló értse és a gyakorlatban használni tudja az elektronikus navigáció eszközeit.

### **32.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **32.3 Témakörök**

#### **32.3.1 Belvízi rádiókezelő 30 óra/30 óra**

Rádiók felépítése, telepítése, forgalmazás szabályai. ENSZ EGB és a körzeti szabályzatok előírásai.

#### **32.3.2 Radarelmélet 10 óra/10 óra**

A radar működési elve, fő beállítások, radarkép kiértékelése.

#### **32.3.3 AIS programozás, kezelés 10 óra/10 óra**

AIS működési elve, kötelező adatok megadása, kezelése. Navigációs mód.

#### **32.3.4 GPS 5 óra/5 óra**

Működési elve, helymeghatározás koordináták alapján.

#### **32.3.5 ECDIS térkép 54 óra/54 óra**

Működése, információ tartalmak, beállítás, útvonal tervezés.

#### **32.3.6 Digitális navigációs eszközök összekapcsolása 5 óra/5 óra**

ECDIS térkép megjelenítő, AIS, radar, mélységmérő összekapcsolása egy kijelzőn történő képi megjelenítés. Portok, kábelek, összehangolás.

#### **32.3.7 A RIS használata, elektronikus jelentések és információk 10 óra/10 óra**

A RIS elérhetősége, felépítése, információ tartalma. Információ frissítése. Kötelező jelentéseket, mikor, milyen tartalommal, hogyan kell leadni.

### 32.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, iskolahajó.

### 32.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 32.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 32.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport- bontás	osztály- keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### **32.6 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11965-16 azonosító számú**  
**Hajóvillamosság a gyakorlatban**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11965-16. azonosító számú Hajóvíllamosság a gyakorlatban. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciákú

	Hajóvíllamosság a gyakorlatban elmélet	Hajóvíllamosság a gyakorlatban gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Önállóan üzemelteti, szakmai felügyelet mellett javítja, karbantartja a hajó gépházi és fedélzeti elektromos rendszereit, berendezéseit	x	x
A hajó elektromos hálózatán belül, összefüggéseiben értelmezi a különféle rendszerek, kapcsolások szerepét, helyét, felépítését, vezérlését, ellenőrzését	x	x
Felügyeli és karbantartja a különféle akkumulátorokat, szünetmentes tápegységeket, kommunikációs, vészüzemi és navigációs rendszereket	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Savas és lúgos akkumulátorok szerkezeti felépítése, töltési módjai, kisütése.		
Akkumulátor töltő szerkezete, használata.	x	x
Akkumulátorok tárolására, beépítésére vonatkozó előírások, biztonsági szabályok		
Vészüzemi, vészvilágítási hálózat.	x	x
Navigációs világítás előírásai		
Szinkron generátor elvi felépítése és működése	x	x
Szinkron gépek párhuzamos üzeme		
Egyenáramú generátorok üzembe helyezése és üzemvitele. Egyenáramú gépek hibái és karbantartásuk	x	x
Kapcsolókészülékek feladat és hibái.		
Kisfeszültségű megszakítók. Elektromos tűz érzékelők és jelzők.	x	x
Fenékvíz érzékelők és jelzők.		
Horgony, kikötő és rakodó berendezések villamos hajtása, vezérlése, kontrol	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Kommunikáció idegen nyelven is	x	x
Tájékozódás		x
Elektromos rajz olvasási készsége	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Felelősségtudat		x
Kéz ügyesség		x
Precizitás	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		

Kezdeményezőkézség		x
Irányíthatóság	x	x
MÓDSZERKOMPETENCIÁK		
Áttekintő képesség	x	x
Logikus gondolkodás		
Körültekintés, elővigyázatosság		x

### **33 Hajóvillamosság a gyakorlatban tantárgy 31 óra/62 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

#### **33.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló a hajó elektromos hálózatán belül, összefüggéseiben tudja értelmezni a különféle rendszerek, kapcsolások szerepét, helyét, felépítését, vezérlését, ellenőrzését.

#### **33.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

#### **33.3 Témakörök**

##### **33.3.1 Savas és lúgos akkumulátorok felépítése, töltése, kisütése, tárolása 5 óra/4 óra**

Az akkumulátorok szerkezeti felépítése, akkumulátor telepek tervezése és hajóra való telepítése 2,0 KW alatti és feletti teljesítmény esetén. Az akkumulátor töltő szerkezeti felépítése. Az akkumulátorok elhelyezéséről szolgáló helységek, szekrények, ládák biztonsági előírásai. Az akkutér szellőzésére, világítására vonatkozó előírások.

##### **33.3.2 Vészüzem, vészvilágítás, navigációs világítás 2 óra/5 óra**

Vészüzem feladata, a vészüzemi berendezések fajtái, vészüzemi generátorok elhelyezése. Vészüzemi elosztó táblák kapcsolási rajzainak ismertetése. Vészvilágítási rendszer felépítése, jelzőberendezései. Navigációs rendszer elektromos hálózatának felépítése. Vízbehatalás elleni érintés és mechanikai védelem.

##### **33.3.3 A hajó belső kommunikációs hálózata 2 óra/2 óra**

Hajó belső kommunikációs rendszerének feladata. A hangszórón történő vétel és rögzített mikrofonon történő kommunikáció ismertetése. Egyszemélyes radarhajózásra kialakított, kormányállással felszerelt hajó belső hírközlő berendezései. A rádiótelefon használata. Utas kommunikációs rendszer felépítése.

##### **33.3.4 Elektromos kábelek fajtái, felhasználási területek 2 óra/2 óra**

Az elektromos kábelek méretezése. A kábelek vízzel, olajjal, hővel szembeni szigetelési előírásai. Erőátviteli és világítási berendezések kábelelei. Érkeresztmetszet meghatározás. Kábelek fémpancélzata, árnyékolása, lakóterekben alkalmazott kábelek típusai

##### **33.3.5 Jeladók, végállás és működtető kapcsolók, tűz fenékvíz érzékelők és jelzők 5 óra/10 óra**

Jeladók feladatai. Mechanikus és elektronikus jeladók. Gépészeti berendezések felügyeletére és védelmére szolgáló riasztó és biztonsági rendszerek jeladóival szemben támasztott előírások. Végállás és



működtető kapcsolók fajtái, feladatuk. Hajók kormányberendezéseinél használt végállás kapcsolók típusai. Hajók tartályaiba beépített szintjelzők típusai és működésük. Tűzjelző berendezések típusai. Tartósan rögzített tűzjelző és fenékvíz jelző rendszerek hang és fényjelzései. Figyelmeztető jelzések megjelenítése az ellenőrzött helységekben. Elektromos és felúszó kapcsolós fenékvíz érzékelők kiépítése, karbantartása.

### **33.3.6 Kapcsolók, készülékek, megszakítók 4 óra/4 óra**

Kapcsolók feladata és fajtái. Rövid zár és túláram kioldással rendelkező kapcsoló készülékek, olvadó biztosítékok. 16A feletti fogyasztók esetén használatos terheléskapcsolók vagy teljesítmény kapcsolók. Kapcsoló készülékek megválasztása. Termikus és dinamikus szilárdság, valamint élettartam és névleges áramerősség szempontjából. Biztosítékok, megszakító relék fajtái. Villamos kapcsoló táblák és elosztó táblák szerkezeti felépítése, mérőműszerek típusai.

### **33.3.7 Szinkron generátor és szinkrongépek párhuzamos üzeme. 3óra/8 óra**

Szinkron generátor működése és szerkezeti felépítése. Szinkrongép üzeme és hálózatra kapcsolása. Párhuzamos üzem feladata, szinkrongépek védelme: testzárlat, túlmelegedés, túlfeszültség elleni védelem.

### **33.3.8 Horgony, kikötő és rakodó berendezések hajtása, vezérlése, kontroll, elosztótáblák, elektromos hajócsavar és kormányhajtás. 5 óra/19 óra**

Horgonyberendezés villamos meghajtásának szerkezeti felépítése. A villanymotor terhelhetőségének szabályzása, fokozat kapcsoló beiktatásával. Horgonycsörlő és rakodó berendezések villanymotorjainak rugalmas alapozása. Szigetelt, vízmentes kivitelű villanymotorok szerkezeti felépítése. Távvezérelt horgonycsörlő motorok hatósági előírásai. Kontroll panel szerkezeti felépítése. Ellenőrző műszerek és vészleállító berendezések elhelyezése a kontroll panelen. Elektrohidraulikus kormányhajtás szerkezeti felépítése. Schottel típusú kormányvezérlés felépítése és kormányhajtás villamos motorral. Villamos hajóhajtás típusai: csavarhajtás aszinkron motorral, csavarhajtás egyenáramú motorral, csavarhajtás egyenáramú motorral Z hajtóműnél, hajtás, táplálás vezérelt egyenirányítókkal.

### **33.3.9 Egyenáramú generátorok és gépek üzembehelyezése, hibái, karbantartása, üzemeltetése 3 óra/8 óra**

Egyenáramú generátorok működési elve. Az öngerjesztési elve, egyenirányítás. Szerkezeti felépítés és működés. Generátor és motor üzem összehasonlítása. Armatúra tekerceslések. Az armatúra visszahatás és kompenzálása. Egyenáramú generátorok üzeme. Külső gerjesztésű, párhuzamos gerjesztésű, soros gerjesztésű és vegyes gerjesztésű generátorok. Generátorok párhuzamos üzeme. Adattábla.

## **33.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

### 33.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 33.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

14. Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztályhoz	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 33.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthozbontás	osztályhozkeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 33.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## **34 Hajóvilamosság a gyakorlatban gyakorlata tantárgy 93 óra/155 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### **34.1 A tantárgy tanításának célja**

A tanuló hajó elektromos hálózatán belül, összefüggéseiben tudja, értelmezni a különféle rendszerek, kapcsolások szerepét, helyét, felépítését, vezérlését, ellenőrzését, gyakorlati munkáját ennek megfelelően végzi.

### **34.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

### **34.3 Témakörök**

#### **34.3.1 Savas és lúgos akkumulátorok felépítése,töltése ,kisütése, tárolása 15óra/10 óra**

A savas és lúgos akkumulátorok összehasonlítása. Az akkumulátorok elektrolit szintjének ellenőrzése. Akkumulátorok műszeres ellenőrzése. Akkumulátor töltő csatlakoztatása,töltési áramerősség és időtartam megválasztása. Az akkumulátor kisütés okai. Akkumulátor védelme csepegő víz és mechanikai hatásokkal szemben. Biztonsági előírások akkuterekre.

#### **34.3.2 Vészüzem, vészvilágítás, navigációs világítás 5 óra/15 óra**

Vészüzemi generátor szerepe. Vészüzemre való rendszer átállítás. Jelző berendezések típusai, ellenőrzésük. Vészvilágítási rendszer üzemképességi vizsgálat. Navigációs fények, kontrollpanel ellenőrzése.

#### **34.3.3 A hajó belső kommunikációs hálózata 4 óra/6 óra**

Rádiótelefon használata. Belső hírközlő rendszerek használata, rögzített távbeszélőn keresztül.

#### **34.3.4 Elektromos kábelek fajtái, felhasználási területük 5 óra/10 óra**

Bel és kültéri kábelek elektromos kábelek rögzítése. Kábelek mechanikus sérülés elleni védelme. Elektromos kábelek átvezetése válaszfalakon. Elektromos vezetékek végeinek csatlakoztatása villamos, mechanikai, lángkeltési szempontból.

#### **34.3.5 Jeladók, végállás és működtető kapcsolók, Kapcsoló készülékek és megszakítók, tűz, fenékvíz érzékelők és jelzők 15 óra/30 óra**

Tűzjelző és vízbetörési rendszer átvizsgálása üzembe helyezés előtt. Fényjelzés és hangjelzés adására szolgáló berendezések ellenőrzése. Tesztüzem. Végállás kapcsolók karbantartása. Elektromos és felúszó kapcsolós fenékvíz érzékelők karbantartása.

### **34.3.6 Szinkron generátor, szinkron gépek párhuzamos üzeme**

**14 óra/20 óra**

Szinkron generátor karbantartás. Párhuzamos üzem létrehozása. Terhelés megosztása párhuzamos üzem esetén. Testzárlat védelem, túlmelegedés elleni védelem, túlfeszültség elleni védelem.

### **34.3.7 Horgony, kikötő berendezések hajtása, vezérlése kontroll, elosztótáblák. Elektromos hajócsavar és kormányhajtás.**

**15 óra/34 óra**

A horgonyemelés üzemi követelményei. Pólusváltó motorok, két vagy három fordulatszám fokozattal. Kétfokozatú hajtómotor szerkezeti felépítése. Beépített mágnesfék szerepe. Elektromos kikötőcsörlők felépítése. Kötélbevonási sebesség. Hajtásteljesítmény, túlterhelés elleni védelem. Automatikus kikötőcsörlők. Folyamatos szabályzás, szakaszos szabályzás. Elektrohidraulikus hajtás. Hajócsavar és kormányberendezés szerkezeti áttekintése. Villanymotorok és hidropumpák felülvizsgálata, szivárgásvizsgálata. Erőátviteli berendezések vizsgálata.

### **34.3.8 Motorok indítása, fordulatszám és forgás irány változtatása.**

**10 óra/10 óra**

Egyenáramú gép armatúra visszahatás következményei. Kompenzáció. Egyenáramú gépek gerjesztési módjai. Külső gerjesztés. – gyakorlatilag a terheléstől független flukszus – Párhuzamos vagy sönt gerjesztés. Soros gerjesztés. Vegyes gerjesztés. Egyenáramú motorok indítása vezérelt irányítóval, vagy állandó feszültségről indítóellenállással. Egyenáramú generátorok fékezése: generátoros fékezés, dinamikus fékezés, ellenáramú fékezés. Fordulatszám változtatás kapocsfeszültség változtatásával. (Ward-Leonard rendszer). Armatúra ellenállásának változtatása. Mezőgyengítés. Egyenáramú motorok tekercselésének ellenőrzése. Kapocsdeszka ellenőrzése.

### **34.3.9 Egyenáramú generátorok és gépek üzembe helyezése, hibái, karbantartása üzemeltetése.**

**10óra/20 óra**

Egyenáramú generátorok fékezése: generátoros fékezés, dinamikus fékezés, ellenáramú fékezés. Fordulatszám változtatás kapocsfeszültség változtatásával. (Ward-Leonard rendszer). Armatúra ellenállásának változtatása. Mezőgyengítés. Egyenáramú motorok tekercselésének ellenőrzése. Kapocsdeszka ellenőrzése.

### **34.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)**

Tanhajó, bármilyen kategóriájú nagyhajó.

### **34.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)**

### 34.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

### 34.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 34.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

**A**  
**11966-16 azonosító számú**  
**Kisgéphajó vezető A**  
**megnevezésű**  
**szakmai követelménymodul**  
**tantárgyai, témakörei**

A 11966-16. azonosító számú Kisgéphajó vezető A. megnevezésű szakmai követelménymodulhoz tartozó tantárgyak és témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciák

	Kisgéphajó vezető A elmélet	Kisgéphajó vezető A gyakorlat
<b>FELADATOK</b>		
Önállóan tud álló és folyóvízen, 10 m-nél hosszabb, 50 kW–nál nagyobb, 12 főnél, több utas szállítására képes, kisgéphajót vezetni, manőverezni, part, hajó, ponton mellé állni, kishajókat vontába venni, menteni	x	x
Gyakorlatban alkalmazza, a Hajózási Szabályzatot minimálisan IV. vizsgaszinten	x	x
Alkalmazni tudja, a hajózási földrajz, vízrajz, meteorológia folyókra és tavakra vonatkozó ismereteit	x	x
A kisgéphajó üzemeltetése során alkalmazza, az erre a típusra vonatkozó hajóépítési, stabilitási, szerkezeti, hajógéptani ismereteket.	x	x
Munkáját a felelőségre, károkozásra, veszélyeztetésre, cserbenhagyásra, kötelező segítségnyújtásra stb. vonatkozó szabályok megtartásával végzi	x	x
A Duna 1620 fkm és 1660 fkm közötti szakaszán, tudását felhasználva, kis vagy nagyhajót kormányoz önállóan az adott vonalszakaszon	x	x
<b>SZAKMAI ISMERETEK</b>		
Kisgéphajó vezetési gyakorlat		x
Az adott szakaszra jellemző meder, és hajóút	x	x
Hidak, gázlók a szakaszra vonatkozó hatósági előírások	x	x
Bp -i kikötőrend	x	x
A kisgéphajó vezetői képesítés kiadására jogosult hatóság, szervezet stb. hatályos tematikája	x	x
<b>SZAKMAI KÉSZSÉGEK</b>		
Érzi az általa vezetett kishajó mozgását, sebességét a külső körülmények /szél, áramlás, vízfolyás stb./ kishajóra gyakorolt hatását	x	x
Azonnali reagálás készsége	x	x
Jó ítélő képesség	x	x
<b>SZEMÉLYES KOMPETENCIÁK</b>		
Térlátás	x	x

Döntésképeség	x	x
<b>TÁRSAS KOMPETENCIÁK</b>		
Határozottság	x	x
Segítő készség	x	x
Irányítási készség	x	x
<b>MÓDSZERKOMPETENCIÁK</b>		
Áttekintő képesség	x	x
Helyzetfelismerés	x	x
Körültekintés, elővigyázatosság	x	x



## 35 Kisgéphajó A elmélet tantárgy

93óra/93 óra\*

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 35.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló a megismert vonalszakasznak megfelelően, a szabályok ismeretében elméletileg felkészült legyen az önálló kisgéphajó vezetésre.

### 35.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 35.3 Témakörök

#### 35.3.1 Vonalsismeret 1629fkm-1660fkm 18 óra/18 óra

A budapesti vonalszakaszra vonatkozó hatósági előírások, gázlók és hajóút ismerete, hídnyílások magassága, műtárgyak, előzés, találkozás.

#### 35.3.2 Hajózási szabályzat V. szint 75óra/75 óra

A hatályos Hajózási szabályzat ismerete a hajózási hatóság vizsga előírásainak megfelelően.

### 35.4 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

Tanterem, iskolahajó

### 35.5 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 35.5.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

15. Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoporthoz	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 35.5.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység	Alkalmazandó eszközök és
---------	--------------------------	---------------------	--------------------------

		szervezési kerete (differenciálási módok)			felszerelések
		egyéni	csoporthatás	osztálykeret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### 35.6 A tantárgy értékelésének módja

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## 36 Kisgéphajó A gyakorlat tantárgy

**93 óra/140 óra\***

\* 9-13. évfolyamon megszervezett képzés/13. és 14. évfolyamon megszervezett képzés

### 36.1 A tantárgy tanításának célja

A tanuló önállóan a megismert vonalszakasznak megfelelően, felelősségének teljes tudatában a kötelező gondosság megtartásával vezesse kisgéphajóját.

### 36.2 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

### 36.3 Témakörök

#### 36.3.1 Vonalismeret 1629fkm-1660fkm 62 óra/110 óra

8 hegy és 8 völgymenti út megtétele a Duna 1629fkm és az 1660 fkm között.

### 36.3.2 Hajóvezetés

31 óra/30 óra

Felügyelettel végzett vezetési gyakorlat (vonal, mellé állás, mentés, vontatás)

### 36.3.3 A képzés javasolt helyszíne (ajánlás)

A Duna 1629 fkm-1660fkm közötti szakasza. A kisgéphajó vezető A kategóriának megfelelő kisgéphajó.

### 36.4 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek, tanulói tevékenységformák (ajánlás)

#### 36.4.1 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható sajátos módszerek (ajánlás)

16. Sorszám	Alkalmazott oktatási módszer neve	A tanulói tevékenység szervezeti kerete			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport	osztály	
1.	magyarázat	x	x	x	
2.	szemléltetés		x		
3.	szimuláció		x		

#### 36.4.2 A tantárgy elsajátítása során alkalmazható tanulói tevékenységformák (ajánlás)

Sorszám	Tanulói tevékenységforma	Tanulói tevékenység szervezési kerete (differenciálási módok)			Alkalmazandó eszközök és felszerelések
		egyéni	csoport-bontás	osztály-keret	
1.	Információ feldolgozó tevékenységek				
1.1.	Információk feladattal vezetett rendszerezése	x	x		
2.	Ismeretalkalmazási gyakorló tevékenységek, feladatok				
2.1.	Tesztfeladat megoldása	x	x		
2.2.	Szöveges előadás egyéni felkészüléssel	x			
3.	Képi információk körében				
3.1.	rajz értelmezése	x	x		
3.2.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
3.3.	rendszerrajz kiegészítés	x			
3.4.	rajz elemzés, hibakeresés	x			
4.	Csoportos munkaformák körében				
4.1.	Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással		x		
5.	Gyakorlati munkavégzés körében				
5.1.	Műveletek gyakorlása	x	x		
5.2.	Munkamegfigyelés adott szempontok alapján	x	x		

### **36.5 A tantárgy értékelésének módja**

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény. 54. § (2) a) pontja szerinti értékeléssel.

## ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

### I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

10. évfolyamot követően 140 óra

11. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

A hajós recepció berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek pontos ismerete.

A hajós recepciós feladatainak megismerése

Az utasok check-in és check-outjának megismerése, informatikai rendszer ismerete.

A recepciós főbb feladatainak gyakorlatban való elsajátítása: hajó szolgáltatásainak ismerete, ellenőrzi a vendég és személyzet létszámát, ellenőrzi a Housekeepinget, folyamatos információáramlást biztosít a részlegek között.

Ajánlott óraszám: 16 óra

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.

Reggeli,- uzsonna,- és vacsoraterítés, felszolgálás.

Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.

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

Váltások (egyszerű és különleges).

Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.

Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.

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).

Ajánlott óraszám: 44 óra

A nemzetközi és szállodahajós konyháinak működésének megismerése.

Az internacionális konyhák, a vegetáriánus étkezés, a nemzeti, vallási, tájjellegű ételek ismerete és készítése.

A konyhatermelő és előkészítő helyiségeinek, helyiségkapcsolatainak, berendezési tárgyainak, gépeinek és eszközeinek megismerése. Alapvető munkavédelmi, higiéniai és élelmiszerbiztonsági szabályok elsajátítása.

A különböző élelmiszerek előkészítési-, elkészítési-, és tálalási folyamatainak elsajátítása, alkalmazása. Zöldségek, gombák, fűszernövények jellemzőinek megismerése, tárolása, tisztítása és feldolgozása.

Malomipari termékek ismerete.

Tej és tejtermékek, sajtok, tojás felhasználása, tárolása.

Vad-, vágóállat-, szárnyasok-, édes és sós vízi halak fajtáinak és részeinek ismerete, felhasználási körei és elkészítési módozatai.

A reggeli előkészítése, tálalása (hidegtálak, aszalt gyümölcsök marinálása, müzlik bekeverése, tojásételek elkészítése, vörös áru főzése-sütése).

Konyhatechnológiai alapismeretek (darabolás, bundázási módok, sűrítési-dúsítási eljárások, hő behatási műveletek).

Az alapvető nemzetközi konyhai ételek és kifejezések ismerete (Magyar-Francia-Olasz-Német-Osztrák konyha remekei).

A saláták elkészítése, a nyersanyagok kiválasztása, tisztítása, darabolása, konyhatechnológiai műveletek, tálalás.

Salátaöntetek, dresszingek.

Ajánlott óraszám: 80 óra

#### A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Nyitás előtti előkészítő műveletek (textília előkészítése, tányérok, evőeszközök, poharak előkészítése, kisleltár előkészítése, inventár feltöltése).

Gépek üzembe helyezése (sörccsap, 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 üzemben kívül helyezése)

Svájci (tányérszerviz) felszolgálási mód (leves, előétel, főétel cloche használatával, desszert).

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

Francia I-II. felszolgálási mód

Borok felszolgálása (bornyítás, dekantálás, kóstolás, kóstoltatás).

Pezsgők felszolgálása (pezsgőhűtő, frappírozás).

Sörök felszolgálása (sörmelegítő).  
Koktélok készítése és felszolgálása.  
Kávé, kávékülönlegességek, teák készítése és felszolgálása.  
Vendég fogadása, ültetése.  
Rendelésfelvétel (éttermi szoftver használatának gyakorlása),  
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, újratерítés.  
Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál  
végzett műveletek (szeletelés, bontás, filézés, flambírozás,  
salátakeverés)  
Ajánlott óraszám: 60 óra

Hidegkonyha „Gardemanger” pozíció feladatai, termékeinek ismerete  
és készítése  
(terrine, pástétomok, sós mousse, roládok, saláták, öntetek, dresszinge, con  
dimentsek, dipek)  
Leves-köret „Entremetier” pozíció feladatai, ételeinek ismerete és  
készítése  
Különböző leves készítési módok és fajták (híglevések,  
krémlevések, hidegen készülő levesek, ragulevesek, levesbetétek,  
alaplevek )  
Köretök átfogó ismerete és elkészítése (burgonyaköretök, rizsköretök,  
zöldköretök, tésztaköretök)  
Húsos-szószos „Saucier” pozíció feladatai, termékeinek ismerete és  
elkészítése  
Különböző mártások, szószok jellemzői és felhasználási körei (hollandi,  
bernaise, choron, jus, demi glace, BBQ, paradicsom alapú, tejszín  
alapú)  
Különböző húsok jellemzői, felhasználási körei, elkészítési  
módzatainak ismerete és alkalmazása (főzés, párolás, posírozás,  
konfitálás, grillezés, sous vide)  
Éttermi tészták, piskóták, krémek, édes mousse-ok hideg desszertek  
ismerete és készítése  
Vegetáriánus ételek ismerete  
Allergiás reakciót kiváltható alapanyagok ismerete és felhasználási  
körei, ezek nélküli alternatív ételek készítése  
Diétás és sajátos étkezési szokásokat kielégítő ételek megismerése  
Nemzeti, vallási, tájjellegű ételek ismerete  
A Magyar konyha remekei  
Francia konyha (quise loraine, coq au vin, julienne, brunoise, mide  
poix, creme brulee, stb)  
Olasz konyha (lasagne, ravioli, cannelloni, cappelletti, bolognaise,  
panna cotta, stb))  
Német-Osztrák konyha (spatzle, borjú bécsi, sauerkraut, bajor krém,  
tiroli rétes, stb)  
Ajánlott óraszám: 80 óra

## **II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül** 1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Menetben munkát végző hajókon történik a szakmai gyakorlat, a fő szakmai tartalom együtt élni a hajóval és a hajón lévő személyzettel. A gyakorlaton lévőknek részt kell vennie az elindulást megelőző a megállást követő, gépházi és fedélzeti munkákban. Menetben felettese utasítási szerint vesz részt a hajó tevékenységében. Vázlatokat kell készítenie a hajó elektromos, ivóvíz, használati víz, hűtővíz, fenékvíz, tűzoltó üzemanyag, kormány és navigációs rendszereiről. A vázlatokat felettese értékeli (értékelési szempont: mennyire érthető a vázlat alapján), a vázlatokat a felettes által kitöltött értékelő lappal együtt, köteles leadni a tanév kezdetén az osztályfőnökének.