

<p style="text-align: center;">A munka világa – tematikat – 9. évfolyam Téma</p>	<p style="text-align: center;">Témakörök</p>
<p style="text-align: center;">Tantárgy témaköreinek ismertetése Vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelmények</p> <p style="text-align: center;">Vendégtípusok Etikett protokoll a vendéglátásban Konfliktuskezelés a vendéglátásban Kapcsolattartás a vezetővel, kollégákkal Témazáró dolgozat</p>	<p style="text-align: center;">Alapvető szakmai elvárások Alapvető viselkedési elvárások és normák Vendégtípusok,</p>
<p style="text-align: center;">Munkaszerződéssel kapcsolatos fogalmak megismerése</p> <p style="text-align: center;">Munkaszerződés formai követelményei</p> <p style="text-align: center;">Munkaszerződés tartalmi követelményei</p> <p style="text-align: center;">Szabadság mértéke</p> <p style="text-align: center;">Felmondás fajtái</p> <p style="text-align: center;">Álláshirdetések tartalma, vendéglátás dolgozóival kapcsolatos elvárások, előnyök</p>	<p style="text-align: center;">A tanulószerveződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei</p>
<p style="text-align: center;">Szakkifejezések a vendéglátásban Kommunikáció a vendéggel telefonon Kommunikáció a vendéggel emailben Kommunikáció a vendéggel élő szóban</p>	<p style="text-align: center;">Kommunikáció és vendégkapcsolatok</p>
<p style="text-align: center;">Munkabiztonság tűzvédelem a beszerzés raktározás területén Munkavédelem, tűzvédelem a termelés során Munkavédelem tűzvédelemaz értékesítés területén Elsősegélynyújtás</p>	<p style="text-align: center;">Munka- és balesetvédelem a vendéglátásban</p>
<p style="text-align: center;">HACCP fogalma, kritikus szabályozási pontok Személyi higiénia Áruátvétellel kapcsolatos higiéniai előírások Raktározással kapcsolatos előírások Termeléssel kapcsolatos higiéniai előírások Értékesítéssel kapcsolatos higiéniai előírások</p>	<p style="text-align: center;">Higiéniai előírások a vendéglátásban</p>
<p style="text-align: center;">Környezetvédelem fogalma Környezetvédelem területei Szelektív hulladékgyűjtés, veszélyes hulladék kezelése a vendéglátásban Zajszenyezés, talajszenyezés megelőzése a vendéglátásban Környezetvédelemmel kapcsolatos projektmunka</p>	<p style="text-align: center;">Környezetvédelem a vendéglátásban</p>