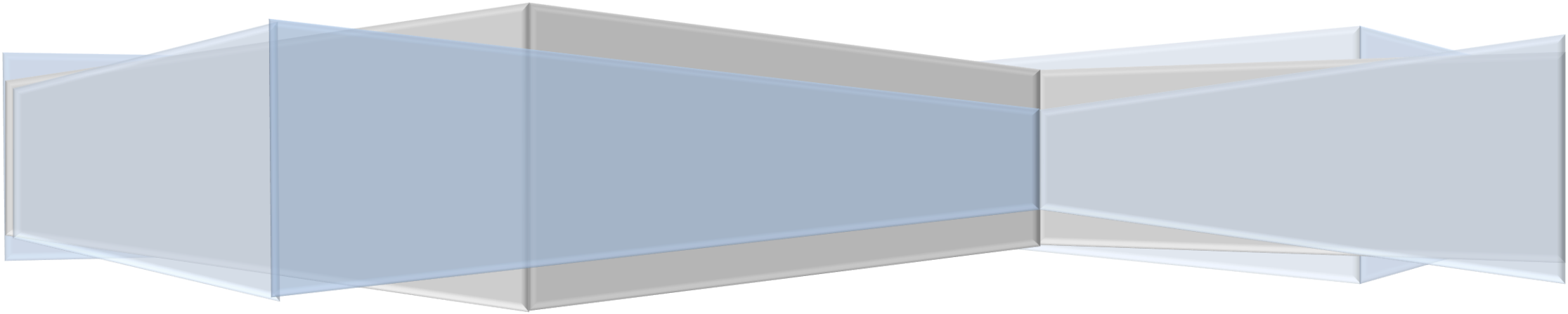
HEVES VÁRMEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Osztályozó és javító vizsgák követelményei

Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Szakmai Programjának 3. számú melléklete **(2020. szeptember 1. után indult képzésekre)**



TARTALOMJEGYZÉK

Technikum 2020-as kerettanterv alapján 12
Közismereti tantárgyak 12
Irodalom 12
Magyar nyelv 14
Történelem 17
Idegen nyelv (Angol) 19
Idegen nyelv (Német) 26
Matematika 32
Digitális kultúra 33
Komplex természettudományos tantárgy 40
Biológia 41
Földrajz 42
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek 43
Testnevelés 44
Szakmai tantárgyak 47
Munkavállalói idegen nyelv (Angol) 47
Munkavállalói idegen nyelv (Német) 50
Kereskedelem ágazat 54
Kereskedő és webáruházi technikus 54
Munkavállalói ismeretek 54
Gazdasági ismeretek 54
Kommunikáció I. 55
Kommunikáció II. 56
Digitális alkalmazások I. 56
Tízujjas vakírás 57
Digitális alkalmazások II. 57
Vállalkozások működtetése I. 57
Vállalkozások működtetése II. 57
Kereskedelem alapjai I. 58
Kereskedelem alapjai II. 58
Termékismeret I. 59
Termékismeret II. 60

Kereskedelmi gazdaságtan I. 60
Kereskedelmi gazdaságtan II. 61
Digitalizáció 61
Marketing alapjai I. 62
Marketing alapjai I. 63
Marketing alapjai II. 63
Vállalkozási ismeretek 63
Jogi ismeretek 64
Marketing kommunikáció 64
Turizmus-vendéglátás ágazat 64
Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus 64
Munkavállalói ismeretek 64
A munka világa 65
IKT a vendéglátásban 66
A cukrászati termelés alapjai elmélet 67
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat 67
Az ételkészítés alapjai elmélet 68
Az ételkészítés alapjai gyakorlat 69
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 70
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 70
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat 71
Szakács szaktechnikus 73
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I. 73
Ételkészítés-technológiai ismeretek I. 74
Ételkészítés-technológiai ismeretek II. 75
Ételek tálalása 76
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 78
Üzleti menedzsment 79
Marketing, protokoll 81
Vendégtéri szaktechnikus 82
Rendezvényszervezési ismeretek I. 82
Rendezvényszervezési ismeretek II. 83
Vendégtéri ismeretek I. 83
Vendégtéri ismeretek II. 84

Étel- és italismeret I. ... 84
Étel- és italismeret II ... 85
Értékesítési ismeretek I. ... 85
Értékesítési ismeretek II. ... 86
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek ... 86
Üzleti menedzsment ... 87
Marketing és protokoll ... 88
Cukrász szaktechnikus, Turisztikai szaktechnikus ... 89
Munkavállalói ismeretek ... 89
A munka világa ... 90
IKT a vendéglátásban ... 90
A cukrászati termelés alapjai elmélet ... 91
Az ételkészítés alapjai elmélet ... 92
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet ... 93
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet ... 94
Cukrász szaktechnikus szakirányú oktatás ... 95
Előkészítés ... 95
Cukrászati termékek készítése ... 95
Cukrászati termékek befejezése, díszítése ... 96
Cukrászati berendezések, gépek, ismerete, kezelése, programozása ... 97
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás ... 98
Üzleti menedzsment ... 100
Marketing, protokoll ... 102
Speciális szakmai kompetenciák ... 103
Turizmus-vendéglátás ágazat: ágazati alapoktatás ... 103
Cukrász szaktechnikus, Turisztikai technikus ... 103
Munkavállalói ismeretek ... 103
A munka világa ... 104
IKT a vendéglátásban ... 105
A cukrászati termelés alapjai elmélet ... 106
Az ételkészítés alapjai elmélet ... 106
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet ... 108
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet ... 109
Turisztikai technikus: szakirányú oktatás ... 109

Beszerzés és értékesítés 109
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás tantárgy 111
Speciális szolgáltatások 112
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok 113
Adminisztráció és elszámolás tantárgy 113
Üzleti menedzsment 114
Marketing, protokoll 115
Országismeret magyar nyelven 116
Gazdálkodás és menedzsment ágazat 117
Pénzügyi számviteli ügyintéző 117
Munkavállalói ismeretek 117
Gazdasági és jogi alapismeretek 118
Digitális alkalmazások I. 120
Digitális alkalmazások II 120
Vállalkozások működtetése I. 121
. Vállalkozások működtetése II. 121
Gazdálkodási ismeretek 122
Gazdasági számítások 123
Pénzügy 124
Adózás 127
Számvitel 131
Számviteli esettanulmányok 134
Irodai szoftverek alkalmazása 135
Elektronikus bevallás 136
Számítógépes könyvelés 137
Sport ágazat 139
Anatómiai-élettani ismeretek 139
Edzéselmélet I. 141
Gimnasztika I. 142
Edzésprogramok I. 142
Egészségtan 143
Kommunikáció 144
Munkavállalói idegen nyelv 145
Munkavállalói ismeretek 146

Pedagógia ... 147
Pszichológia ... 147
Ügyfélszolgálat ... 147
Fitnesz-wellness instruktor ... 149
Edzéselmélet II. ... 149
Edzésprogramok II. ... 149
Terhelésélettan ... 150
Gimnasztika II. ... 151
Sportszervezési ismeretek ... 152
Sportági alapok ... 152
Csoportos és speciális óratipusok ... 154
Sporttörténet ... 156
Funkcionális anatómia ... 157
Egyéni kondicionálás ... 158
Sportmenedzsment és marketing ... 159
Aqua tréning ... 160
Elsősegélynyújtás ... 162
Sportedző (a sportág megjelölésével) - sportszervező ... 162
Elsősegélynyújtás ... 162
Gimnasztika II. ... 163
Edzéselmélet II. ... 163
Edzésprogramok II. ... 164
Funkcionális anatómia ... 164
Terhelésélettan ... 166
Sportági alapok ... 168
Sportszervezési ismeretek ... 168
Sporttörténet ... 169
Sportmenedzsment és marketing ... 170
Sportági szakismeretek ... 170
Sportjog ... 171
Kertésztechnikus (gyümölcstermesztő szakirány) ... 171
Szakmai alapozás ... 171
Általános alapozás ... 172
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek ... 173

Termesztési alapismeretek ... 174
Műszaki és munkavédelmi ismeretek ... 174
Gyümölcstermesztés ... 176
Szőlőtermesztés ... 180
Vállalkozási ismeretek ... 183
Munkavállalói idegen nyelv ... 184
Kertésztechnikus (dísznövénytermesztő, virágkötő szakirány) ... 185
Szakmai alapozás ... 185
Általános alapozás ... 186
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek ... 187
Virágkötészet ... 191
Műszaki ismeretek ... 194
Növényvédelem ... 195
Vállalkozási ismeretek ... 196
Munkavállalói idegen nyelv ... 197
Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján ... 198
Közismereti tantárgyak ... 198
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom ... 198
Történelem és társadalomismeret ... 202
Idegen nyelv (Angol) ... 203
Idegen nyelv (Német) ... 205
Idegen nyelv (Francia) ... 206
Matematika ... 209
Digitális kultúra - Kereskedelmi értékesítő ... 210
Digitális kultúra ... 212
Természetismeret ... 214
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő ... 216
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat ... 216
Testnevelés ... 218
Szakmai tantárgyak ... 219
Munkavállalói idegen nyelv (Angol) ... 219
Munkavállalói idegen nyelv (Német) ... 222
Munkavállalói idegen nyelv (Francia) ... 224
Élelmiszeripar ágazat ... 226

Munkavállalói ismeretek ... 226
Él_Anyagismeret ... 227
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok ... 227
Műszaki alapismeretek ... 228
Élelmiszervizsgálat ... 229
AGY_Mérések ... 230
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek ... 230
Munkavédelem és higiénia elmélet ... 231
Munkavédelem és higiénia gyakorlat ... 231
Alágazati specializáció ... 231
Szőlész-borász ... 233
A szőlőnövény és környezete ... 233
A szőlőtelepítés alapjai ... 234
Szőlőápolási ismeretek ... 235
Szőlőfeldolgozás, mustkezelések ... 237
Erjesztés ... 237
A bor kezelése és palackozása ... 238
Szénsavas borok ... 240
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok ... 241
Szőlészeti és borászati alapmérések ... 242
Szőlészeti és borászati szakmai gépek ... 243
Portfóliókészítés ... 244
Gazdasági és vállalkozási ismeretek ... 245
Pék-cukrász ... 246
Sütőipari ismeretek ... 246
Szakmai gépek ... 247
Sütőipari termékek készítése ... 248
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás ... 249
Cukrászati ismeretek ... 249
Cukrászati termékek készítése ... 252
Gazdasági és vállalkozási ismeretek ... 255
Portfóliókészítés ... 255
Kereskedelem ágazat ... 256
Kereskedelmi értékesítő ... 256

Munkavállalói ismeretek ... 256
Gazdasági ismeretek I. ... 257
Gazdasági ismeretek II. ... 257
Vállalkozások működtetése I. ... 258
Vállalkozások működtetése II. ... 258
Kommunikáció I. ... 259
Kommunikáció II. ... 259
Digitális alkalmazások I. ... 259
Digitális alkalmazások II. ... 260
Kereskedelmi ismeretek ... 260
Üzlet működtetése ... 261
Termékismeret és forgalmazás ... 261
Üzleti kommunikáció ... 263
Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás) ... 265
Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember ... 265
Munkavállalói ismeretek ... 265
A munka világa ... 266
IKT a vendéglátásban ... 266
A cukrászati termelés alapjai elmélet ... 267
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat ... 267
Az ételkészítés alapjai elmélet ... 268
Az ételkészítés alapjai gyakorlat ... 269
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet ... 270
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat ... 270
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet ... 271
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat ... 272
Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás ... 273
Pincér- vendégtéri szakember ... 273
Rendezvényszervezési ismeretek ... 273
Vendégtéri ismeretek ... 275
Étel- és italismeret ... 276
Értékesítési ismeretek ... 278
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek ... 280
Szakács ... 282

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 282
Ételkészítés-technológiai ismeretek 283
Ételek tálalása 285
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 286
Cukrász 288
Előkészítés 288
Cukrászati termékek készítése 289
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 290
Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás) 291
Panziós -fogadós 291
Munkavállalói ismeretek 291
A munka világa 292
IKT a vendéglátásban 292
A cukrászati termelés alapjai elmélet 293
Az ételkészítés alapjai elmélet 294
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 295
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 296
Turizmus-vendéglátás ágazat szakirányú oktatás 297
Panziós-fogadós 297
Előkészítés 297
Vendégfogadás és kiszolgálás 298
Panziók és fogadók működtetése 298
Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy 300
Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás 302
Turizmus-vendéglátás ágazat - Felnőttképzés szakács, cukrász (8 hónap) 304
Munkavállalói ismeretek 304
A munka világa 304
IKT a vendéglátásban 305
Az ételkészítés alapjai elmélet 305
A cukrászati termelés alapjai elmélet 306
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet 306
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet 307
Előkészítés 308
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 309

Cukrászati termékek készítése 309
Cukrászati termékek befejezése, díszítése 313
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás 314
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás 315
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása 317
Ételkészítés-technológiai ismeretek 318
Ételek tálalása 320
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 320
Dobbantó évfolyam 322
Kommunikáció és anyanyelv 322
Társadalom és jelenkor-ismeret 323
Matematika 323
Természetismeret 324
Testnevelés és sport 324
Élő idegen nyelv (Francia) 325
Informatika 325

Technikum 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Bevezetés az irodalomba – művészet, irodalom Az irodalom ősi formái. Mágia, mítosz, mitológia • Az ősi magyar hitvilág • A görög mitológia • Egyéb teremtésmítosz A görög irodalom • Az epika születése • A görög líra, az időmértékes verselés • A görög dráma ❖ Színház- és drámatörténet: *Szophoklész: Antigoné* A római irodalom • A polgárháborúk kora • Augustus kora A Biblia mint kulturális kód - 15 óra • Az Ószövetség • Az Újszövetség Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén Tankönyv: • Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban. A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA__teljes.pdf	A középkor irodalma • Egyházi irodalom • Lovagi és udvari irodalom • Dante Alighieri: Isteni színjáték – Pokol • A középkor világi irodalma A reneszánsz irodalma • A humanista irodalom ❖ Portré: Janus Pannonius • A reformáció vallásos irodalma, az anyanyelvű kultúra születése • A reformáció világi irodalma • Líra a reformáció korában ❖ Portré: Balassi Bálint • Színház- és drámatörténet: dráma a reformáció korában ❖ William Shakespeare A barokk és a rokokó irodalma Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén Tankönyv: • Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ__teljes.pdf https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf https://szentiras.hu/ https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf	• A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban. A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ__teljes.pdf https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf https://szentiras.hu/ https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf
10. évfolyam	A felvilágosodás irodalma • Klasszicizmus és kora romantika a magyar irodalomban ❖ Portré: Csokonai Vitéz Mihály ❖ Portré: Berzsenyi Dániel ❖ Portré: Kölcsey Ferenc ❖ Színház és dráma: Katona József: Bánk bán Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén	A romantika irodalma A magyar romantika irodalma • Életművek a magyar romantika irodalmából ❖ Vörösmarty Mihály ❖ Petőfi Sándor ❖ Jókai Mór • Tudományos élet a romantika korában (Bajza József, Erdélyi János) Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén
11. évfolyam	A klasszikus modernség irodalma • A nyugat-európai irodalom • Az orosz irodalom • A klasszikus modernizmus lírájának alkotói, alkotásai • Romantika és realizmus a XIX. század magyar irodalmában 1. Arany János 2. Mikszáth Kálmán 3. Madách Imre 4. Tompa Mihály, Gárdonyi Géza, Vajda János	A magyar irodalom a XX. században I. • Herczeg Ferenc • Ady Endre • Babits Mihály • Kosztolányi Dezső • Móricz Zsigmond • Wass Albert • Juhász Gyula, Tóth Árpád • Karinthy Frigyes

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A modernizmus irodalma • Avantgárd mozgalmak • A világirodalom modernista lírájának nagy alkotói, alkotásai • A modernizmus kései korszaka
12. évfolyam	A magyar irodalom a XX. században II. • Életmű a XX. század magyar irodalmából II. – József Attila • Portrék a XX. század magyar irodalmából I. ❖ Örkény István ❖ Szabó Magda ❖ Kányádi Sándor • Metszetek a XX. századi magyar irodalmából ❖ Egyéni utakon – Krúdy Gyula, Szabó Dezső, Weöres Sándor ❖ Modernista irodalom – a Nyugat alkotói – Szabó Lőrinc, Radnóti Miklós ❖ Erdélyi, délvidéki és kárpátaljai irodalom ❖ „Fényes szellők nemzedéke” – Nagy László ❖ Tárgyias irodalom – az Újhold alkotói – Pilinszky János ❖ Irodalmi szociográfia – Illyés Gyula • Színház- és drámatörténet – Örkény István, Szabó Magda	A XX. századi történelem az irodalomban • A XX. századi történelem az irodalomban – Trianon, világháborúk, holokauszt, kommunista diktatúra, 1956 Metszetek a kortárs magyar irodalomból Regionális kultúra Az irodalom határterületei

Magyar nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	• Mi a kommunikáció? • A tömegkommunikáció • A médiaműfajok - A sajtóműfajok • A médiaműfajok - A rádiós és televíziós műfajok	• A szóelemek • A szóalkotás módjai • A szavak • A szószerkezetek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• A médiaműfajok - Az internetes műfajok • A beszéd és a nyelv • A hangok és a hangtörvények Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 9. évfolyam, NAT 2020 • Oktatási Hivatal Budapest 2020. • A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. • https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY09TB__teljes.pdf	• Az egyszerű mondat elemzése • A mondatok • Helyesírásunk rendszere • Helyesírásunk alapelvei • A különírás és az egybeírás • Az írásjelek • Az elválasztás • A rövidítések és a mozaikszók helyesírása, A számok helyesírása Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 9. évfolyam, NAT 2020 Oktatási Hivatal Budapest 2020. • A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. • https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY09TB__teljes.pdf
10. évfolyam	• Mi a szöveg? • Kapcsolódás a beszédhelyzethez • A jelentésbeli kapcsolóelemek a szövegben • A nyelvtani kapcsolóelemek a szövegben • Az intertextualitás • Szövegtípusok a megjelenési formák szerint • Szövegtípusok és műfajok a nyelvhasználati színterek szerint • Internetes szövegtípusok és műfajok • A szöveg szerkezete és létrehozásának módja Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 10. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2020. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő) • A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10TA__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10MAB__teljes.pdf	• Mi a stílus? • A társalgási stílus • A tudományos stílus • Az értekezés, a tanulmány és az esszé • A publicisztikai stílus • A hivatalos stílus • A hivatalos ügyintézés • Az álláskeresés • A szónoki stílus • Az irodalmi stílus • Hangalak és jelentés • A szóképek • Az alakzatok Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 10. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2020. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10TA__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10MAB__teljes.pdf
11. évfolyam	• Nyelv – ember – kommunikáció • A változó nyelv • Nyelv és gondolkodás: A nyelv és a gondolkodás összefüggései, Nyelv és memória • Nyelvi identitás • A beszéd mint cselekvés • Nyelvtípusok • Nyelvcsaládok • A magyar nyelv eredete és rokonsága: Történelmünk és nyelvünk története, Nyelvcsaládunk, Nyelvészeti érvek • A magyar nyelv eredete és rokonsága, A nyelvrokonság-kutatás története és fejlődése • A magyar nyelvtörténet korszakai: Nyelvtörténetünk főbb szakaszainak jellemzői, Nyelvi változások a Neumann-galaxisban • Nyelvemlékeink: Szórványemlékek, Szójegyzékek, Glosszák, Szövegemlékek, Ősnyomtatványok • Nyelvemlékeink, Halotti beszéd és könyörgés • Nyelvemlékeink, Ómagyar Mária-siralom **Kötelező irodalom:** • Magyar nyelv 11. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2021. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő) A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY11TA__teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_11_nat2020/	• A magyar nyelv szókészletének változása: Egy nyelv szókészletének felépítése, Alapnyelvi eredetű szavak, Belső keletkezésű szavak • A magyar nyelv szókészletének változása: Idegen eredetű szavak, A szavak jelentésváltozása • A magyar nyelv egységesülése az ómagyar kortól a reformkorig: Az ómagyar kor, A középmagyar kor • A magyar nyelv egységesülése az ómagyar kortól a reformkorig: A nyelvújítás, A nyelvújítás szóalkotási módjai • A magyar nyelv egységesülése a reformkort követően • Nyelv és társadalom viszonyáról • Köznyelv, csoportnyelvek, rétegnyelvek, Egy nyelv, több nyelvváltozat, Nyelvi sokszínűség, nyelv területi tagolódása • Nyelvpolitika • Nyelvi tervezés, nyelvművelés • Nyelvünk helyzete a határon túl **Kötelező irodalom:** • Magyar nyelv 11. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2021. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő) A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY11TA__teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_11_nat2020/

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	• Retorika (a beszédfajták, a beszéd felépítése, az érvelés) • Beszédhelyzetek (pragmatika: a megnyilatkozás fogalma, társalgási forduló, beszédaktus, együttműködési elv) Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 12. évfolyam, NAT 2020, Oktatási Hivatal Budapest 2022. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY12MA__teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_12/tartalomjegyzek	• Érettségi feladatok Kötelező irodalom: • Magyar nyelv 12. évfolyam, NAT 2020, Oktatási Hivatal Budapest 2022. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY12MA__teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_12/tartalomjegyzek

Történelem

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam (TK: Történelem 9. OH, NAT 2020)	TK.76. oldalig Az ókori állam szerepének bemutatása Az ókori civilizációk jelentősége és kulturális hatásai Az ókori civilizációk azonosítása térképen A római jog alapelvei Pannónia Az athéni demokrácia és a római köztársaság működése Caesar diktatúrája A zsidó és keresztény vallás összehasonlítása A kereszténység megjelenése a művészetekben A népvándorlás a Kr. u.4-8. sz. időszakában Az iszlám vallás és az arab terjeszkedés	TK.77. oldaltól A középkor társadalmi, gazdasági, vallási, kulturális jellemzői A rendiség kora Az egyház a középkorban A lovagi életmód A középkori városok és céhek A magyarság eredete A honfoglalás, a kalandozások Géza, I. (Szent) István, IV. Béla uralkodása A kereszténység megjelenése és hatása hazánk történetére A 14-15. századi magyar uralkodók és az Oszmán Birodalom terjeszkedő politikája A reneszánsz kultúra bemutatása
10. évfolyam (TK: Történelem 10. OH-TOR10TA)	A földrajzi felfedezések és a kapitalista gazdaság jellemzői. A lutheri és kálvini reformáció. A katolikus megújulás. A barokk stílus jellemzői. A mohácsi vész és az ország három részre szakadása. A várháborúk (1541-1568).	Mária Terézia és II. József reformjai A korszak főbb eszmeáramlatainak (liberalizmus, nacionalizmus, konzervativizmus és szocializmus) jellemzői. Az ipari forradalmak legjelentősebb területei (könnyűipar, nehézipar, közlekedés), néhány találmánya és a gyáripar kezdetei.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában. A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői. A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei. Demográfiai és etnikai változások a 18. században.	A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények. A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei
11. évfolyam (TK: Történelem 11. OH-TOR11TA)	A szocializmus és a munkásmozgalom A polgári nemzetállam megteremtése (Németország, Amerikai Egyesült Államok, Japán) A kiegyezéshez vezető út. A kiegyezés tartalma és értékelése. Gazdasági változások a dualizmus korában. A magyar polgárosodás társadalmi, gazdasági jellegzetességei, sajátosságai. Népek, nemzetiségek (pl.: zsidók, németek) szerepe a modernizációban. Etnikai viszonyok és a nemzetiségi kérdés a dualizmus korában. A szövetségi rendszerek kialakulása Az első világháború (hadviselők, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer. A trianoni békediktátum és következményei.	A náci Németország legfőbb jellemzői. A kommunista ideológia és a sztálini diktatúra a Szovjetunióban. A világháború előzményei, kitörése és jellemzői. A holokauszt. Az ellenforradalmi rendszer konszolidációjának legfontosabb lépései. A magyar külpolitika a két világháború között. A politikai rendszer főbb jellemzői. Társadalmi, gazdasági, ideológiai kérdések. Társadalmi rétegződés és életmód a húszas-harmincas években. Az antiszemitizmus megjelenési formái és a „zsidókérdés” Magyarországon. Magyarország háborúba lépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban. Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon. A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői. Az ENSZ létrejötte, működése
12. évfolyam (TK: Történelem 12. OH-TOR12TA)	Az egypárti diktatúra működése, a gazdasági élet és a mindennapok jellegzetességei a Rákosi-korban. Az 1956-os forradalom és szabadságharc kitörésének okai és főbb eseményei; a megtorlás. A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése. A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése. A rendszerváltozás főbb eseményei.	A globális világgazdaság ellentmondásai A határon túli magyarság 1945-től. A magyarországi romák története és helyzetének főbb jellemzői napjainkban. A szociális ellátórendszer fő elemei. Az emberi jogok ismerete és a jogegyenlőség elvének bemutatása, az állampolgári jogok, kötelességek. A politikai intézményrendszer fő elemei (országgyűlés, kormány, köztársasági elnök, alkotmánybíróság, ombudsman, helyi önkormányzatok, az Alaptörvény).

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A piacgazdaságra való áttérés és következményei	A választási rendszer fő elemei.

Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	• a hét napjai • köszönés • számok 1-100, majd milliós számkörben • osztályterem: dolgok, tárgyak megnevezése • betűzés • a világ: kontinensek, országok, nemzetiségek • létezés kifejezése: jelenidejűség: a be alakjai • birtokviszonyok: • 's birtokos • személyes névmás alanyesete • személyes névmás birtokos esete • hétköznapi dolgok, berendezési tárgyak • gyakori melléknevek, színek • népszerű foglalkozások • gyakori érzések • határozatlan névelő: a/an • többes szám kifejezése • mutató névmások: • this / that / these / those • melléknevek helye a mondatban • quite, very, really • felszólító mód: Let's... • hétköznapi cselekvések • gyakori foglalkozások • egyenruhák • társkeresés • kérdőszavak • jelenidejűség: Present Simple kijelentés, kérdés, tagadás • kérdések szórendje és hangsúlyozása	• család, családtagok, közeli barátok • hétköznapi időbeosztás • a hosszú élet titka • birtokviszonyok: Whose? • időbeliség: at, in, on prepozíciók • térbeliség: at, in, to prepozíciók • szövegösszefüggés: határozószavak helye a mondatban • időbeliség: gyakoriságot kifejező határozószavak • szomszédok • hétköznapi cselekvések • időjárás, évszakok • látnivalók Londonban • képesség, engedély, tiltás kifejezése: can, can't • jelenidejűség: Present Continuous: kijelentés, kérdés, tagadás • szókincs: összetett igék • Present Simple és Present Continuous összehasonlítása • olvasási szokások • kedvenc időtöltés • zenehallgatási szokások, hangszerek • dátumok, sorszámnevek • hónapok, időjárás • személyes névmás tárgyesete • a like ige használata • Present Simple és Present Continuous összehasonlítása: be vagy do segédige használata

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• a pontos idő	
10. évfolyam	• szókincsfejlesztés: szóképzés : foglalkozások • Egy emlékezetes este • múltidejűség: a létige múlt ideje: was, were • kijelentés, kérdés, tagadás • Past Simple: kijelentés, kérdés, tagadás • szabályos és rendhagyó igék múlt idejű alakja • időbeli viszonyok: • múlt idejű időhatározók • rögzült igekapcsolatok: • *go, get, have* • Egy gyilkosság története • Egy patinás ház • szókincs: a ház részei • Egy éjszaka egy szellemjárta szállodában • szókincs - helyet és mozgást kifejező prepozíciók • múltidejűség: szabályos és rendhagyó igék • térbeli viszonyok: • there is, there are, • there was, there were • kijelentés, kérdés, tagadás • szókincs: ételek, mennyiségek, mértékegységek • „fehér arany”: só, cukor • vetélkedők • összehasonlítás • mennyiségi viszonyok: • megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek • *a/an, the, some, any* kérdések	• épületek és helyek • összehasonlítás • nyaralás, utazás • kártyajóslás • minőségi viszonyok: melléknévfokozás: a melléknevek felső foka • jövőidejűség: *going to* jövő idő (tervezés és jóslás): kijelentés, kérdés, tagadás • időbeli viszonyok: • jövő idejű időhatározók • rögzült igekapcsolatok • első benyomások • gyakori határozószavak • életcélok, szándékok • férfiak, nők és az internet • minőségi viszonyok: mód- és fokhatározók • szóképzés: melléknévből határozószó • rögzült igei vonzatok: • to + Infinitive • könyvek és filmek • eddigi élettapasztalatok • visszatekintés • szavak szemantikai csoportosítása • múltidejűség: Present Perfect használata kijelentés, kérdés, tagadás • szabályos és rendhagyó igék 3. alakja, helyes kiejtése ***Present Perfect* és *Simple Past* igeidők használatának összehasonlítása**
11. évfolyam	• személyes bemutatkozás • személyes választások • egy híres festmény • kérdő szórend • tér- és időbeli viszonyok: • prepozíciók	• szülők és tizenévesek • háztartási feladatok • divat és vásárlás • hétvégi időtöltés • múltidejűség: Present Perfect használata • időbeli viszonyok:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• jelenidejűség: Present Simple és Present Continuous összehasonlítása • nyaralás • híres fotók története • történet: egy sötét októberi este • múltidejűség: *Simple Past* és *Past Countinuous* használata • szabályos és rendhagyó igék múltideje • kiejtés: –ed végződés • időbeli viszonyok: prepozíciók • szövegösszefüggés elemei: események időbeli sorrendje, időhatározók • tervek és álmok • a repülőtéren • személyes találkozások • rövid és hosszú távú tervek megfogalmazása • szavak körülírása, definiálása • jövőidejűség: going to használata (tervek, jóslás), *Present Contiunuous* • (megegyezések) • vonzatos igék: ige + prepozíció • szövegösszetartó elemek: • nem-kijelölő vonatkozói mellékmondat, vonatkozó névmások	• yet, just, already • *Present Perfect* és *Simple Past* igeidők használatának összehasonlítása • határozatlan, általános és tagadó névmások: *something, anything, nothing* stb. • minőségi viszonyok: *–ed* és *–ing* végű melléknevek • felgyorsult életmód • nagyvárosok, fővárosok • lakóhely bemutatása • étkezési szokások, egészséges életmód • dolgok, személyek összehasonlítása • vásárlás: üzletek, méretek, árak • javaslatok kifejezése • minőségi viszonyok: melléknevek és határozók összehasonlítása, középfok, felsőfok, *as ... as* • időbeli viszonyok: gyakoriságot kifejező határozószavak • múltidejűség: *Present Perfect* használata • időbeli viszonyok: ever • mennyiségi viszonyok: too, (not) enough • pesszimista vagy optimista életszemlélet • ellentétes jelentésű igék • ígéretek betartása • álmok jelentése • a jövő fürkészése • jövőidejűség: *will, won't* (jóslás, hirtelen döntés, felajánlás, ígéret) • kiejtés: mondat tagolása, folyékony beszéd • időbeli viszonyok: az eddig tanult igeidők átismétlése • vonzatos melléknevek
12. évfolyam	• rögzült igei vonzatok: to+Infinitive használata • gerund használata • modalitás: kötelesség kifejezése: have to, must • minőségi viszonyok: fokhatározók (very, quite stb.) • A patikában- hétköznapi betegségek és tüneteik	• Present Passive • múltidejűség: used to (kijelentés, tagadás) • modalitás: lehetőség: might használata • iskolai tantárgyak • szóképzés: főnevek • feltalálónők híres találmányai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• modalitás:tanácsadás–should, shouldn't • feltételesség: First Conditional • birtokviszonyok: birtokos névmások használata állítmányként (mine, yours stb.) • szóképzés:melléknevekből határozószavak • „get" ige használata • logikai viszonyok: feltételesség-Second Conditional • időbeli viszonyok: időtartam: for, since (+ Present Perfect) • múltidejűség: Present Perfect és Simple Past használatának összehasonlítása • amerikai és brit angol • furcsa fóbiák • állatok • életút bemutatása • útbaigazítás, tömegközlekedés	• térbeli viszonyok: mozgást jelentő prepozíciók • összetett igék szórendje • szövegösszetartó elemek: so és neither használata • szókincs: sport, mozgás kifejezése (sportágak, helyszínek, felszerelés) • szókincs: hasonlóság kifejezése • múltidejűség: Past Perfect • függő beszéd: reporting verbs • kérések, kérdések • say-tell igék használata • alanyra vonatkozó kérdések (segédige nélkül)
13. évfolyam	• család • életszakaszok • családi ünnepek • kapcsolatok • közös időtöltés • kifejezések a mind szóval • phrasal verbs • jövőidejűség kifejezése: • jövőidők áttekintése • (*going to, will*) • időhatározók prepozíciói • olvasott szövegértés: ▪ társas kapcsolatok, szociális háló • hallott szövegértés: ▪ hálaadás a nagyszülőkkel ▪ családi történetek • nyelvhelyesség: ▪ családtag látogatóban • íráskészség: ▪ nyaralás egy baráttal	• utazás • üdülés • szállás • közlekedési eszközök • szállodában • feltételes mód • either / neiter használata • every, each, both használata • another / other használata • olvasott szövegértés: kerékpározás • hallott szövegértés: ▪ utazási nehézségek ▪ problémák a nyaralás során • nyelvhelyesség: ▪ budapesti városnézés ▪ balatoni nyaralás • íráskészség: tériszony utazás során • beszédkészség: ▪ utazás és iskola

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	▪ tervek • beszédkészség: ▪ család és kapcsolatok ▪ születésnapi összejövetel szervezése ▪ rokoni kapcsolatok: testvérek, nagyszülő-unoka • külső megjelenés • személyiségjegyek • érzések, érzelmek • társadalom és politika • személyiséggel, érzelmekkel kapcsolatos melléknevek: szinonimák, ellentétek, -ed/-ing végződés • névelők használata (a/an/the/-) • question tags • kötőszavak • olvasott szövegértés: • színes egyéniségek • hallott szövegértés: ▪ fesztiválok, ▪ kulturális különbségek • nyelvhelyesség: ▪ tánc, mozgás, divat • íráskészség: ▪ ballagási ajándék / jótékonyság • beszédkészség: ▪ ember és társadalom ▪ szavazás egy támogatandó jótékonysági szervezetről ▪ segítő foglalkozások: rendőr, tanár • bútorok és berendezési tárgyak • egy otthon bemutatása • házimunka • szomszédság • lakásbérlés • összetett igék a look szóval • perfect igeidők • határozatlan névmások	▪ döntéshozás egy közös utazásról ▪ városnézés: busszal vagy gyalog • hobbik és érdeklődési körök • művészet és irodalom • szórakozás • tömegkommunikációs eszközök • kulturális események, fesztiválok • összetett igék a *turn* szóval • módbeli segédigék • függő beszéd: közvetett kérdések • olvasott szövegértés: ▪ tévés főzőműsorok • hallott szövegértés: ▪ fiatalok olvasási szokásai ▪ egy szokatlan hobbi: búvárkodás • nyelvhelyesség: ▪ a szabadidő fontossága ▪ sikeres TV-sorozatok • íráskészség: ▪ jelentkezés egy tehetségkutató műsorba • beszédkészség: ▪ kultúra és szabadidő ▪ jegyvásárlás a Globe Színház előadására ▪ szabadidős tevékenységek: számítógépes játékok, sport • sport és versenyek • helyszínek és felszerelés • extrém sportok • sportolással kapcsolatos igék • melléknévfokozás • olvasott szövegértés: ▪ sportműsorok a tévében • hallott szövegértés: ▪ kosárlabdázás ▪ vélemények a sportról • nyelvhelyesség:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• olvasott szövegértés: ▪ élet egy felhőkarcoló tetején • hallott szövegértés: ▪ otthonok • nyelvhelyesség: ▪ egy híres szobor ▪ szerepek a háztartásban • íráskészség: ▪ lakásbérlés Budapesten egyetemistaként • beszédkészség: ▪ otthonok ▪ lakásbérlés ▪ lakókörnyezetek: nagyváros, falu • iskolai élet • nyelvtanulás • oktatási rendszer • szókapcsolatok a do, make, take igékkel • múltidejűség • narrative tenses (elbeszélő igeidők • olvasott szövegértés: ▪ otthoni iskola ▪ digitális bennszülöttek • hallott szövegértés: ▪ bentlakásos iskola • nyelvhelyesség: ▪ diákcsere programok ▪ alvás óra közben • íráskészség: ▪ házi feladat, vizsgák • beszédkészség: ▪ iskola és tanulás ▪ nyelvtanfolyam kiválasztása ▪ helyek az iskolában: könyvtár és menza • foglalkozások • munkafajták • mesterségek	▪ férfiak és nők sportolási szokásai ▪ egy híres stadion • íráskészség: ▪ testnevelésórák az iskolában • beszédkészség: ▪ sport és iskola ▪ érdeklődés a helyi edzőterem kínálata iránt ▪ extrém sportok: barlangászás és vadvízi evezés • technika a mindennapokban • infokommunikációs technológiák • találmányok és felfedezések • űrkutatás • kifejezések a take és go igékkel • vonatkozói mellékmondatok • birtoklás kifejezése • olvasott szövegértés: ▪ A Kennedy Űrközpont ▪ hallott szövegértés: ▪ szokatlan találmányok ▪ természettudományos órák az iskolában • nyelvhelyesség: ▪ dinoszauruszok ▪ otthoni internetezési szokások • íráskészség: ▪ érdeklődés egy számítógépes tanfolyam iránt • beszédkészség: ▪ tudomány és technika ▪ hibás termék visszavitele az üzletbe ▪ üzenetküldési módok (Instagram, képeslap) • földrajzi jellemzők • időjárás és klíma • természeti katasztrófák • állatok és növények • környezeti problémák • összetett igék a go szóval

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• munkavállalás • szóképzés: • mesterségek, foglalkozások • összetett igék a give szóval • olvasott szövegértés: ▪ karrierváltás • hallott szövegértés: ▪ munka ▪ önkéntesség • nyelvhelyesség: ▪ fiatalok munkavállalása • íráskészség: ▪ jelentkezés egy állásra • beszédkészség: ▪ munka ▪ nyári diákmunka egy hotelben ▪ foglalkozások: állatorvos, pék • családi pénzügyek • megtakarítás és banki ügyek • vásárlás és fizetés • hirdetések • vásárlói panasz • összetett igék a *get* szóval • szóképzés: *prefixes* • olvasott szövegértés: • reklámok • hallott szövegértés: ▪ digitális pénzhasználat ▪ pénzügyi tanácsok egyetemistáknak • nyelvhelyesség: ▪ adózás ▪ online pénzügyi szolgáltatások • íráskészség: ▪ panasz egy hibás termék miatt • beszédkészség:	• módbeli segédigék • there / it mint a mondat alanya • olvasott szövegértés: veszélyeztetett fajok jövője • hallott szövegértés: ▪ időjárásjelentés ▪ megújuló energiaforrások • nyelvhelyesség: ▪ környezettudatosan élni ▪ földrengések • íráskészség: ▪ szemétszedési akció • beszédkészség: ▪ emberek és természet ▪ döntéshozatal önkéntes környezetvédelmi munkával kapcsolatban ▪ állatok és emberek kapcsolata: állatkert, hobbiállat • (*Exam practice*) • Vizsgafelkészülés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	▪ pénz és boldogság ▪ szuvenír vásárlás ▪ vásárlás online és üzletben • napi rutin • táplálkozás és étrend • mozgás • betegségek és sérülések • kórházban • összetett igék a take szóval • so és such használata • *reported speech* (függő beszéd) • visszaható névmások • olvasott szövegértés: • szívátültetés • hallott szövegértés: ▪ különböző étrendek ▪ egészséges táplálkozás az iskolában • nyelvhelyesség: ▪ influenza kezelése ▪ fogyókúra és mozgás • íráskészség: ▪ tanácsadás rendszeres mozgással kapcsolatban • beszédkészség: ▪ egészséggel kapcsolatos szokások ▪ vásárlás egy egészségboltban ▪ kétféle nyaralás: magashegyi túrázás, fitnesz tábor	

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	• személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől	• tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről **Nyelvtan:**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• szabadidős tevékenységek **Nyelvtan:** Szabályos igék ragozása egyes és többes számban A **„sein”** ige ragozása egyes és többes számban A **„Sie”** használata W-s kérdőszavak **Kapitel 2: Meine Familienwelt** • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások **Nyelvtan:** A határozott névelő alanyesetben (Nominativ) A határozatlan névelő alanyesetben (Nominativ) A birtokos névmás alanyesetben (Nominativ) A **„haben”** ige ragozása egyes és többes számban A tárgyeset (Akkusativ)	A módbeli segédigék (müssen, können, mögen, wollen, dürfen, sollen) A **„kein”, „keine”** tagadószó **Kapitel 4: Alltag in der Welt Nyelvtan:** • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik **Nyelvtan:** Szabálytalan igék (fahren, lesen, sehen, treffen, schlafen, waschen, sprechen, essen) Elváló igekötős igék Visszaható igék
10.	**Kapitel 5: So schmeckt die Welt** • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások, egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni **Nyelvtan:** A **„man”** névmás, összetett főnevek A **„nehmen** és a **„möchte”** ige A **„gern”** fokozása **Kapitel 6: Gesundheitswelt** • egészséges életmód és táplálkozás • testrészek, panaszok, tanács kifejezése	**Kapitel 7: Adresse Weltallee 5** • személyes adatok megadása • űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása • képleírás • berendezési tárgyak **Nyelvtan:** Sorszámnevek, a részes eset (Dativ) Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-és részes esetben (Akkusativ, Dativ), számok 1.000.000-ig **Kapitel 8: Reisen um die Welt** • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	• párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • útigyógyszertár tartalma **Nyelvtan:** A **„halten”** és a **„tun”** ige Személyes névmások részes esetben (Dativ) A felszólító mód **Kapitel 1-2. (Ismétlés- Starter)** **Kapitel 1: Ich in der Welt** • alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról • legfontosabb tulajdonságokat elmondani tudni • megjelenés leírása • a szabadidő eltöltésének módjai • rákérdezni, és beszélni arról, hogy töltik mások a szabadidejüket • alapvető házimunkák megnevezése • röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt **Nyelvtan:** Szabályos és szabálytalan igék Módbeli segédigék, elváló igekötős igék, visszaható igék A felszólító mód A határozott és határozatlan névelő A **„nicht”** és a **„kein”** tagadószó Az egyszerű kijelentő és kérdő mondat szórendje Az óraidő kifejezése, sorszámnevek A helyviszony kifejezésére szolgáló elöljárószók tárgy-, és részes esettel (Akkusativ, Dativ) A birtokos névmás alany-, tárgy-, és részes esetben A jelen idő **Kapitel 2: Mein Platz in der Welt** • beszélni a lakókörülményekről • saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása • újsághirdetések megértése • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben	• útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről **Nyelvtan:** Az **„es”** névmás, személyes névmások tárgyesetben (Akkusativ) Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-, és részes esetben (Akkusativ, Dativ) A **„Wo?”** és a **„Wohin?”** kérdőszók Az egyszerű kijelentő és kérdő mondat szórendje **Kapitel 4-7.** **Kapitel 4: Die Welt der Familie** • családtagokról beszélni • szabadidős tevékenységek a családban • gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • történetmesélés • családi utazás, nyaralásról beszélni. • Meghívás; meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; gratuláció kifejezése **Nyelvtan:** Präteritum A **„haben”** és a **„sein”** ige Präteritum alakja A módbeli segédigék Präteritum alakja **Kapitel 5: Arbeitswelt** • foglalkozások; álomszakma • szakmák jellemzői • mellékállás, nyári munka • álláskeresés; álláskereső erősségei; gyengeségei • napi program, munkanap • gyakorlati hely bemutatása • önéletrajz **Nyelvtan:** Perfekt Perfekt képzése a **„haben”** igével Perfekt képzése a **„sein”** igével

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni • képleírás **Nyelvtan:** A melléknév vegyes ragozása alany-, tárgy-és részes esetben (Nominativ, Akkusativ, Dativ) **Kapitel 3: Schulwelt** • saját iskoláról beszélni • tantárgyak, kedvenc tantárgyak • iskolai stressz, problémák az iskolában • iskolatípusok • iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában • alapvető információk megadása - érdeklődési kör • hobbiról beszélni **Nyelvtan:** Kötőszavak: **aber, denn, oder, sondern, und** Kötőszavak: **dass, weil**	A nem elváló igekötős igék Perfekt alakja Az **-ieren** végű igék Perfekt alakja **Kapitel 6: Sport bewegt die Welt** • sportágakról beszélni • sportágak és sportrekordok összehasonlítása • extrém sportágakról beszélni **Nyelvtan:** Az **„um zu+ Infinitiv”** szerkezet használata A melléknév és a határozószó fokozása Igevonzatok **Kapitel 7: Um die Welt reisen** • utazási célokról és közlekedési eszközökről beszélni • a szünidei tervekről beszélni • a cserediák kapcsolatról beszélni • Berlin nevezetességeiről beszélni **Nyelvtan:** Elöljárószók részes esettel (Dativ) Futur I (jövő idő)
12.	**Kapitel 1: Die Welt der Bildung** • utazás, nyaralás • saját iskoláról beszélni, tantárgyak, osztály, tanárok • iskolarendszer; • továbbtanulási lehetőségek • saját tervek **Nyelvtan**: Főnévi igenév **„zu”**- val és **„zu”** nélkül **Kapitel 2: Feste weltweit**	**Kapitel 4: Die Kauflust weltweit** • üzletek, boltok fajtái, berendezései • kedvenc bevásárló helyet bemutatni • párbeszédek, üzletben, piacon (vásárlás, fizetés, reklamáció) • bevásárlási lehetőségek • ruházat; ruhabolt, ruhavásárlás • webáruházak (rendelés, reklamáció, méretek, anyagok) **Nyelvtan**: Zustandspassiv (Állapotpasszív) Időhatározói mondatok**:** az **„als”** és **„wenn”** kötőszóval.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• családi ünnepek; ünnepnapok • hivatalos vagy vallási ünnepek • meghívás, meghívás elfogadása, visszautasítása • jókívánságok kifejezése **Nyelvtan**: Főnevek birtokos esete Passív jelen és egyszerű múlt (Präsens és Präteritum) **Kapitel 3: Die Welt der Kultur** • kedvenc könyvről, filmekről beszélni • mozi vagy otthoni filmezés, mi szól mellette, ill. ellene; érvelés • múzeumok, látnivalók • véleménynyilvánítás **Nyelvtan**: A melléknév gyenge és vegyes ragozása	**Kapitel 5: Es gibt nur eine Welt** • kontinensek, Országok; földrajzi fogalmak • környezetvédelemmel kapcsolatos kifejezések • klímaváltozás • vidéki élet; városi élet • állatvédelem **Nyelvtan**: Konjunktív II. (Feltételes mód) **Kapitel 6: Die Weltentwicklung** • gépek és készülékek a háztartásban • digitális technológia; telefon, email, handy, Kommunikáció és Internet **Nyelvtan**: Vonatkozó névmások
13.	**Kapitel 1-3. (Ismétlés- Starter)** • Wie ich die Welt sehe • Familien weltweit • Die Welt des Wohnens **Nyelvtan: ismétlés** **Kapitel 4: Die Welt der Schule** • órarend, tantárgyak, órai tevékenységek • iskolai tárgyak • vélemény az iskoláról, osztálytársakról • kedvenc tantárgyak iskolarendszer, továbbtanulás **Nyelvtan:** Kérdőmondatok, tagadás **Kapitel 5: Die Welt der Arbeit**	**Kapitel 7: Die Welt des Reisens** • közlekedési eszközök • turista-információk, szállás, kirándulás • az időjárásról beszélni • turista-információt kérni és adni (ár, nyitvatartási idő, látványosságok) • közlekedési eszközök megnevezése • úticélok, kontinensek, országok **Nyelvtan**: Igeidők összefoglalása, **„als”** és **„wenn”** kötőszavak **Kapitel 8: Die Welt der Natur** • hónapok, évszakok, időjárás • földrajzi fogalmak, éghajlat és éghajlatváltozás, növények és állatok • környezetvédelem

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• foglalkozások feladatkörök • munka- és alkalmazási feltételek • munkák • munkaerőpiac • erősségek és gyengeségek leírása • egy állásinterjú **Nyelvtan**: Perfekt **Kapitel 6: Meine Einkaufswelt** • üzlettípusok, áruk • eladás és vásárlásszolgáltatások • reklám • fizetőeszközök, bankok • méret, súly és ár megadása • eladásról és vásárlásról beszélni • beszélgetés eladókkal • információt kérni, és adni **Nyelvtan**: Zustandspassiv, **„lassen”** ige	**Nyelvtan:** Passiv **Kapitel 9: Die Wissenschaftswelt** • háztartási, elektromos eszközök, irodaszerek • telefon és számítógép használata **Nyelvtan**: Konjunktiv II. (möchte, würde) **Kapitel 10. Ernährung weltweit** • élelmiszerek és étkezési idők • táplálkozási szokások • vendéglátó egységek, ételrendelés **Nyelvtan**: melléknév és határozószó fokozása **Kapitel 11. Die Gesundheitswelt** • orvosnál, időpontfoglalás, • betegségek, panaszok, orvosságok • gyógyszertárban, sport • egészséges és egészségtelen életmód **Nyelvtan**: ismétlés, gyakorlás

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT09TA_I__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT09TA_II__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16102_F__teljes.pdf	**Halmazok, matematikai logika** • Halmazelméleti alapfogalmak • Műveletek halmazokkal • Logikai szita **Algebra és számelmélet** • Betűs kifejezések a matematikában; hatványok • Arányosságok, százalékszámítás • Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Elsőfokú egyenletrendszerek **Függvények** • Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása • Lineáris függvény	**Geometria** • Geometriai alapismeretek • Háromszögek, négyszögek, sokszögek • Pitagorasz tétele • Geometriai transzformációk • Egybevágósági transzformációk • Alakzatok szimmetriája és egybevágósága **Leíró statisztika** • Adatok leolvasása táblázatból, diagramról, az adatok értelmezése • Statisztikai középértékek
10. évfolyam **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_I__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_II__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16202_F__teljes.pdf	**Halmazok, matematikai logika** • Logikai műveletek • Az univerzális és egzisztenciális kvantorok használata • Implikáció, ekvivalencia **Kombinatorika, gráfok** • Permutációk, variációk és kombinációk **Függvények** • Lineáris törtfüggvény • Másodfokú függvény, négyzetgyökfüggvény	**Algebra és számelmélet** • Számolás valós számkörben • Négyzetgyökvonás; „n”-edik gyökvonás • Másodfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Megoldóképlet **Geometria** • Szögpárok • A kör és részei • Hasonlósági transzformációk • Alakzatok hasonlósága **Valószínűségszámítás** • Gyakoriság, relatív gyakoriság • A klasszikus valószínűségi modell
11. évfolyam	**Kombinatorika, gráfok**	**Geometria** • Szinusztétel, koszinusztétel

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT11TA__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16302_F__teljes.pdf	• Binomiális együttható fogalma, értékének számítása • Gráfok csúcsainak fokszáma, élek száma **Algebra és számelmélet** • Oszthatóság, LNKO, LKKT • Számrendszerek • A logaritmus fogalma • Exponenciális egyenletek • Logaritmikus egyenletek **Függvények** • Hatvány- és gyökfüggvények • Az exponenciális függvény • A logaritmusfüggvény	**Koordináta-geometria** • Pontok távolsága, osztópontok koordinátái • Egyenes és kör egyenletei; metszési feladatok **Algebra és számelmélet** • Trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek
12. évfolyam **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT12TA__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16402_F__teljes.pdf	**Sorozatok** • A számtani és a mértani sorozat **Geometria** • Térgeometria: felszín- és térfogatszámítás **Valószínűségszámítás** • Geometriai valószínűség	**Érettségi feladatsor** https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok

Digitális kultúra

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam **A felkészüléshez használható:**	**Témakör: A digitális eszközök használata** • Az informatikai eszközök egészségre gyakorolt hatásai; a károsító hatások csökkentése • Az informatikai eszközök működési elveinek megismerése	**Témakör: Multimédiás dokumentumok készítése** • Multimédia állományok manipulálása • Az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
OH-DIG09TA, Digitális kultúra 9., Varga Péter, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Farkas Csaba, Takács Imre, Siegler Gábor, Abonyi- Tóth Andor https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG09TA__teljes.pdf **Korábbi érettségi feladatok:** https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok	• A digitális eszközök főbb egységei • Az informatikai eszközök, mobileszközök operációs rendszerei • Operációs rendszer segédprogramjai • Állomány- és mappatömörítés • Digitális kártevők elleni védekezés • Tudatos felhasználói magatartás erősítése, a felelős eszközhasználat kialakítása, tudatosítása; etikus információkezelés • Felhőszolgáltatások igénybevétele, használata a csoportmunkában • Állományok kezelése és megosztása a felhőben **Témakör: Információs társadalom, e-Világ** • Az információ megjelenési formái, jellemzői • Az információhitelesség ellenőrzésének egyszerű módjai • A személyes adatok védelmének fontosabb szabályai • Személyhez köthető információk és azok védelme **Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek** • A mobiltechnológia körébe tartozó eszközök ismerete • Mobileszközök kezelése, alkalmazások futtatása, telepítése, eltávolítása • Mobileszközökre tervezett oktató- és oktatást segítő programok használata • Mobiltechnológiai eszközök segítségével megvalósított együttműködés **Témakör: Számítógépes grafika** • Digitális képek jellemzőinek és tárolásának megismerése • A rasztergrafikus kép jellemzői: felbontás, színmélység	• Más tantárgyak projektfeladatainak bemutatása multimédiás dokumentumok alkalmazásával • Fogalmak • fénykép, video, hangállomány készítése; fotó-, hang-, video-, multimédia-szerkesztő; digitális képfeldolgozás, -megosztás **Témakör: Online kommunikáció** • Az online kommunikáció jellemzői • Az identitás kérdésének összetettebb problémái az online kommunikáció során • Az online közösségek szerepe, működése **Témakör: Publikálás a világhálón** • Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata • Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete • Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége • Közlésre szánt szöveges és képi információval kapcsolatos elvárások, kiválasztási szempontok, fájlformátumok • Az internetes publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Szövegek, képek, fotóalbumok, hang- és videoanyagok, weblapok publikálása tartalomkezelő rendszerben • Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel • Stíluslap csatolása weblaphoz, és a benne lévő stílusok használata a dokumentum formázásához • Összetett webdokumentum készítése **Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata** • Az algoritmikus gondolkodást segítő informatikai eszközök és szoftverek használata • Hétköznapi tevékenységekből a folyamat és az adatok absztrakciója

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Rasztergrafikus rajzolóprogram használata • Színrendszerek, alakzatok színezése, átlátszóság, takarás, vágás • Dokumentumszerkesztő program alakzataival ábra készítése minta vagy leírás alapján • Rasztergrafikus és vektorgrafikus ábra tárolási módszerének ismerete • Alakzatok egymáshoz képest történő elrendezése: igazítás, elosztás, rétegek, transzformációk • Vektorgrafikus szerkesztőprogram használata • Alakzatok rajzolása: rajzolóeszközök, pont, szakasz, ellipszis, kör, téglalap • Vektorgrafikus ábra elkészítése minta vagy leírás alapján • Vektorgrafikus ábrakészítés algoritmikus tervezése • Alakzat tulajdonságainak módosítása: méret, szegély, kitöltés, feliratozás, átlátszóság, transzformációk: elforgatás, tükrözés • Alakzatok egymáshoz viszonyított elrendezése: igazítás, elosztás, rétegek, eltolás, forgatás, csoportosítás, kettőzés, klónozás • Görbék, csomópontok felhasználása rajzok készítésében. Csomópontműveletek • Raszter- és vektorgrafikus ábrák konverziója • Elemi műveletek 3D-s modellel **Témakör: Szövegszerkesztés** • Tipográfiai ismeretek • Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány készítése • Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése • Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása	• A problémamegoldó tevékenység tervezési és szervezési kérdései • A problémamegoldáshoz tartozó algoritmuselemek megismerése. Algoritmus leírása egy lehetséges módjának megismerése • Az algoritmus végrehajtásához szükséges adatok és az eredmények kapcsolatának vizsgálata • Az elemi adatok és sorozatok megkülönböztetése, kezelése és használata • Szekvencia, elágazások és ciklusok • Példák típusalgoritmus használatára • A vezérlési szerkezetek megfelelői egy formális programozási környezetben • Elágazások, feltételek kezelése, többirányú elágazás, ciklusok • Változók, értékadás. Eljárások, függvények alkalmazása • A program megtervezése, kódolása, tesztelése • Az objektumorientált szemlélet megalapozása • Mások által készített alkalmazások paramétereinek a program működésére gyakorolt hatásának vizsgálata **Témakör: Táblázatkezelés** • Adatok táblázatos elrendezése • Adatok bevitele, javítása, másolása, formázása • Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása • Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése • Cellahivatkozások használata • Függvények használata, paraméterezése • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése • Más tantárgyakban felmerülő problémák megoldása a táblázatkezelő program segítségével • Diagram létrehozása, szerkesztése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam **A felkészüléshez használható:** OH-DIG10TA, Digitális kultúra 10., Dr. Abonyi-Tóth Andor, Farkas Csaba, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Tóth Tamás, Varga Péter **https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG10TA__teljes.pdf** **Korábbi érettségi feladatok:** **https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok**	**Témakör: Szövegszerkesztés** • Tipográfiai ismeretek • Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány készítése • Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése • Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása **Témakör: Multimédiás dokumentumok készítése** • Multimédia állományok manipulálása • Az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása • Más tantárgyak projektfeladatainak bemutatása multimédiás dokumentumok alkalmazásával **Témakör: Publikálás a világhálón** • Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata • Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete • Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége • Közlésre szánt szöveges és képi információval kapcsolatos elvárások, kiválasztási szempontok, fájlformátumok • Az internetes publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Szövegek, képek, fotóalbumok, hang- és videoanyagok, weblapok publikálása tartalomkezelő rendszerben • Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel	**Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata** • Az algoritmikus gondolkodást segítő informatikai eszközök és szoftverek használata • Hétköznapi tevékenységekből a folyamat és az adatok absztrakciója • A problémamegoldó tevékenység tervezési és szervezési kérdései • A problémamegoldáshoz tartozó algoritmuselemek megismerése. Algoritmus leírása egy lehetséges módjának megismerése • Az algoritmus végrehajtásához szükséges adatok és az eredmények kapcsolatának vizsgálata • Az elemi adatok és sorozatok megkülönböztetése, kezelése és használata • Szekvencia, elágazások és ciklusok • Példák típusalgoritmus használatára • A vezérlési szerkezetek megfelelői egy formális programozási környezetben • Elágazások, feltételek kezelése, többirányú elágazás, ciklusok • Változók, értékadás. Eljárások, függvények alkalmazása • A program megtervezése, kódolása, tesztelése • Az objektumorientált szemlélet megalapozása • Mások által készített alkalmazások paramétereinek a program működésére gyakorolt hatásának vizsgálata **Témakör: Táblázatkezelés** • Adatok táblázatos elrendezése • Adatok bevitele, javítása, másolása, formázása • Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása • Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése • Cellahivatkozások használata • Függvények használata, paraméterezése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Stíluslap csatolása weblaphoz, és a benne lévő stílusok használata a dokumentum formázásához Összetett webdokumentum készítése	• Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése • Más tantárgyakban felmerülő problémák megoldása a táblázatkezelő program segítségével • Diagram létrehozása, szerkesztése **Témakör: Adatbázis-kezelés** • strukturáltan tárolt nagy adathalmazokat kezel, azokból egyedi és összesített adatokat nyer ki. • ismeri az adatbázis-kezelés alapfogalmait; • az adatbázisban interaktív módon keres, rendez és szűr. • Strukturált adattárolás • Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai • Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése • Szűrési feltételek megadása Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés
11. évfolyam **A felkészüléshez használható:** OH-DIG11TA, Digitális kultúra 11., Dr. Abonyi-Tóth Andor, Farkas Csaba, Fodor Zsolt, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Siegler Gábor, Varga Péter https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG11TA__teljes.pdf **Korábbi érettségi feladatok:** https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok	**Témakör: Szövegszerkesztés** • Tipográfiai ismeretek • Hosszú dokumentumok készítése, formázása • Közösen használt dokumentum kezelése, tárolása • Korrektúra alkalmazása, változások követése. Verziókövetés • Más tantárgyakhoz kapcsolódó feladatok, formanyomtatványok, hivatalos dokumentumok **Témakör: Táblázatkezelés** • Szám, szöveg, logikai típusok • Számformátumok alkalmazása. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása. Egyéni számformátum kialakítása • Saját képletek szerkesztése, cellahivatkozások használata • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel	**Témakör: Adatbázis-kezelés** • Strukturált adattárolás • Adattípusok: szöveg, szám, dátum, idő, logikai • Táblakapcsolatok létrehozása, felhasználása • Lekérdezések készítése • Szűrési feltételek megadása • Függvényhasználat adatok összesítésére • Jelentések készítése • Adatok módosítása, hozzáfűzése, törlése • Közérdekű adatbázisok elérése **Témakör: Online kommunikáció** • Veszélyhelyzetek az online kommunikáció folyamatában • A kollaboráció jellemzői, alkalmazási példák • A fogyatékkal élők online kommunikációját segítő hardver- és szoftvereszközök **Témakör: A digitális eszközök használata**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Adatok bevitele különböző forrásokból • Más tantárgyakban felmerülő problémák megoldása a táblázatkezelő program segítségével • Adatok elemzése, csoportosítása • Nagy adathalmazok kezelése. Keresés, rendezés, szűrés • Számítások végzése nagy adathalmazokon • Az adatok grafikus ábrázolási lehetőségei	• Az informatikai eszközök egészségre gyakorolt hatásai; a károsító hatások csökkentése • A digitális eszközök főbb egységei, azok fejlődéstörténetének főbb állomásai • Operációs rendszer segédprogramjai • Állomány- és mappatömörítés • Digitális kártevők elleni védekezés • Tudatos felhasználói magatartás erősítése, a felelős eszközhasználat kialakítása, tudatosítása; etikus információkezelés • Felhőszolgáltatások igénybevétele, használata a csoportmunkában • Állományok kezelése és megosztása a felhőben, jogosultságok kiosztása, kezelése **Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek** • A mobileszközök kezelőfelületének használata, személyre szabása, egyedi igényekhez beállítása • Mobileszközök kezelése, alkalmazások futtatása, telepítése, eltávolítása • Alkalmazások erőforrásigényének felmérése • Mobileszközökre tervezett oktató- és oktatást segítő programok célszerű használata • Alkalmazás kezelőfelületének és feladatainak specifikálása • Mobiltechnológiai eszközök segítségével megvalósított együttműködés **Témakör: Információs társadalom, e-Világ** • Az információhitelesség ellenőrzésének összetett eljárásai • A személyes adatokkal kapcsolatos etikai szabályok és törvényi előírások • Az egyén és a közösség kapcsolata az információs társadalomban • Az e-szolgáltatások főbb ismérvei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata • Az algoritmikus gondolkodást segítő informatikai eszközök és szoftverek használata • A problémamegoldó tevékenység tervezési és szervezési kérdései. Szöveges specifikáció készítése • A problémamegoldáshoz tartozó algoritmuselemek használata. Algoritmus leírása egy algoritmusleíró eszköz segítségével • Az algoritmus végrehajtásához szükséges adatok és az eredmények kapcsolata • Az elemi és összetett adatok megkülönböztetése, kezelése és használata • Egyszerű algoritmusok tervezése az alulról felfelé építkezés és a lépésenkénti finomítás elvei alapján • Egyszerű típusalgoritmus használata • A vezérlési szerkezetek megfelelői egy formális programozási környezetben • Elágazások, feltételek kezelése, többirányú elágazás, feltételes ciklusok • Eljárások, függvények alkalmazása • A program megtervezése, kódolása • Tesztelés, elemzés • Objektumorientált szemlélet • Mások által készített alkalmazások paramétereinek a program működésére gyakorolt hatásának vizsgálata

Komplex természettudományos tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Kinematika • Mozgások leírása • Egyenes vonalú egyenletes mozgás • Gyorsuló mozgás • Szabadesés Dinamika • Newton törvények alkalmazása • Az erő fogalmának ismerete • A tömeg és a súly megkülönböztetése • Munka, energia fogalma a hétköznapokban Hőtan • Hőmérsékleti skálák • Halmazállapot változások	Elektromosságtan • Elektromos alapjelenségek • Egyenáram. Áramforrások • Ohm törvénye Mágnesesség • Mágneses alapjelenségek • Indukció • Váltakozó áram, és tulajdonságai Atomfizika • Atommag felépítése • Atomenergia hasznos és káros felhasználása Fénytan • A fény geometriai tulajdonságai • A fény hullámtermészete a mindennapokban.
	Tájékozódás térben és időben A reakciósebesség A reakciósebességet befolyásoló tényezők A katalizátorok szerepe Atomi aktivitás Az atom felépítése Az elektronburok szerkezete Izotópok Radioaktív izotópok a gyakorlatban Ionok képződése Az atomenergia A Nap energiatermelése, hatása a földi életre Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés Halmazok Halmazállapotok, halmazállapot változások A gázhalmazállapot Gáztörvények A folyadék halmazállapot Az „embergép” Csontok és izmok 164 A légzés modellje	Elemek és vegyületek, Kristályrácsok Fémes elemek Nemfémes elemek Vegyületek Kristályrácsok Oldatok A töménység jellemzése Szerves molekulák a mindennapokban Szénhidrogének Etilalkohol, ecetsav, aceton Szappanok Egyszerű cukrok a mindennapokban Összetett szénhidrátok a mindennapokban Vitaminok, aminosavak Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS Mesterséges szerves vegyületek A szervezet egysége Gép és ember; A szervezet: szabályozott rendszer A hormonok világa Cukoranyagcsere, Cukorbetegség Reflexek; Érzékeny kapcsolat:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A levegő útja: hogyan beszélünk? Miként köhögünk? A vérkörök Szívverés, pulzus és vérnyomás A keringési szervrendszer betegségei Energianyerés az élővilágban Priestley kísérlete Erdei séta Az anyagok körforgása Bennünk élnek Testalkat és lelki béke A táplálkozás szervrendszere; Mennyiség és minőség Naprendszer, Bolygok csoportosítása, A Föld jellemzése ,Lemezmozgások következményei (hegységrendszerek, földrengések, vulkanizmus) Tengervíz mozgásai	idegsejtek beszélgetése Érzékelés; Egy kifinomult műszer: a szem Az öröklődés Mennyiség és minőség Az öröklődés molekulái (DNS) Nők és férfiak Életút Az ember, társas viselkedése Társas viselkedések Együttélés - ökológia Honnan hová? Biológiai evolúció Az élővilág evolúciója A genom átformálása, nemesítés, GMO) Földtörténeti események, Légkör felépítése, szerkezete, benne lezajló időjárási jelenségek, Talaj kialakulása, fajtái övezetekben , Valós és a szoláris éghajlati övezetek ,Vízburok, A természeti és társadalmi környezet (településhálózat, népesség)

Biológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A biológia tudománya Az élővilág egysége, a felépítés és működés alapelvei A sejt és a genom szerveződése és működése	Sejtek és szövetek Élet és energia
11.	Az anyagforgalom Az érzékelés és a szabályozás Az emberi nemek és a szabályozás	Egészségügy Az élőhelyek és a biológiai sokféleség A Föld és a Kárpát-medence értékei Ember és bioszféra

Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	1.Tájékozódás a kozmikus térben és időben • Modern technika a térképészetben • A mi galaxisunk • A Naprendszer • A Föld alakja és mozgásai • A Hold • Tájékozódás az időben 2. A Föld mint kőzetbolygó • A Föld belső szerkezete • A lemeztektonika alapjai • A hegységképződés folyamatai • A magmás tevékenység • Ásványok és kőzetek megismerése 3.Védőernyőnk, a légkör • A légkör alkotói és szerkezete • A levegő felmelegedése • A légnyomás és a szél • A csapadékképződés • A nagy földi légkörzés • Ciklonok, anticiklonok, trópusi ciklonok • Időjárási frontok	4. A kék bolygó • A vízburok tagolódása • A tengervíz mozgásai • A tengerek, tengerpartok jelentősége • A felszín alatti vizek • A felszíni vizek • Az édesvizek jelentősége 5.A geoszférák kölcsönhatásai • A külső erők • A talaj • Éghajlati és földrajzi övezetesség • A forró (trópusi) övezet • A mérsékelt övezet • A hideg övezet • A függőleges övezetesség 6.Átalakuló települések, eltérő demográfiai problémák a 21. században • Földünk népessége • A népesség összetétele • Átalakuló tanyák, fejlődő falvak • A városfejlődés folyamata
11	1. Helyi problémák, globális kihívások • A változó légkör • Veszélyben a vízburok • Az élelmiszertermelés kérdései • Népesedési kihívások • Urbanizációs kihívások 2.A nemzetgazdaságtól a globális világgazdaságig • A gazdaság fogalma és felosztása • A gazdaság színvonalának jellemzése	4. Magyarország a 21. században • Magyarország a 21. században • A rendszerváltoztató Magyarország • A globalizáció Magyarországon • Az állam gazdasági szerepe • Magyarország régiói • Természeti értékek, környezeti problémák 5.A világgazdaság erőterei • Az európai gazdasági erőtér

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• A piacgazdaság és a globalizáció • Centrumok és perifériák • A munka szerepe a gazdaságban • A transznacionális vállalatok a globális gazdaságban • Az állam szerepe a gazdaágban • Gazdasági integrációk, nemzetközi szervezetek 3.A pénz és a tőke mozgásai a világgazdaságban • Pénzügyek a háztartásban • Hogyan gazdálkodnak a vállalatok? • Az állam pénzügyei • Pénzügyek és globalizáció	• A kék banántól a félperiférák felé • Az ázsiai gazdasági erőtér • Az új világgazdasági nagyhatalom: Kína • Az amerikai gazdasági erőtér 6.Fenntarthatóság – kérdőjelekkel • A növekedés határai • Elegendő-e a nyersanyag? • Fenntartható-e? • Egy új ipari forradalom küszöbén?

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. technikum	Az állam gazdasági szerepe • Az állam feladatai napjainkban • Az állam bevételei. • Az állam gazdálkodása. • Gazdasági mutatók A pénzpiac működése • A pénz kialakulása, jellemzői • A bankrendszer a mai gazdaságban • A tőkepiac és termékei. A pénzügyi közvetítők • A háztartás, mint megtakarító. • A háztartás, mint hitelfelvevő • Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei Egy háztartás költségvetése; munkavállalás • A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése. A háztartás költségvetése • Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák. Állásinterjú	Vállalkozás-vállalat • A vállalkozás, vállalkozó fogalma. • Saját vállalkozás – előnyök, hátrányok. • Vállalkozói kompetenciák • A vállalkozások típusai. A vállalkozások környezete • Nem nyereségérdekelt szervezetek Vállalkozás alapítása, működése • Üzleti ötlet kidolgozása • Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései • Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban • Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel • Bevételek és költségek tervezése • Termelési, szolgáltatási folyamat • Adók, járulékok, támogatások Az üzleti terv • Az üzleti terv szükségessége, felépítése • Vezetőség és szervezeti felépítés.

	• Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek • Bérek, járulékok napjainkban • A munkaviszony megszűnése, megszüntetése	• Vezetői összefoglaló • A vállalkozás bemutatása, környezete. Marketing Terv. Működési terv. Pénzügyi terv. Mellékletek • Sikeres vállalkozások jellemzői. • Az esetleges kudarc okai, kezelés

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Technikum 9.	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, hasprés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/ Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés, röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról, röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása
10	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás, homorított felugrás	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/	Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/
11.	Kézilabda: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra. Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás. Gyors indítások Röplabda: a labda tudatos és pontos helyezése. Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz. A felső egyenes nyitás növekvő távolságról. Feladás alkar- és kosárérintéssel. Torna, sporttorna: talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások. Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,	Atlétika: Futások: rajthelyzetek, rövid és középtávú futások. Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása. Választás a magasugró technikák közül. 5□7 lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás. Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal. Önvédelem és küzdősportok: Grundbirkózás: Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások. Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással. A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása. Az eredményes földharc technikájának alkalmazása. Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció: 8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok. Mászások, függeszkedések Motoros tesztek–központi előírás szerint.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	beterpesztések, terpeszpedzés, támlázás, szökkenés, fellendülés előre terpeszülésbe, felkarállás, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás, kanyarlati leugrás. lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban. Szökdelések, lábtartáscserék, felugrás egy láb át- és belendítéssel, homorított leugrás	Testnevelési és népi játékok: Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban. Az egyszerű és választásos reakcióidő. A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségszinten alkalmazza.
12.	Kézilabdázás: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra. Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás. Gyors indítások. Röplabda: A labdaérintés biztonságának, a labda tudatos és pontos helyezésének gyakorlása, a hibaszázalék csökkentése, az élvezhető, folyamatos játék elérése érdekében. Gurulások, vetődések. Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz. A sáncolás technikája egyénileg és párban. Az ütés és a sáncolás fedezése. Tanult támadási technikák gyakorlása, a felső egyenes nyitás differenciált továbbfejlesztése növekvő távolságról, ügyesebbek felugrásból. A feladás technikájának biztonságos alkalmazása alkar- és kosárérintéssel egyaránt. Torna, sporttorna: talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások.	Atlétika: Futások: rajthelyzetek: Térdelő-, álló- és repülőrajt, rövid és középtávú futások. Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása. Választás a magasugró technikák közül. 5□7 lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás. Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal. Grundbirkózás: Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások. Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással. A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása. Az eredményes földharc technikájának alkalmazása. Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció: 8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok. Mászások, függeszkedések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben, lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.	Motoros tesztek–központi előírás szerint. Testnevelési és népi játékok: Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban. Az egyszerű és választásos reakcióidő. A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségszinten alkalmazza.

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	**Szakmák** **Vendégtéri szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele	**Szakmák** **Vendégtéri szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés **Szakács szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Idegen nyelvi szakmai szókincs I. Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven **Kereskedő és webáruházi technikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Fitness-wellness instruktor** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Pénzügyi és számviteli ügyintéző** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei	• a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés **Szakács szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** Idegen nyelvi szakmai szókincs II. Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven **Kereskedő és webáruházi technikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Kertésztechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Turisztikai technikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** 1. Egy beutazó, vagy kiutazó, vagy belföldi csoport 3-4 napos programcsomagjához előkalkuláció készítése. 2. A programcsomaghoz kapcsolódó forgatókönyv készítés az idegenvezető részére.	**Fitness-wellness instruktor** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Pénzügyi és számviteli ügyintéző** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Kertésztechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Turisztikai technikus **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** 1. A programcsomaghoz tartozó ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére a tanult idegen nyelven. 2. Szituációs gyakorlat: az elkészített programcsomag alapján az út értékesítése „ügyfélnek” a tanult idegen nyelven.

Munkavállalói idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	**Szakmák** **Vendégtéri szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai	**Szakmák** **Vendégtéri szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven • vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése a • számlázás, elköszönés **Szakács szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Idegen nyelvi szakmai szókincs I. • Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven **Kereskedő és webáruházi technikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Fitness-wellness instruktor** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Pénzügyi és számviteli ügyintéző** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei	• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés **Szakács szaktechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** Idegen nyelvi szakmai szókincs II. • Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven **Kereskedő és webáruházi technikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Kertésztechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Turisztikai technikus** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** 1. Egy beutazó, vagy kiutazó, vagy belföldi csoport 3-4 napos programcsomagjához előkalkuláció készítése. 2. A programcsomaghoz kapcsolódó forgatókönyv készítés az idegenvezető részére.	• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Fitness-wellness instruktor** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Pénzügyi és számviteli ügyintéző** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Kertésztechnikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		• a telefonbeszélgetés során csevegés (*small talk*) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Turisztikai technikus** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései **Szakmai idegen nyelv:** 1. A programcsomaghoz tartozó ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére a tanult idegen nyelven. 2. Szituációs gyakorlat: az elkészített programcsomag alapján az út értékesítése „ügyfélnek” a tanult idegen nyelven.

Kereskedelem ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Álláskeresés** Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága **Munkajogi alapismeretek** Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	**Munkaviszony létesítése** Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) **Munkanélküliség** Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások). Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás). Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES).

Gazdasági ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Gazdasági alapfogalmak** A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe. Termelési tényezők típusai, jellemzői. A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása.	A vállalat termelői magatartása Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai. Vállalkozási formák.

	Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói. A háztartás gazdálkodása Család fogalma és funkciói. Munkamegosztás a háztatásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.	Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése. A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai
10. évfolyam	**Az állam gazdasági szerepe, feladatai** Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. **Jogi alapfogalmak** A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. A jogrendszer felépítés. **Tudatos fogyasztói magatartás** Fogyasztóvédelmi alapismeretek A fogyasztók alapvető jogai. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók. Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása. Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.	**Marketing alapfogalmak** A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és elemei. **Nemzetközi gazdasági kapcsolatok** A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok. A külkereskedelem alapvető formái. Nemzetközi elszámolások eszközei. A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése

Kommunikáció I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9. évfolyam	**Kapcsolatok a mindennapokban** A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése.	Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése. **A munkahelyi kapcsolattartás szabályai** Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben.

Kommunikáció II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	**A kommunikációs folyamat** A kommunikáció alapfogalmai. A verbális és nem verbális jelek a kommunikációban. A kommunikációs kapcsolatok. Az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok kommunikációs technikák gyakorlása.	**Ön- és társismeret** fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése a kommunikációs stílusok használat. A hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.

Digitális alkalmazások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Munkavédelmi ismeretek** A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében. **Tízujjas vakírás** Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével	Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai. A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján.
10. évfolyam	A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai	Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása

Tízujjas vakírás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	A gépelt ügyirat, levél adott időszakban érvényes szabályai Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása	Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása

Digitális alkalmazások II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai.	Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.
10. évfolyam	Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb. Prezentációkészítés.	Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

Vállalkozások működtetése I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	**A vállalkozások gazdálkodása** A gazdálkodási folyamat elemei Beszerzési folyamat Termelési folyamat Értékesítési folyamat	**A gazdálkodási folyamatok elszámolása** Költségek csoportosítása, fajtái. A kalkuláció, az önköltség. A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők. Az árak szerepe a gazdasági döntésekben.

Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

10. évfolyam	**Statisztikai alapfogalmak** A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismérv és fajtái. Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. A statisztikai sor fogalma, fajtái készítésének szabályai. A statisztikai tábla fogalma, a statisztikai táblás típusai. A statisztikai adatok ábrázolása.	**A statisztikai elemzés mutatószámai** A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk. A viszonyszámok csoportosítása. A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik. A megoszlási viszonyszámok és összefüggései. A középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékeke. (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek. (módusz, medián)

Kereskedelem alapjai I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Áruforgalmi folyamat** A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. Az áruforgalomi folyamat elemei. Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban. A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés.	Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése
12. évfolyam	**Áruforgalmi folyamat** Az áruk raktári elhelyezése és tárolása. Tárolási rendszerek és tárolási módok.	A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka

Kereskedelem alapjai II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból: Áruforgalmi folyamat A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. Az áruforgalomi folyamat elemei. Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban. A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés.	Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból
12. évfolyam	**Pénzkezelés** A pénzforgalom általános szabályai. Pénzforgalmi számla nyitása	**Digitális és analóg eszközök használata** Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Készpénzes, készpénzkímélő és készpénz nélküli fizetési módok Fizetési számlák fajtái Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben. A pénztárnyitás feladatai Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai A valutával történő fizetés szabályai Nyugtaadási kötelezettség. Gépi/ kézi készpénzfizetési számla A pénztárzárás feladatai A pénztáros elszámoltatása **Digitális és analóg eszközök használata** Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái	Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői

Termékismeret I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Árufőcsoportok:** Hagyományos árucsoportosítás Specifikus árucsoportosítás **Árurendszerek**: Az árurendszerek jelentősége és szerepe a kereskedelemben A kódolás fogalma, kódok fajtái Vonalkód, QR	**Árurendszerek** QR kód GS-1, EAN (GTIN), ETK, VTSZ, TESZOR, EPC / RFID, PLU Az EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai **Termékkihelyezés és forgalmazás** Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai. Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése. A fogyasztói ár feltüntetése. Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése. Árjelző táblák, vonalkódok készítése.
12. évfolyam	**Fogyasztóvédelmi alapok** A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok	**Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A fogyasztóvédelem intézményrendszere A fogyasztókat megillető alapjogok	Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése. Innovációk, új termékek.

Termékismeret II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Csomagolástechnika**: A csomagolás fogalma, funkciói A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolásnál használt anyagok jellemzői A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk. A csomagolásnál használt anyagok jellemzői	**Csomagolástechnika**: A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása
12. évfolyam	**Fogyasztóvédelmi alapok**: A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból: A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok A fogyasztóvédelem intézményrendszere A fogyasztókat megillető alapjogok Termékfelelősség, minőség Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok	**Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban**: A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból: Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése Innovációk, új termékek

Kereskedelmi gazdaságtan I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Árképzés** Az ár kialakításának jogszabályi háttere Árfelépítés, az áfa beépülése a beszerzési árba Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció, fogyasztói ár Az áfa bevallása, megfizetése	**Készletgazdálkodás** A készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük Az áruforgalmi mérlegsor A leltáreredmény megállapítása
12. évfolyam	**Humán erőforrás tervezés** A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése	A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése **Közterhek** Az adózás fogalma, a közterhek fajtái Az adóztatás általános jellemzői, funkciói, alapelvei **Költségek** A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők	**Eredményesség** A jövedelmezőség kimutatása A jövedelmezőség kimutatása. A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása

Kereskedelmi gazdaságtan II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Humán erőforrás tervezés** A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése	Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése
12. évfolyam	**Humán erőforrás tervezés** A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése	A létszám – és bérgazdálkodás átfogó elemzése

Digitalizáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Rendszer felépítése és működése** Az elektronikus kereskedelmi rendszer főbb részei. Az elektronikus kereskedelem szintjei. Infrastrukturális ellátottság. Webszerver, alkalmazásszerver, adatbázisszerver. A rendszer működtetése, költségek.	**Multimédiás és kommunikációs alkalmazások** Egyedi gépen alapuló multimédia. Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia. Kommunikációs alkalmazások.
12. évfolyam	**Weblapkészítés és működtetés** Sablonok, HTML, CSS, domainnevek Webdesign, web hosting Szoftverspecifikáció, -tervezés, -vizsgálat és karbantartás A nyílt forráskódú szoftverek előnyei és hátrányai	**Adatbáziskezelés** Az adatbáziskezelő szoftver munkakörnyezete Adatbevitel, adattábla létrehozása Műveletek az adatokkal, mezőkkel Táblák összekapcsolása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Lekérdezések, jelentések, űrlapok
13. évfolyam	**Mobil alkalmazások** Mobil eszközök fizikai paraméterei	**Mobil alkalmazások** Applikációkhoz köthető szoftver platformok Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak **Szoftverhasználati jogok** Szoftverekhez kapcsolódó jogok, felhasználási formák Shareware, freeware, adware, spyware EULA, BSA szervezet, Felhasználói jogok (OEM verzió, LP, OL)

Marketing alapjai I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**A marketing sajátosságai és területei** A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése A marketing jellemző tendenciái napjainkban A marketing sajátosságai a kereskedelemben **Vásárlói magatartás** A fogyasztói magatartás modellje A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők Vásárlói típusok jellemzői Szervezeti vásárlói magatartás **Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing** A vállalat környezetének elemei A piac fogalma, kategóriái A piac szerkezete, a piaci szereplők és piactípusok fajtái és jellemzői A piackutatás fajtái, módszerei és felhasználási területe Piacszegmentálás és célpiaci marketing A szervezeti vásárlók piacszegmentációja A marketingstratégiák típusai és megvalósításának elve	**Termékpolitika** A termék, a termékpolitika elemei és termékfejlesztés Termékpiaci stratégia és annak jelentősége A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői **Árpolitika** Árpolitika, árstratégia és az ártaktika lényege Az ár szerepe, árképzési rendszerek Árdifferenciálás, árdiszkrimináció A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők

12. évfolyam	**Értékesítéspolitika** Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák szereplői, funkciói és kiválasztása A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés	A franchise lényege és jellemzői **Szolgáltatásmarketing** Interakció és egyediség **A szolgáltatásminőség dimenziói**

Marketing alapjai I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	**Értékesítéspolitika** Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák szereplői, funkciói és kiválasztása A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés	A franchise lényege és jellemzői **Szolgáltatásmarketing** Interakció és egyediség A szolgáltatásminőség dimenziói

Marketing alapjai II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	**Szolgáltatásmarketing**: Szolgáltatás marketing (7P) HIPI-elv, azaz megfoghatatlanság	Minőségingadozás, romlékonyság, elválaszthatatlanság

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Gazdasági szervezetek** A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői. Vállalkozások alapítására vonatkozó szabályozás. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai. **A közbeszerzés alapjai** A közbeszerzés alapfogalmai. A közbeszerzés menete**.**	**Likviditás és cash-flow** A likviditás fogalma és mutatószámai. Likviditási mérleg. A cash-flow elemzés lényege, fajtái. A működési cash-flow felépítése és tartalma. **Üzleti tervezés** A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze. Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.

Jogi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Üzemeltetés jogi feltételei** Az interneten létrejött szerződések követelményei A szolgáltatók felelőssége és a fogyasztói jogok védelme **Általános szerződési feltételek** Az előzetes tájékoztatási kötelezettség A tömeges szerződéskötés A szerződés teljesítésével kapcsolatos kötelező előírások Az abszolút elállás jogának biztosítása **Szerzői jog** A szerzői jog fogalma, jogi védelem A szerzői jog átruházásának lehetőségei	**Szerzői jog** A szerzői jog átruházásának lehetőségei **Adatvédelemi szabályok, GDPR** Az ügyfelek személyes adatainak kezelése Adatkezelési tájékoztató és nyilvántartás Adatkezelők - adatfeldolgozói szerződés Adatvédelmi szabályzat **A pénzforgalom szabályozása** Fizetési lehetőségek (átutalás, paypal, utánvét, internetes bankkártya) Banki tranzakciók végrehajtásának szabályozása **Két- és háromszereplős fizetés**

Marketing kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Reklám** Marketingkommunikáció eszközrendszere, a kommunikációs mix elemei A reklám fogalma, szerepe, fajtái Reklámeszközök fogalma, fajtái	**Online marketing** Az online marketing fogalma, célja és eszközei Webhelymarketing, email marketing

Turizmus-vendéglátás ágazat

Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása	A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata
10. évfolyam	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata	A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok
10. évfolyam	Cukrászati alapműveletek: • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok	Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői: • Uzsonnasütemények • Kikészített sütemények • Hidegcukrászati termékek • Bonbonok Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája: • Linzerkari • Néró • Piskóta rolád Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények	Cukorkészítmények előállítása Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom mértékegységek átváltása	Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés **Lizer karika készítése**
10. évfolyam	Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás **-Piskótatekercs készítése**	Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás **-Néró teasütemény készítése** **-Képviselő fánk ízesített tejszínhabbal**

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények	A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: Zöldséges rizottó Parajkrém leves, buggyantott tojással

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei: A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton	Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

Az ételkészítés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények	A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés **-Paraj krémleves Buggyantott tojással**
10. évfolyam	Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás **- Zöldséges rizottó**	Fűszerezés, ízesítés: Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája: • **Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel** • **Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel)**

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Higiéniai előírások a vendéglátásban Egészségügyi kritériumok Munkavédelem Baleset megelőzés HACCP ismertetése A vendéglátó üzem, és üzlet helyiségei Az értékesítés munka területei Az értékesítés munka körei Eszközök csoportosítása Egyszerű és különleges evőeszközök	Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei Felszolgálás szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok Nyitás előtti munka műveletek Egyszerű terítés folyamata Helyes üzleti magatartás Kommunikáció
10. évfolyam	Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás	Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9. évfolyam	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek
10. évfolyam	Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban** Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók. Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta	**Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai** Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei **Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon** **A** Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó Budapest – hivatásturizmus
10. évfolyam	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban** Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta **Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon** **A** Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek: Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó Budapest – hivatásturizmus Turisztikai fejlesztési területek: Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek **Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban** Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)	**Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége** A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken **Eger és a régió szálláshelyei** Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése

Szakács szaktechnikus

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Élelmiszerismereti alapfogalmak Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok; a víz szerepe Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek Zöldségek és gyümölcsök jellemzői, összetételük, kezelésük, feldolgozásuk Zöldségek és gyümölcsök idényszerűsége Az előkészítés műveleti sorrendje: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás Az előkészített alapanyagok felhasználása Az állati eredetű élelmiszerek típusai, összetételük, jellemzőik A vágóállatok, szárnyasok, halak darabolása, filézése, csontozása, valamint a rostirány fogalmának lényege, jelentősége a nyersanyag-felhasználás során Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	A világos és barna alaplevek fajtái Barna alaplevek és a világos alaplé Az alapkészítmények: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak Egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható A sűrítési eljárások 1. – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés Alapanyagok előkészítése bundázás előtt Az alapvető bundázási eljárások – natúr – bécsi – párizsi

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		– Orly – tempura – bortészta A mártások használata, szerepük az étkezés rendjében
12. évfolyam	Mártások – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése	Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Pékáruk és cukrászati alaptészták Savanyítás, tartósítás

Ételkészítés-technológiai ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Főzés – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén Gőzölés – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak Párolás Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek	Sütés I. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése Különleges technológiák Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.	Cukrászat – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése Speciális ételek (mentes, kímélő) Ételkészítés árukosárból

Ételkészítés-technológiai ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Főzés – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése	Sütés I. Nyílt légterű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén Gőzölés – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak Párolás Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek	– Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
12. évfolyam	. A tanuló elsajátítja a főzés formáit és képes lesz alkalmazni azokat. Megtanulja elkészíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket, továbbá figyelembe venni a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát. A tanuló elsajátítja a párolási technikákat. Megérti az elősütés, a rövid és hosszú párolólé fogalmát. Megtanulja kiválasztani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.	A tanuló megismeri a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és megtanulja alkalmazni azokat. Kiválasztja a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Tálalóeszközök: tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen A fogás fő motívuma, a köret, a mártás és a kiegészítők rendezett és arányos tálalása. A rendelésekben szereplő tételeket tálalási időrendben való meghatározása Tálalási módok	Heti menü összeállítása Ételallergiák figyelembe vétele Dietetikus szemlélet Szezonális alapanyagok Menük összeállítása rendezvényekre A résztvevők és a megrendelők kérései

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A díszítés szabályai és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepe. A tányért melegen tartó berendezések működése és kezelése. Az elkészült étel jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása. A tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete. Szervizmódok és azok kellékei A szezonnak megfelelő alapanyagok meghatározása, és beépítése az üzlet kínálatába Az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiák	Szezonalitás, különböző variációk
12. évfolyam	Heti menük összeállítása Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. Alkalmi menük összeállítása Rendezvényekkel kapcsolatos teendők Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak	Nemzetközi ételismeret Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez Büfék összeállítása és tálalása Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot Kalkuláció összeállítása A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Áruátvétel Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru)	Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.
12. évfolyam	Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Az anyagfelhasználás kiszámítása Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	Árképzés Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. kapcsolatát Bizonylatolás Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét	Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát Elszámoltatás Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát Készletgazdálkodás Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi

Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Gazdálkodás a bevételekkel A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek A bevétel bizonylatai, elszámoltatás	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei	Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) Vezetés a gyakorlatban Vállalkozás indítása Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing, protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Marketing Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)	Viselkedés és üzleti protokoll A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés	Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Vendégtéri szaktechnikus

Rendezvényszervezési ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

		Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
12. évfolyam	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján	Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálás Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Rendezvényszervezési ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)
12. évfolyam	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján	Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálás Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása
12. évfolyam	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete

Vendégtéri ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása

Étel- és italismeret I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

12. évfolyam	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása Kávé, tea készítési módok

Étel- és italismeret II

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
12. évfolyam	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag	Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása Kávé, tea készítési módok

Értékesítési ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
12. évfolyam	Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Értékesítési ismeretek II.

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Beszerzés Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai	Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok Árképzés Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A selejtezés szabályai Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV) Alapvető munkajogi és adózási ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)
12. évfolyam	Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Étterem megjelenése az online térben Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok) Ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése Belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása	Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek Munkaviszony létesítése és elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács A munka törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása)

Marketing és protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése) Kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra	Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress code) Ültetési rendek ismerete Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Cukrász szaktechnikus, Turisztikai szaktechnikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása	A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata
10. évfolyam	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata	A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Cukrászati alapműveletek: • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok	Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői: • Uzsonnasütemények • Kikészített sütemények • Hidegcukrászati termékek • Bonbonok Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája: • Linzerkari • Néró • Piskóta rolád Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények	A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: Zöldséges rizottó Parajkrém leves, buggyantott tojással
10. évfolyam	Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei: A nyersanyagok előkészítése	Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton	Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Higiéniai előírások a vendéglátásban Egészségügyi kritériumok Munkavédelem Baleset megelőzés HACCP ismertetése A vendéglátó üzem, és üzlet helyiségei Az értékesítés munka területei Az értékesítés munka körei Eszközök csoportosítása Egyszerű és különleges evőeszközök	Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei Felszolgálás szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok Nyitás előtti munka műveletek Egyszerű terítés folyamata Helyes üzleti magatartás Kommunikáció
10. évfolyam	Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok:	Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: A vendég fogadása Étel- és italismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás	Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek
10. évfolyam	Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

Cukrász szaktechnikus szakirányú oktatás

Előkészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe** -Cukrászati élelmiszerismeret (víz, szárazanyagok, tápanyagok, járulékosanyagok, balasztanyagok) --Káros anyagok az élelmiszerben -Szervezet tápanyagigénye(tápanyagok) -Mikroorganizmusok jellemzése, csoportosítása -Tartósítási eljárások -Cukrászatban használatos alapanyagok(malomipari termékek, édesítőszerek, zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, gyümölcsök, olajosmagvak, édesipari termékek, alkohol tartalmú és alkoholos italok, zamatosítók anyagok, Fűszerek, Adalékanyagok) -Félkész termékek előállítása (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok, zselék) -Gyümölcstartósítás	**Cukrászati anyagok technológiai szerepe** -Cukrásztészták készítése (Élesztős tészták, omlós tészták, felvertek, hajtogatott tészták, hengerelt tészták, forrázott tészták, mézes tészták) -Tésztakészítési hibák Anyaghányad számítás
12. évfolyam	**Munkafolyamatok előkészítése** -Munkafolyamat megtervezése -Eszközök, előkészítése -Nyersanyagok előkészítése	**Munkafolyamatok előkészítése** -Munkafolyamat megtervezése -Eszközök, előkészítése -Nyersanyagok előkészítése

Cukrászati termékek készítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Töltelékek krémek készítése,** -Töltelékek csoportosítása, általános jellemzése -Olajos magvakból készülő töltelékek, gyümölcstöltelékek, tojáskrémek, tejszínhabkrémek, sós töltelékek és tartós töltelékek készítése **Tészták és uzsonnasütemények készítése**	**Tészták és sós teasütemények készítése** -Sós omlós tésztából készülő teasütemények(nehéz sóstea, omlós kosárka, borsos pogácsa) -leveles és forrázott tésztákból készülő teasütemények(sajtos fánkocska, sajtos masni, májkrémes hassé,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	-Tésztafajták-élesztős tészták és belőle készülő uzsonnasütemények (briós, pozsonyi kifli, túrós táska, dán kifli) -Hajtogatott tésztából készülő uzsonnasütemények (búrkifli, ízeslevél, sajtos roló, tiroli rétes) **Édes teasütemények jellemzése, csoportosítása, készítése,** -Felvert tésztából készülő teasütemények (macskanyelv, kókuszcsók) -Egyéb tésztából készülő teasütemény (moszkauer) -Omlós tésztából készülő teasütemények (gyümölcsös linzi, ökörszem, sakk szeet, mini ischler) -Hengerelt és egyéb tésztából készülő teasütemények csoportjai (bajazzo, marcipán szeletke, mandulás csók) **Mézes tészták általnos jellemzése, csoportosítása,** -mézes tésztából cukrászsütemények (mézes puszedli, mézes zserbó, karácsonyi mézesek, mézgrillázs)	**Tésztafajták csoportosítási módjai, és a belőlük előállítható uzsonnasütemények** -Felvert tészták csoportjai, készítésük, (püspök kenyér, Rotschild piskóta, sand kuglóf, narancsos krémkenyér) -Omlós tészták készítése: (Rákóczi túrós, almás lepény) -Forrázott tészták készítése: Képviselő fánk, Eclaír fánk -Hengerelt tészták készítése: (mandulás kifli, makron csók) **Krémes készítmények előállítása** -Leveles és forrázott tésztából készíthető krémes készítmények (krémes, Francia krémes képviselő fánk Crquembouche torta)
12. évfolyam	**Felvertek és hagyományos cukrászati termékek előállítása** -Könnyű és nehéz felvertek készítése (dobos felvert, sacher felvert…) Hagyományos cukrászati termékek készítése: -torták (dobos-,Esterházy-, trüffel-,Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta) -Szeletek (szögletes alakban töltött szeletek,nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) -Tekercsek, minyonok **Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készítése** -Francia jellegű termékek készítése: (acquise, genoise,marcipános csokoádé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták,zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, formában dermesztett, monodesszertek,tartlettek, franciaforrázott tésztábólkészült desszertek	**Bonbonok készítése** -Csokoládé temperálás, Csokoládé bonbonok, krém bonbonok, Grillázs, nugát és gyümölcsbonbonok **Hidegcukrászati termékek** -Fagylalt és parfé készítés, fagylaltok csoportjai, fagyasztási módozatok (Tejes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok) Parfékészítés **Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készült cukrászati termékek előállítása** -Csökkentett szénhidrát tartalmú tekercsek (piskótatekercs) Laktóz mentes termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Bevonatok készítése, alkalmazása** -Cukorkészítményekből előállított bevonóanyagok (fondán, doboscukor) **Cukrászati termékek egyszerű díszítése**	Cukrászati termékek egyszerű díszítése -Bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés felrakás -szeletelés, felrakás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	-Bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés felrakás -szeletelés, felrakás	
12. évfolyam	**Bevonatok készítése, alkalmazása** - Csokoládé melegítés, temperálás, kompresszorral fújt csokoládé bevonó -Tükörbevonó, gourmand bevonó **Cukrászati termékek egyszerű díszítése** -hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit **Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése** -Cukrászati díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták, írásjelek készítése	**Cukrászati termékek egyszerű díszítése** -hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás **Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése** -Karamellfőzés, egyedi formájú torták tervezése

Cukrászati berendezések, gépek, ismerete, kezelése, programozása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Cukrászati gépek, berendezések ismerete, programozása** -Hőközlő és hűtők fagyasztók működési elve, használata, tisztítása -Aprító, gyúró, habverő, hengerép, nyújtógépek használata, programozása -Balesetvédelmi előírások Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	**Cukrászati gépek, berendezések ismerete, programozása** -Fagylat és pasztörizáló gépek használata, programozása -Balesetvédelmi előírások -Karamell lámpa használata Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése
12. évfolyam	**Cukrászati gépek, berendezések ismerete, programozása** -Különleges gépek, eszközök használata -Munkaeszközök, asztalok, berendezések ismertetése Balesetvédelmi előírások	**Cukrászati gépek, berendezések ismerete, programozása** -Különleges gépek, eszközök használata -Munkaeszközök, asztalok, berendezések ismertetése Balesetvédelmi előírások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Anyaggazdálkodás** **Áruátvétel** Használja az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában van az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudja végezni azokat. Ismeri a különböző alapanyagok minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazza azokat. Különösen figyel a szavatossági idő betartására. Megállapítja az esetleges eltéréseket. Figyel a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszi a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru) Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét **Cukrászati termékek kalkulációja** papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget	**Anyaggazdálkodás** Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. **Cukrászati termékek kalkulációja** papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását	tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget **Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a** receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását
12. évfolyam	**Cukrász termék kalkulációját** papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget **Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a** receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását **Elszámoltatás** **Elszámoltatás** Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát Készletgazdálkodás Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi	**Árképzés** Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. kapcsolatát Bizonylatolás Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát **Elszámoltatás** Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát Készletgazdálkodás Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi

Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Gazdálkodás a bevételekkel A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztornó, számlasztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérlegsor elemei Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek) Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése) Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése Beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Felszolgálási díj kifizetése TIP kifizetése Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása Az ártájékoztatás eszközei	Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) Vezetés a gyakorlatban Vállalkozás indítása Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing, protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Marketing Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok) Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Online elégedettség-visszajelző rendszerek Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata Személyes eladás Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell) Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés	Viselkedés és üzleti protokoll A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A vendégfogadás szabályai AZ értékesítés személyi , tárgyi feltételei Cukrászdai eladói alapismeretek értékesítési módok A cukrászda jellemzői, termékkínálata Vendégekhez kapcsolódó cukrászdai feladatok Az értékesítés elszámoltatása Munkaszervezés, személyi tárgyi feltételek A munkaszervezés meghatározása Folyamatok a cukrászatban Fő- és mellékfolyamatok a cukrászatban Árubeszerzés, előkészítés, termelés a cukrászatban Munkabeosztások, feladatok ellenőrzése a cukrászatban Rendelések összeállítása a cukrászatban Uzsonnasütemény és diabetikus sütemény készítése, folyamatainak meghatározása Folyamatok, mellékfolyamatok munkaszervezése Árubeszerzés, előkészítés, félkész termék, késztermék készítés munkaszervezési feladatai	A vendégfogadás szabályaiMunkabeosztások, feladatok ellenőrzése a cukrászatban Rendelések összeállítása a cukrászatban Uzsonnasütemény és diabetikus sütemény készítése, folyamatainak meghatározása Folyamatok, mellékfolyamatok munkaszervezése Árubeszerzés, előkészítés, félkész termék, késztermék készítés munkaszervezési feladatai

Turizmus-vendéglátás ágazat: ágazati alapoktatás

Cukrász szaktechnikus, Turisztikai technikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása	A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata
10. évfolyam	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata	A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok
10. évfolyam	Cukrászati alapműveletek: • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok	Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői: • Uzsonnasütemények • Kikészített sütemények • Hidegcukrászati termékek • Bonbonok Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája: • Linzerkari • Néró • Piskóta rolád Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások	A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények	Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: Zöldséges rizottó Parajkrém leves, buggyantott tojással
10. évfolyam	Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei: A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton	Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés Egyszerű alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Higiéniai előírások a vendéglátásban Egészségügyi kritériumok Munkavédelem Baleset megelőzés HACCP ismertetése A vendéglátó üzem, és üzlet helyiségei Az értékesítés munka területei Az értékesítés munka körei Eszközök csoportosítása Egyszerű és különleges evőeszközök	Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei Felszolgálás szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok Nyitás előtti munka műveletek Egyszerű terítés folyamata Helyes üzleti magatartás Kommunikáció
10. évfolyam	Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás	Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje	Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek
10. évfolyam	Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok	A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

Turisztikai technikus: szakirányú oktatás

Beszerzés és értékesítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	, Utazásszervezés Az utazásszervezés története Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai A vagyoni biztosíték jelentősége és formái	Utazási szerződés (utassal kötött) Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízumügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak Az utazásszervezés folyamata, feltételei Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak Bizományosi/ügynöki szerepek Utazásszervezés – kereslet és kínálat A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése) Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint Utazásszervezés/utazásközvetítés	A magyarországi közlekedés főbb jellemzői A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok A repülőjegy-foglalás módja, menete Magyarország világörökségi helyszínei Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Puszta Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrássy út és történelmi környezete; Hollókő ófalu és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana)
12. évfolyam	A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb. Globális helyfoglalási rendszerek Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics	A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbérlés, biztosítás, szállásfoglalás) A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A turizmus rendszere, alapfogalmak: • A turizmus feltételei • A szükséglet • A motiváció • A kereslet • A kínálat • Fogadóképesség • A turizmus jelentősége • A turizmus rövid története A turizmus formái: • Beutazó turizmus • Belföldi turizmus • Kiutazó turizmus • Egészségturizmus • Kulturális turizmus • Bor- és gasztronómiai turizmus • Hivatásturizmus • Rendezvényturizmus • Aktív és természeti turizmus Árualapok az utazásszervezésben Saját és közvetített utak Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában A biztosítások fajtái A valutaváltás szabályai Vállalkozási formák:egyéni és társas vállalkozások Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése Pénzforgalmi dokumentumok Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése Az áfa a turizmus különböző területein	Magyarországi desztinációk turisztikai kínálata A turisztikai intézményrendszer Magyarországon Utazásszervezés és –értékesítés • Az utazásszervező és –közvetítő tevékenység feltételei • Utazási iroda létrehozása • A turisztikai termék • Az utazásszervezés folyamata • Kiutaztatás • Előkészítés • Piackutatás • Ajánlatkérés • ProgramtervezésÁfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai Az utazásszervezés számításai A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése Elszámolások Elszámolás az idegenvezetővel
12. évfolyam	Az utazásszervezés számításai • A számítások szabályai • A számításokban szereplő szolgáltatások • A szolgáltatások sorrendje • A különféle szolgáltatások számításának módja • Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése	Beutaztatás előkalkulációja Belföldi utazásszervezés előkalkulációja Elszámolás a szolgáltatásokat biztosító partnerekkel • Elszámolás közlekedési partnerekkel • Elszámolás szálláshelyekkel • Elszámolás vendéglátóhelyekkel • Elszámolás programgazdákkal

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Kiutaztatás előkalkulációjaAz utazásszervezés számításai: kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés számításai Az árrés meghatározása Az áfa szerepe és kiszámítása Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szállás, vendéglátás, programok Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek	Számlák ellenőrzése Számlák kiegyenlítése Elszámolások dokumentumai, bizonylataiAz utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve Árrés kiszámítása – áfa Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében

Speciális szolgáltatások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Az emberi kapcsolatok pszichológiai alapjai A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció Erkölcsi szabályok, normák Viselkedéskultúra az üzleti életben:az informális kommunikáció jellemzői Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái: Viselkedéskultúra az üzleti életben: Üzleti titoktartás: formális kommunikáció jellemző Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái	Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szó ban és írásban) Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése Fogyasztótípusok Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők magatartás A fogyasztói döntést befolyásoló tényezők, fogyasztóvédelmi alapismeretek, fenntarthatóság
12. évfolyam	Viselkedéskultúra az üzleti életben Üzleti titoktartás Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus	Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)	

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Marketingkommunikáció fogalma A marketingkommunikáció célja, eszközei A reklám fogalma, fajtái, tervezése A reklám gazdasági és társadalmi hatásai	. A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága A személyes eladás lehetőségei a turizmusban A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága, lehetőségei a turizmusban
12. évfolyam	A PR fogalma, célcsoportjai Belső és külső PR Corporate Identity A személyes eladás lehetőségei a turizmusban A közösségi média lehetőségei:Facebook, Twitter,Instagram,Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvisor használata	Modern marketingkommunikációs eszközök ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, A direkt marketing sajátosságai, módszerei Az adatbázis szerepe GDPR – Adatvédelem eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations

Adminisztráció és elszámolás tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek	Jegyzőkönyv Vis major esetek kezelése A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések Szituációs gyakorlatok Idegenvezetői jelentés Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Szituációs feladatok Részvételi jegyek mint utazási dokumentumok Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor
12. évfolyam	Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel Utazásközvetítői szerződések	Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve Nyilvántartások kezelése (

Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Gazdálkodás a bevételekkel A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, Az árrés fogalma, szintmutatók A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POSterminál használata Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Az ártájékoztatás eszközei Szakhatósági ellenőrzés	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérlegsor elemei Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás Létszám és bérgazdálkodás elemzése mutatói Álláshirdetések Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning A munkaviszony létesítése és megszüntetése A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok Munkakörök és szükséges képzettségek Munkaköri leírások A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása) A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre) Szakhatósági ellenőrzés (Vezetés a gyakorlatban Vállalkozás indítása Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

Marketing, protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Marketing A marketing mix alkalmazásával a marketingpolitikák részletes megismerése, különös tekintettel a termékpolitikára, árpolitikára, értékesítési politikára, marketing kommunikációs politikára. A modern marketingkommunikáció ismeretein belül az ATL és BTL-ek eszközei ATL és BTL-ek előnyeit, hátrányai. Online marketing témakörében az internet, a közösségi média, a blogok s az elégedettség-visszajelző rendszerek ismerete. A személyes eladás jellemzői, formáil. A személyes eladás létjogosultsága, illetve lehetőségei a turizmusban. Kitalált cégre építve upsell, cross-sel értékesítési technikák alkalmazása projektmunka keretein belül.	Viselkedés és üzleti protokoll A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.) Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon A bemutatás, bemutatkozás szabályai Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az eladásösztönzés fogyasztókra, illetve kereskedőkre irányuló eszközei Turizmus marketing Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés	A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll

Országismeret magyar nyelven

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A turizmusban szereplők, különböző motivációval orientálódók csoportosítása, lehetőségei hazánkban; miszerint épített és tárgyi értékek iránt érdeklődők (Pécs, Szeged…), szabadidő hasznos kulturális eltöltése (Sátoraljaújhely és környéke) után vágyók, és a rendezvények, fesztiválok (VOLT, Sziget fesztivál, FOO) rajongói is megtalálják a számukra megfelelőt. Különös figyelmet fordítunk az örökségturizmusra, -, falusi turizmusra egyaránt. Egészségturizmus témakörén belül megismerkedünk a Magyarországon található gyógyhelyekkel, melyek természeti gyógy-tényezőkre épülnek (Hévíz, Orosháza, Bükfürdő). Bor – és gasztroturizmus tekintetében Magyarországon hol, merre találhatóak patinás borvidékeink. Azok talajszerkezetével, klímájával; adott területen termesztett szőlőfajtákkal, s páratlan zamatú borkülönlegességeinkkel (Egri, Tokaji, Soproni, Pannonhalmi, Balatoni, Pécsi…). Gasztroturizmus értékei közül kimagaslóan vizsgáljuk országunk népi, hagyományőrző területeit, illetve a modern gasztronómia területeit egyaránt (Csabai Kolbászfesztivál, Miskolci Kocsonyafesztivál, Makói hagymafesztivál).	Az első félévben megszerzett ismereteinkre alapozva csoportosítjuk Magyarország számos vonzerejét, látnivalóját. Turisztikai termékek csoportosításával különböző tematikus utakat összeállítása . Körutazások tervezése országosan a különféle témájú attrakciók csoportosításával, régiók szerint említve minden fontos turisztikai állomást (Balaton környéke, Hortobágy, Mátra-Bükk-Zemplén túra). Intézményünk székhelyét felölelő desztináció megismerése; Eger és környéke bővelkedik számos turisztikai látványosságban, nevezetességben. Fővárosunk, a budapesti desztináció attrakcióinak részletesebb megismerése; egymásra épülve, tematikus utak szervezése.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Hungarikumok megismerése, melyek a magyarsághoz, nemzetiségi tevékenységhez, termelési kultúrához, hagyományokhoz, tudáshoz, magyar tájhoz, élővilághoz kapcsolódnak; minden szellemi, anyagi, természeti érték megismerése.	

Gazdálkodás és menedzsment ágazat

Pénzügyi számviteli ügyintéző

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Álláskeresés** Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága **Munkajogi alapismeretek** Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	**Munkaviszony létesítése** Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) **Munkanélküliség** Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

		Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Gazdasági és jogi alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Gazdasági alapfogalmak** (szükséglet, javak, gazdasági körforgás, termelési tényezők, gazdaság- piacgazdaság, piaci alapfogalmak **A háztartás gazdálkodása** (család és háztartás, háztartás erőforrásai, bevételek- kiadások, költségvetés, mérleg, megtakarítás és hitel, vagyon	**Fogyasztói magatartás**A fogyasztói döntést befolyásoló tényezők, fogyasztóvédelmi alapismeretek, fenntarthatóság A vállalat termelői magatartása **A vállalat környezete, piaci kapcsolatai**, célrendszere, csoportjai, vállalkozási formák: egyéni és társas vállalkozások
10. évfolyam	**Az állam gazdasági szerepe, feladatai** Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. Az államháztartás központi és önkormányzati alrendszerének kiemelt bevételei és kiadása Az adózási alapfogalmak Kiemelt adónemek (személyi jövedelemadó, általános forgalmi adó) csak a megértés szintjén **A nemzetgazdaság ágazati rendszere** Nemzetgazdaság fogalma és ágazati rendszere A nemzetgazdaság teljesítménykategóriái és mérésük, az egyes SNA mutatószámok közötti kapcsolatok. A nemzetgazdaság teljesítménykategóriák nominál- és reálértéke A gazdasági növekedés és tényezői A gazdasági egyensúly és egyensúlytalanság	**Nemzetközi gazdaság kapcsolatok** A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése **Marketing alapfogalmak** A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és elemei. **Jogi alapismeretek** A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az infláció fogalma és fajtái A munkaerőpiac működése. A munkanélküliség fogalma és fajtái	A jogrendszer felépítése, tagozódása, a jogszabályok értelmezése Tulajdonjog A tulajdon fogalma, tartalma, a tulajdonost megillető jogosultságok A birtoklás és birtokvédelem A használat és hasznok szedése A rendelkezés joga A tulajdonjog korlátozásai Eredeti és származékos tulajdonszerzés Kötelmi jog Szerződések fogalma, fajtái A szerződésekre vonatkozó közös szabályok: szerződéskötés A szerződés érvénytelensége, módosítása, megszűnése A szerződés teljesítése, a szerződés megszegése A szerződés megerősítése (foglalók, kötbér, jogvesztés kikötése, jótállás), biztosítékadás (kezesség, óvadék, zálogjog). A szerződések legfontosabb szabályai: adásvétel, bérlet, megbízás, vállalkozás, szállítás, fuvarozás

Kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Kapcsolatok a mindennapokban A viselkedéskultúra alapjai, konfliktusmegoldás, öltözködés, gasztronómiai alapismeretek A munkahelyi kapcsolattartás szabályai Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák, a társasági élet	A kommunikációs folyamat A kommunikáció alapfogalmai, a verbális és nem verbális jelek, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái, a kommunikációs zavarok Ön-és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, kommunikációs stílusok használata, a sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés

Digitális alkalmazások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Munkavédelmi ismeretek A munkavédelem lényege és területei, a munkahelyek kialakításának általános szabályai, a munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben, alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében Tízujjas vakírás Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással.	A jelek szabályai A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján. A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai. Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.
10. évfolyam	A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján.	A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai. Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása

Digitális alkalmazások II

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9 évfolyam	A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb. Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.	Prezentációkészítés. Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).
10. évfolyam	Levelezés és iratkezelés A levél fajtái, formai ismérvei A hivatalos levelek fogalmazásának tartalmi szempontjai A beadványok (kérvény, kérelem, fellebbezés stb.) Az egyszerű ügyiratok fajtái (nyugta, elismervény, meghatalmazás stb. A pályázati dokumentumok, nyomtatványok, irat- és szerződésminták értelmezése Közigazgatási szerv, intézmény, gazdálkodó szervezet, levelei (értesítés, meghívó, igazolás, engedély stb.), a szerződésekkel kapcsolatos ügyiratok. A vállalkozások, szervek, intézmények belső, levelei	Digitális alkalmazások Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb. Prezentációkészítés. Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció). Személyes és céges online ügyintézés ügyfélkapun

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	(jegyzőkönyv, emlékeztető, feljegyzés stb.) Üzleti levelezés (ajánlat, megrendelés, teljesítés, a teljesítés zavarai, szállítás stb.) Munkaviszonnyal kapcsolatos levelek (önéletrajz, pályázat, munkaszerződés stb.)	keresztül Adat és információ fogalma Az adat- és információkezelés, -védelem szabályozása Az adat- és információkezelés körébe tartozó fogalmak, értelmezésük A személyes adatok védelme

Vállalkozások működtetése I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10 évfolyam	A vállalkozások gazdálkodása A gazdálkodási folyamat elemei. Beszerzési folyamat. Termelési folyamat. Értékesítési folyamat. A gazdálkodási folyamathoz kapcsolható dokumentumok, bizonylatok megismerése, kezelése	A gazdálkodási folyamatok eredménye Költség, kiadás, bevétel, profit fogalma, a számviteli profit, gazdasági profit és a normál profit összefüggései A vállalkozás gazdálkodásának eredménye, a nyereségre ható tényezők Az árak szerepe a gazdasági döntésekben

. Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10 évfolyam	**Statisztikai alapfogalmak** A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismérv és fajtái. Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai. A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai. Táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei A statisztikai adatok ábrázolása. A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk. A viszonyszámok csoportosítása. A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik.	**Banki alapismeretek** A pénz fogalma és fajtái, a pénz funkciói (értékmérő, forgalmi eszköz, fizetési eszköz, kincsgyűjtés, felhalmozás, vagyontartás) A pénz kialakulása: árupénz, pénzhelyettesítők, a mai pénz Gazdaságpolitika, pénzügypolitika (fogalma, eszközei) A pénzügyek, pénzügyi viszonyok A pénzügyi rendszer feladatai, jellegzetes intézményei A bankok kialakulása, fogalma és a bankműveletek Az egyszintű és a kétszintű bankrendszer jellemzői A legjellemzőbb banki szolgáltatások E-banking szolgáltatások fogalma, lehetőségei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián. Indexek és alkalmazásuk Indexszámítás	Biztonsági tanácsok az elektronikus banki szolgáltatáshoz kapcsolódóan **Könyvvezetési alapok** A számvitel feladatai, területei A számvitel szabályozása (külső és belső szabályozás), alapdokumentumok A számviteli törvény - számviteli alapelvek - számviteli politika összefüggései A beszámoló szerepe, a beszámoló részei A beszámolók formái A számviteli bizonylatok és csoportosításuk Bizonylati elv értelmezése Szigorú számadású kötelezettség Szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása Bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok A leltár fogalma, szerepe, jellemzői A mérleg fogalma, jellemzői A mérlegfőcsoportok, mérlegtételek tartalma, definíciója Az eredménykimutatás fogalma A könyvviteli számlák Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete A számlák nyitása, zárása Idősoros és számlasoros könyvelés Mérlegszámlák, költség- és eredményszámlák Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata

Gazdálkodási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	**A vállalkozások gazdasági feladatai** A termelés és a szolgáltatás tartalma A termelés jellemzői	A tárgyi eszközök üzemfenntartásának szerepe A beruházás szerepe a vállalkozásnál A beruházás folyamata

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A szolgáltatások jellemzése A termelés és szolgáltatás megvalósítása A minőségbiztosítás szerepe A vállalkozások gazdasági feladatai (számviteli, pénzügyi, adózási, ügyviteli feladatok és köztük lévő összefüggések) **Gazdálkodás a befektetett eszközökkel** Az innováció lényege és szerepe a vállalkozásnál A tárgyi eszközök értékcsökkenési leírása	**Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer**A vállalkozási logisztika lényege és szerepe A logisztika területei, a logisztika anyagi és információs folyamataiA logisztikai rendszer szerkezete A logisztika stratégiai kérdései
12. évfolyam	**Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer** A forgóeszközök fogalma, főbb csoportjai (vásárolt és saját termelésű készletek) A készletgazdálkodás, struktúra kialakítása, készletnormák, anyagnormák A teljes forgóeszköz állománnyal való gazdálkodás (optimális összetétel, hatékonyság, igényesség, forgási sebesség	**Munkaerő és bérgazdálkodás** Munkajogi alapismeretek, (munkaviszony, munkaviszony létesítése, megszűnése, megszüntetése, munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei, munkaszerződés) Bérgazdálkodás, ösztönzés, érdekeltségei rendszer A kereseti arányok kialakítása
13. évfolyam	**Munkaerő és bérgazdálkodás** A beosztott és vezető munkavállalók belső érdekeltségi rendszereA vállalaton belüli szervezeti egységek érdekeltségi rendszere **A vállalkozás vezetése, szervezete és stratégiája** A vállalati folyamatok funkcionális területei A vezetés lényege és funkciói A vállalkozás szervezete A tervezés szerepe, fajtái a vállalkozásnál A vállalati stratégia szerepe, a stratégiai tervezés folyamata	A tervezés szerepe, fajtái a vállalkozásnál A vállalati stratégia szerepe, a stratégiai tervezés folyamata **A vállalkozások válsága** A vállalati válság lényege, kialakulásának okaiA vállalati válság szakaszai és típusai A vállalati válság leküzdése Válságkezelő stratégiák A vállalkozások megszűnése (csődeljárás, felszámolási eljárás, végelszámolás

Gazdasági számítások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	**Statisztikai számítások** Egyszerű, súlyozott átlag alkalmazása	Diagramok. Kör-, vonal-, oszlop- és sávdiagramok értelmezése,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Módusz, medián, terjedelem Számított és helyzeti középértékek fajtái Nevezetes közepek	készítése. Annak eldöntése, hogy mikor, milyen diagramot érdemes készíteni
12. évfolyam	**Pénzügyi számítások** Egyszerű kamatozás Kamatos kamatozás Vegyes kamatozású konstrukció alkalmazás Törlesztő tervek típusai Kölcsöntörlesztés, hiteldíj	**Statisztikai számítások** Viszonyszámok. Százalékszámítás. A viszonyítási számok helyes megtalálása a szöveg alapján. Százalékfogalmak magabiztos ismerete. A nettó ár és a fogyasztói ár közötti eltérés meghatározása különböző adókulcsok mellett

Pénzügy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	**A pénzügyi intézményrendszer** A jelenlegi magyar pénzügyi intézményrendszer felépítése Jegybank és a monetáris szabályozás Az MNB szervezeti felépítése A magyar központi bank feladatai, a monetáris irányításban betöltött helye A pénzügyi intézmények jellemzői (hitelintézetek és pénzügyi vállalkozások) Nem monetáris közvetítők és feladataik (biztosítók, nyugdíjpénztárak) Magyar Bankszövetség, OBA, BEVA Pénzügyi szolgáltatások és kiegészítő pénzügyi szolgáltatások **Banküglyletek** Passzív banküglyletek (betétgyűjtés, értékpapírok kibocsátása, hitelfelvétel a jegybanktól és más banktól)Aktív banküglyletek, a hitelezés folyamata (hitelek típusai, lízingügylet, faktorálás, forfetírozás).A hitelezési eljárás meneteHitelbiztosítékok: tárgyi, dologi biztosíték és személyi biztosítékSemleges bankműveletek **A pénz időértéke** Javasolt a témakört csoportbontásban feldolgozni. A pénz időértékének fogalma, jelentősége	**A pénzforgalom** A pénzforgalom általános szabályai. Banki titoktartási szabályok A fizetési számlák fajtái Fizetési módok: • fizetési számlák közötti fizetés: átutalás, beszedés, okmányos meghitelezés (akkreditív) • fizetési számlához kötődő készpénzfizetés: készpénzfizetésre szóló csekk kibocsátása és beváltása, készpénzbefizetés fizetési számlára, készpénzkifizetés fizetési számláról • fizetési számla nélküli fizetés: készpénzátutalás • készpénzfizetés A készpénzforgalom lebonyolítása A pénztár, a pénzkezelés és a pénztári forgalom elszámolása A pénzkezeléssel kapcsolatos feladatkörök **A pénzkezelés bizonylatai**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A jelen- és a jövőértékszámítás időtényezőtáblázatok alkalmazásával Az egyszerű és a kamatos kamatszámítása Diszkontálás A bank passzív bankműveletei, megtakarítási számlák, befektetési számítások A bank aktív bankműveletei, a hitelezés folyamata, hiteltörlesztési módok számítása	Javasolt a témakört számítógépteremben, csoportbontásban feldolgozni. Bankválasztási szempontok a gyakorlatban A pénzforgalmi szolgáltatási keretszerződés formai és tartalmi követelményei A pénzforgalmi számla nyitása A pénzforgalmi szolgáltatások lebonyolításának lépései A pénzkezelési szabályzat A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok A bizonylatok adattartalmának értelmezése: kiadási és bevételi pénztárbizonylat időszaki pénztárjelentés készpénzfizetési számla szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása Pénzügyi bizonylatok (számla) kiállítása számlázóprogram használatával Fizetési számlák közötti fizetési megbízások elektronikus kiállítása **A vállalkozások finanszírozása** A finanszírozás fogalma, jellemzői A finanszírozás formái: belső és külső finanszírozás Finanszírozási stratégiák, az illeszkedési elv A beruházások finanszírozási forrásai belső forrásból történő finanszírozás külső forrásból történő finanszírozás lízingfinanszírozás jellemzői, a lízing típusai projekttámogatások: kis- és középvállalkozások gazdaságfejlesztést szolgáló támogatásai EU-s támogatási források. A pályázatírás és a pénzügyi tervezés kapcsolata Pályázati adminisztráció, iratanyagok, dokumentumok kezelése Forgóeszköz-finanszírozás Forgóeszköz-szükséglet megállapításának módjai (forgási mutatók, mérlegmódszer alkalmazásával)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Jellemző finanszírozási források **A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése** Teljesítménymutatókból nyerhető információk Elemzés állományi és folyamatszemléletben A pénzügyi mutatók főbb fajtái vagyon – és tőkestruktúra mutatók hatékonysági mutatók jövedelmezőségi mutatók eladósodási mutatók pénzügyi egyensúly mutatói piaci érték mutatók
12. évfolyam	**A vállalkozások finanszírozása** Rövid lejáratú bankhitel és típusai Kereskedelmi hitel (vevőktől kapott előleg és áruhitel), váltótartozás Faktoring lényege, és igénybevételének jellemzői Tartós passzívák Üzletfinanszírozás Pénzügyi tervezés és a tervek csoportjai Állományi (státusz) és forgalmi szemléletű terv Az állományi szemléletű terv: a mérlegterv jellemzőiForgalmi szemléletű terv: a likviditási terv jellemzői A pénzügyi tervek egyenlegének ismeretében hozott intézkedések **A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése** A pénzügyi mutatók főbb fajtái vagyon és tőkestruktúra mutatók hatékonysági mutatók jövedelmezőségi mutatók eladósodási mutatók pénzügyi egyensúly mutatói piaci érték mutatók A mutatók kiszámításának értelmezése **Nemzetközi pénzügyek** A nemzetközi fizetések általános szabályai	Az értékpapírok főbb fajtái: – a kötvény fogalma, jellemzői, fajtái, a vállalati kötvény pénzügyi piacon betöltött szerepe – a részvény fogalma, fajtái, jellemzői, a részvények szerepe a gazdaságban – a közraktárjegy fogalma, jellemzői – az állampapírok jellemzői és fajtái – a banki értékpapírok – váltóismeretek **Befektetések értékelése** Javasolt a témakört csoportbontásban feldolgozni. Befektetési döntések típusai A beruházások pénzáramai, típusai (kezdő pénzáram, működési pénzáram és végső pénzáram) és tartalmuk Tőkebefektetési számítások: a beruházások gazdaságossági számításai – statikus és dinamikus számítások A statikus számítások mutatói: megtérülési idő, jövedelmezőségi mutató, beruházási pénzeszközök forgási sebessége. A dinamikus számítások mutatói: nettó jelenérték, jövedelmezőségi index, belső megtérülési ráta (számítás nélkül, csak értelmezés szintjén)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A nemzetközi elszámolások eszközei A valuta, a devizaárfolyama, az árfolyamok jegyzése A valuta- és a devizaműveletekkel kapcsolatos gazdálkodási feladatok A valuta-, a devizaárfolyamokhoz kapcsolódó számítások A nemzetközi fizetések általános szabályai Fizetési módok a nemzetközi kereskedelemben (devizaátutalás, okmányos inkasszó, akkreditív) A nemzetközi pénzügyi intézmények és feladataik **Pénzügyi piacok és termékeik** A pénzügyi piacok fogalma, gazdaságban betöltött szerepe Pénzügyi piacok csoportosítása Az értékpapírok pénzügyi piacokon betöltött szerepe Az értékpapírok megjelenése, fogalma (főbb csoportosítási szempontjai)	Döntési szabályok a beruházás megvalósítására vagy elutasítására vonatkozóan A kötvény értékelése: A klasszikus kötvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, összevetése a piaci árfolyammal, valamint a vásárlási-eladási szándék megállapítása A kötvények hozamának számítása: névleges hozam, egyszerű hozam **Biztosítási alapismertek** Alapfogalmak A biztosítás szerepe, jelentősége, módszere A biztosítási ágazatok rendszerei, biztosítási formák Biztosítási szerződés és biztosítási díj Biztosítási esemény bekövetkezése, kárrendezés
13. évfolyam	**Pénzügyi piacok és termékeik** A pénzügyi piacok, a tőzsde működése A tőke- és pénzpiaci ügyletek: prompt és termin ügyletek **Befektetések értékelése** A részvény értékelése: A törzsrészvény és az elsőbbségi részvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, összevetése a piaci árfolyammal, valamint a vásárlási-eladási szándék megállapítása A részvények várható hozamának számítása Tőzsdei ügyletek értékelése **Komplex pénzügyi feladatok** Komplex pénzügyi feladatok online megoldása	**Komplex pénzügyi feladatok** Komplex pénzügyi feladatok online megoldása

Adózás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12 évfolyam	**Az államháztartás rendszere** A költségvetési bevételek, költségvetési kiadások, a költségvetés egyenlege	**Személyi jövedelemadózás és bért terhelő járulékok** Az adó megállapítására, bevallására és megfizetésére vonatkozó szabályok a személyi jövedelemadó törvény alapján

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az adó és az adórendszer fogalma, jellemzői A magyar adójog forrásai Az adók csoportosítása: jövedelemadó, forgalmi típusú adó, vagyonadóztatás **Az adózás rendje, az adóigazgatási rendtartás** Az adókötelezettség szabályai Az adómegállapítási módok A bevallás, adófizetés és adóelőleg-fizetés szabályai A bizonylatkiállítás és a nyilvántartás szabályai Adatszolgáltatás, pénzforgalmi számlanyitási kötelezettség Adótitok, adóhatósági adatszolgáltatás Fizetési kedvezmények, elévülés Jogkövetkezmények, intézkedések Az adóhatóságok hatásköre és illetékessége Az ellenőrzés célja és fajtái Az ellenőrzés megindítása és lefolytatása, az ellenőrzés befejezése Jogorvoslat és eljárási költség	(az adó megállapítása, adónyilatkozat, egyszerűsített bevallás, adófizetés) Az adóköteles és az adómentes bevételek, az adóköteles bevételek legfőbb jellemzői A bevételek jövedelemtartalmának megállapítása: az összevonásra kerülő jövedelmek (kiemelten a munkaviszonyból származó jövedelmekre, a megbízási díjakra és a vállalkozói „kivétre”) Családi kedvezmény, első házasok kedvezménye, négy vagy több gyermeket nevelő anyák kedvezménye Adókedvezmények Az adóelőleg megállapítása, bevallása és megfizetése
13. évfolyam	**Személyi jövedelemadózás és bért terhelő járulékok** A bért terhelő járulékok A szociális hozzájárulási adó Adóelőleg számítása és az éves adóbevallás elkészítése, a kifizetendő havi bér megállapítása gyakorlófeladatokon keresztül A különadózó jövedelmek adóztatása, kiemelten az ingóság- és az ingatlanértékesítés adóztatása, a kamatjövedelem, az osztalékból származó jövedelem Feladatok megoldása az összevonásra kerülő és a különadózó jövedelmekre, esettanulmány elkészítése kiscsoportos keretben **Az egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái** Az egyéni vállalkozók adózási szabályai a személyi jövedelemadóban A vállalkozói személyi jövedelemadó: – A vállalkozói kivét, a vállalkozói jövedelem és a vállalkozói osztalékalap adózási szabályai – Az átalányadózás szabályai	**Társaságok jövedelemadózása** A társasági adó alanyai, az adófizetési kötelezettség A társasági adóalap meghatározása, az adózás előtti eredmény, az adóalap és a jövedelem (nyereség) minimum összefüggései Az adóalap-korrekciós tételek jelentősége Az adóalapot módosító tételek csoportjai: – az adóalapot jogcímében (egyszerre) növelő és csökkentő tételek – az adóalapot csak csökkentő tételek – az adóalapot csak növelő tételek Az adó mértéke Az alapvető adókedvezmények Az adózás utáni eredmény A kisadózó vállalkozások tételes adója alanyai – Az adónem választásának feltételei – A kata alapjának meghatározása – A kisvállalati adó alanyai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A kisadózó vállalkozások tételes adója, az adónem választásának feltételei: – A kata alapjának meghatározása – A kata mértéke (főállású kisadózó, főállásúnak nem minősülő kisadózó) – A kata által kiváltott adónemek További adónemek a hatályos jogszabályok alapján: adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adókEgyszerűbb feladatok megoldása a vállalkozói személyi jövedelemadó, és a kisadózó vállalkozások tételes adója körében, esettanulmány elkészítése kiscsoportos keretben **Társaságok jövedelemadózása** A társasági adó alanyai, az adófizetési kötelezettség A társasági adóalap meghatározása, az adózás előtti eredmény, az adóalap és a jövedelem (nyereség) minimum összefüggései Az adóalap-korrekciós tételek jelentősége Az adóalapot módosító tételek csoportjai: – az adóalapot jogcímében (egyszerre) növelő és csökkentő tételek – az adóalapot csak csökkentő tételek – az adóalapot csak növelő tételek Az adó mértéke Az alapvető adókedvezmények Az adózás utáni eredmény A kisadózó vállalkozások tételes adója alanyai – Az adónem választásának feltételei – A kata alapjának meghatározása – A kisvállalati adó alanyai – Az adónem választásának feltételei A kiva vállalkozói adó alapja és mértéke További adónemek a hatályos jogszabályok alapján: adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adók Egyszerűbb feladatok megoldása a társasági adófizetési kötelezettség és az adózott eredmény megállapítása területén a legjellemzőbb adóalapkorrekciós tételek alapján, kata adóalany fizetési kötelezettségének meghatározása	– Az adónem választásának feltételei A kiva vállalkozói adó alapja és mértéke További adónemek a hatályos jogszabályok alapján: adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adókEgyszerűbb feladatok megoldása a társasági adófizetési kötelezettség és az adózott eredmény megállapítása területén a legjellemzőbb adóalapkorrekciós tételek alapján, kata adóalany fizetési kötelezettségének meghatározása **Általános forgalmi adó** Az általános forgalmi adó alanyai A gazdasági tevékenység fogalma A termék értékesítésének és szolgáltatás nyújtásának esetei a törvény értelmében A termék Közösségen belüli beszerzése és a termék importja A teljesítés helye a termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében az általános szabályok értelmében A teljesítés ideje Az adófizetési kötelezettség keletkezése, a fizetendő adó megállapítása Az adó alapja termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében Az adó alapjának utólagos csökkentése Az adó mértéke, az adó alóli mentességek szabályai Az adólevonási jog keletkezése Az előzetesen felszámított adó megosztása Az adólevonási jog korlátozása Adófizetési kötelezettség megállapítása A számlázás szabályai Feladatok megoldása az általános forgalmi adó fizetendő adójának megállapítására, a vállalkozást terhelő általános forgalmi adó és az előzetesen felszámított adó megosztására vonatkozóan, az adó alóli mentességek és az adómértékek több kulcsára tekintettel Speciális elszámolási módok (fordított áfa, pénzforgalmi elszámolás)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Helyi adók A helyi adók típusai: vagyoni típusú (építményadó és telekadó), kommunális jellegű adók (magánszemélyek kommunális adója és idegenforgalmi adó), helyi iparűzési adó, települési adó Az egyes típusok adóalanyai Az adó alapja és mértéke Az adókötelezettség teljesítése Egyszerűbb feladatok megoldása a helyiadókról szóló törvényben meghatározott adónemekre **Gépjárműadó és cégautóadó** A gépjárműadó A belföldi gépjárművek adójának alanya és az adókötelezettség keletkezése, mentesség az adó alól Az adó alapja és mértéke személyszállító gépjármű és tehergépjármű esetén, az adó mértéke és az adókedvezmények A cégautóadó – A cégautóadó alanyai – A cégautóadó-fizetési kötelezettség keletkezése (bérlet, lízing, kiküldetés stb.) – Az adó mértéke A gépjárműadó és a cégautóadó összevezetésének feltételei Egyszerűbb feladatok megoldása a gépjárműadóra, a cégautóadóra

Számvitel

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	**A számviteli törvény és az éves beszámoló** A számviteli törvény célja és hatálya, főbb fejezetei A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek A különböző beszámolási formák alkalmazásának feltételei A közzététel, a letétbe helyezés és a könyvvizsgálat A könyvvitel fogalma, feladatai A vállalkozás eszközei, az eszközök csoportosítása A források és csoportosításuk A mérleg fogalma, fajtái (A típusú mérleg), mérlegkészítés (egyszerűsített éves beszámoló mérlege) A bizonylatok fogalma, csoportosítása, tartalmi és formai kellékei, a bizonylati elv, a bizonylati fegyelem, a bizonylatok útja, a bizonylatok javítása **A számlakeret, könyvelési tételek szerkesztése** A könyvviteli számlák Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete A számlák nyitása, zárása	Idősoros és számlasoros könyvelés Mérlegszámlák, költség- és eredményszámlák Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata **Tárgyi eszközökkel és immateriális javakkal kapcsolatos elszámolás** A tárgyi eszközök és fajtáik, állomány- és értékváltozásaik, analitikus nyilvántartásuk A tárgyi eszközök értékelése (bekerülési érték fogalma, nyilvántartási érték) A tárgyi eszközök terv szerinti és terven felüli értékcsökkenése, a használatba vételkor egy összegben elszámolt eszközök A tárgyi eszközök amortizációszámítása degresszív eljárásokkal (nettó érték alapú, évek száma összeg módszer, szorzószámos módszer) A tárgyi eszközök piaci értékelése, az értékhelyesbítésA belföldi beruházás könyvelése (különböző finanszírozással) A felújítás és könyvelése A saját előállítású tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások A beruházás és felújítás analitikája Állományváltozások elszámolása (terven felüli értékcsökkenési leírás, selejtezés, értékesítés, térítés nélküli átadás, átvétel, lízingbe vett eszköz bevitele és átvétele**,** hiány, káresemény, értékhelyesbítés) Az immateriális javak és fajtái, állomány és értékváltozások, analitikus nyilvántartásuk Az immateriális javak beszerzésének könyvelése (vagyon értékű jog, szellemi termék)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Az immateriális javak terv szerinti értékcsökkenése és értékcsökkenési leírásának számítása és könyvelése, terven felüli értékcsökkenés Az immateriális javak (vagyon értékű jogok és szellemi termékek) selejtezése, térítés nélküli átadása és átvétele, selejtezés és hiány elszámolása
12. évfolyam	**Vásárolt készletek elszámolása** A vásárolt készletek fajtái és jellemzőik, a bekerülési érték és tartalma Az anyagok raktári és analitikus nyilvántartása Az anyagokban bekövetkezett változások könyvelése, ha a vállalat évközben folyamatos értéknyilvántartást nem vezet Anyagbeszerzés könyvelése számla szerinti áron történő, illetve tényleges beszerzési áron való nyilvántartásnál, a visszaküldés és az engedmény könyvelése Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúsztatott átlagáron és FIFO-elv alapján Az anyagértékesítés, a káresemény és gazdasági társaságba bevitt anyagokkal kapcsolatos gazdasági események könyvelése A leltározás feladatai, a leltári eltérések számítása és könyvelése, az értékvesztés számítása és könyvelése Az áruk fogalma, csoportosításuk, az áruk analitikus nyilvántartása Nagykereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés, engedmény könyvelése tényleges beszerzési áras nyilvántartásnál, áruértékesítés Kiskereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés és engedmény könyvelése, az árrés Kiskereskedelmi áruértékesítés kiszámlázással és készpénzért, a leltári eltérések bizonylatolása és könyvelése A göngyöleg fogalma, csoportosítása, analitikus nyilvántartása Az idegen göngyöleg beérkezése és visszaküldése A saját göngyöleg beszerzése és kiszámlázása, a kiszámlázott göngyöleg visszaérkezésének könyvelése	A bérszámfejtésből származó kötelezettségek átutalása Az elszámolásra kiadott összegekkel kapcsolatos könyvelési feladatok A fel nem vett jövedelemmel kapcsolatos könyvviteli elszámolások **Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások** A kötelezettségek fajtái és jellemzői, analitikus nyilvántartásuk A hitel- és a kölcsöntartozás keletkezése és megszűnése A költségvetési kapcsolatok számviteli elszámolása, költségvetési befizetési kötelezettségek, az általános forgalmi adóval kapcsolatos számviteli feladatok A szállítókkal és más rövidlejáratú kötelezettségekkel kapcsolatos könyvviteli elszámolások **Költségekkel kapcsolatos elszámolások** A költség, közvetlen költség, közvetett költség fogalma A termelési költségek elszámolásának lehetőségei (költségnem, költséghely, költségviselő) A költségnemek részletes tartalma és a költségnemek könyvelése Költségmódosító tételek Költségek időbeli elhatárolása Az értékesítési, igazgatási költség és az egyéb általános költség tartalma Az önköltség fogalma, részei Önköltségszámítás, kalkulációs séma Önköltségszámítási szabályzat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A göngyölegek kiselejtezése A közvetített szolgáltatás fogalma, a leszámlázott közvetített szolgáltatás A kiszámlázott közvetített szolgáltatás **Jövedelemelszámolás** A jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások, a jövedelem részei A bérfeladás számítása, nyilvántartása és könyvelési feladatai (bér, betegszabadság) A levonások keletkezése, nyilvántartása és könyvelése A bérek közterheinek számítása, nyilvántartása és könyvelése (szocho, szaho) A jövedelem kifizetése (készpénzes és pénzforgalmi számlára történő utalás)	
13. évfolyam	**Sajáttermelésű készletekkel kapcsolatos elszámolások és eredménymegállapítás** • A saját termelésű készletek fogalma, fajtái és értékelésük • A saját termelésű készletek közvetlen önköltségének meghatározása • Raktárra vétellel kapcsolatos számítások és könyvelésük • A saját termelésű készletek állományváltozásainak meghatározása • A késztermékek leltári különbözetének elszámolása • Az értékesítés bizonylatolása, a számla tartalmi elemei • Az értékesítés könyvelése, árbevétel, fizetendő áfa, készletcsökkenés kiszámítása és könyvelése • Visszáru és minőségi engedmény számítása és könyvelése • A kiszámlázott ipari szolgáltatás elszámolása, könyvelése Eredménymegállapítás számítása esettanulmány formájában **Pénzügyi és hitelműveletekkel kapcsolatos elszámolások** • A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő gazdasági események • A bankszámla és a pénztárszámla vezetésére vonatkozó szabályok	• A beszámolókészítés, a beszámoló részei • A vagyonrészek értékelése a mérlegben • Az éves beszámoló eredménykimutatása, összköltség-eljárású, forgalmiköltség-eljárású eredménykimutatás • Az egyéb ráfordítások és az egyéb bevételek tartalma • A pénzügyi eredmény (a pénzügyi ráfordítások és a pénzügyi bevételek) • Társasági adó, osztalék elszámolása • Az adózott eredmény meghatározása A kiegészítő melléklet készítésének célja és tartalma

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő legfontosabb gazdasági események könyvelése • Az adott kölcsönökkel kapcsolatos elszámolások • Az értékpapírok, befektetett pénzügyi eszközök könyvelése • A forgatási célú kötvények beszerzésének, értékesítésének és beváltásának könyvviteli elszámolása • A részvényvásárlás, a részvényértékesítés, valamint a kapott osztalék könyvelése • A költségvetési kiutalási igények és teljesítésük • A kamatok aktív és passzív időbeli elhatárolásának könyvelése • A könyvviteli zárlat célja és feladatai • A havi és negyedévi zárás feladatai, az év végi zárlati teendők **A zárás, az éves beszámoló** • A könyvviteli zárlat célja és feladatai A havi és negyedévi zárás feladatai, az év végi zárlati teendők	

Számviteli esettanulmányok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	**Számviteli bizonylatok** A bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok **Könyvelési tétel szerkesztése** Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés	Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés **A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok** Bizonylatok tartalmi és formai kellékei Kiadási és bevételi pénztárbizonylat Időszaki pénztárjelentés Készpénzfizetési számla Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján: – Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		– Bankhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása) Könyvelési tételek szerkesztése pénztári és banki bizonylatok alapján **Tárgyi eszközök nyilvántartása** Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó karton Üzembehelyezési okmány Selejtezési jegyzőkönyv Amortizáció számítása (lineáris és teljesítményarányos), eszköz értékének meghatározása
12. évfolyam	**Vásárolt készletek bizonylatai** Bizonylatok tartalmi és formai kellékei Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján: – készletbevételezési, -kivételezési bizonylat – készletnyilvántartó lap – szállítólevél – számla Könyvelési tételek szerkesztése a vásárolt készletek bizonylatai alapján	**Jövedelemelszámolás bizonylata** Bérszámfejtő lap alapján nettó bér megállapítása Bérfizetési jegyzék Könyvelési tételek szerkesztése bérfizetési jegyzék alapján
13. évfolyam	**Komplex számviteli esettanulmányok** • Tárgyi eszközökkel, vásárolt és saját termelésű készletekkel, jövedelemelszámolással, költségekkel, sajáttermelésű készletekkel kapcsolatos komplex gazdasági események főkönyvi elszámolása	**Komplex számviteli esettanulmányok** • Pénzügyi és hitelműveletek és a kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások alkalmazása a folyamatos könyvelési munkában • A beszámoló (egyszerűsített éves beszámoló, mérleg, eredménykimutatás) készítése könyvelt adatok alapján

Irodai szoftverek alkalmazása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

13. évfolyam	**Irodai szoftverek szakmai alkalmazása:** Táblázatkezelőben végzett feladatok: – statisztikai (táblák, számítások, diagrammok) – pénzügyi (kamatszámítás, jelenérték, jövőérték táblák) – vállalkozásfinanszírozási (hiteltörlesztés, pénzforgalmi terv, mutatók, diagrammok)	Táblázatkezelőben végzett feladatok: – számviteli (écs. számítás, készletérték számítás, önköltség kalkuláció) – adózási (áfa bevallás, bérkalkuláció) Szövegszerkesztő szakmai használata (kimutatás készítés, körlevél stb.)

Elektronikus bevallás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Gyakorlat előkészítése • A munka előkészítésének menete: Tájékozódás a NAV honlapján Keretprogram letöltése, a kiválasztott nyomtatványok és kitöltési útmutatójuk letöltése • A számítógépen a nyomtatványkitöltő rendszerben a kiválasztott bevallás megnyitása • A törzsadatok kitöltése Az elektronikus bevallás gyakorlata • A munkáltató vagy a kifizető által foglalkoztatott biztosítottak adatairól szóló bejelentő és változásbejelentő adatlap (T1041) • Bejelentő és változásbejelentő elektronikus adatlap az egyszerűsített foglalkoztatásról szóló 2010. évi LXXV. törvény értelmében a 2010. augusztus 1-jét követően létesített egy-szerűsített foglalkoztatás adatairól (T1042E) • Havi bevallás a kifizetésekkel, juttatásokkal összefüggő adóról, járulékokról és egyéb adatokról, valamint a szakképzési hozzájárulásról (08-as bevallás)	• Bevallás a kiegészítő tevékenységet folytatónak nem minősülő egyéni vállalkozó és a mezőgazdasági őstermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) be-vallás • Átvezetési és kiutalási kérelem az adószámlán mutatkozó túlfizetéshez (17-es bevallás) Bevallás a személyi jövedelemadó, a járulék, az egyszerűsített közteherviselési hozzájárulás, a szociális hozzájárulási adóról, mindezek helyesbítéséről, önellenőrzéséről (évszám-SZJA) A bevallások ellenőrzése kész bevallások áttekintése, szükség esetén a kitöltési útmutató használata • Ellenőrzési funkció futtatása, a jelzett hibák javítása • Mentés, a hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre

Számítógépes könyvelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Szoftverjog és etika, adatvédelem** • A szerzői jogról szóló törvény főbb szabályai • Az adatok felhasználási korlátai • Adatvédelem, személyes adatok védelme • A számítógépes vírusok, a vírusok elleni védelem • Rendszerbiztonság, adatbiztonság, a mentés archiválás alapjai **A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények** • Információs piramis • A feldolgozással szemben támasztott igények meghatározása • A feldolgozásból származó információ fontossága • Főkönyvi feladások a tárgyieszköz-nyilvántartó rendszerből • A könyvelő programok csoportosítása, jellemzői • A könyvelő rendszerek használati jogai, licencek sajátosságai • A könyvelő rendszerek saját gépes és hálózati telepítése • **Főkönyvi és folyószámla könyvelési rendszer** • A törzsadatok felvitele • A programok beállítása, paraméterezése • A rendszer feladási kapcsolatai • Nyitás-zárási műveletek • Bizonylatok rögzítése (számlák, pénztárbizonylat, bankszámlakivonat, feladások) • Lekérdezések a főkönyvi rendszerből (napló, főkönyvi karton, főkönyvi kivonat, folyószámla kivonat, áfa kimutatás, mérleg, eredménykimutatás, lejárt számlák listája, lejáró számlák listája) • Komplex feladatok megoldása főkönyvi és folyószámla kezelő rendszerekben **Tárgyieszköz-nyilvántartó program** • Amortizáció elszámolása • A tárgyi eszközök kivezetése (selejtezés, értékesítés) • Lekérdezések (karton, leltár lista) • Főkönyvi feladások a tárgyi eszköznyilvántartó rendszerből	**Készletnyilvántartó program** • A készletnyilvántartás sajátosságai • A törzsadatok felvitele, a program beállítása, értékelési eljárások alkalmazása • Raktári bevételezések, kiadások bizonylatok alapján (vásárlás, felhasználás, értékesítés, hiány, selejtezés) • A leltár előkészítése, leltári kimutatások készítése • Listák lekérdezések (analitikus napló, készlet karton) • Főkönyvi feladások a készletnyilvántartó rendszerből **Bérelszámoló program alkalmazása** • A bérszámfejtő rendszer sajátosságai • Törzsadatok felvitele • A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás elkészítése • Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése • Listák, lekérdezések (adó, járulékok, bérkarton, tb és adó igazolás) • Főkönyvi feladás a bérelszámoló rendszerből • • Integrált vállalati rendszerek • A hálózati és a web-alapú rendszerek sajátosságai • A felhasználók és jogosultságok • A rendszer törzsadatai, a törzsadatok felvitele • A rendszer részrendszereinek (moduljainak) alkalmazása • A részrendszerek közötti kapcsolatok, feladások megteremtése • Listák, lekérdezések a rendszerből • Összefüggő feladatok megoldása integrált vállalati rendszerekben

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.

Évfolyam	I.félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Az állam gazdasági szerepvállalása** • Az állam gazdálkodása • Az államadósság • Gazdasági mutatók: GDP, GNI • Infláció • Vállalkozás alapítása, működése **Üzleti ötlet kidolgozása** • Franchise hálózatok • Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései • Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban • Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel • Bevételek és költségek tervezése, • Költségkalkuláció • A termelési, szolgáltatási folyamat • Adók, járulékok, támogatások	**Az üzleti terv** • Az üzleti terv szükségessége, felépítése • Üzleti terv fő részei és terjedelme • Vezetői összefoglaló • A vállalkozás bemutatása, környezete • SWOT analízis • Marketing Terv • Működési terv • Vezetőség és szervezeti felépítés • Pénzügyi terv • Mellékletek • Sikeres vállalkozás jellemzői • A kudarcok okai, kezelése • Sikeres vállalkozások jellemzői • Az esetleges kudarc okai, kezelése

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.

Évfolyam	I.félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	**Mit jelent gazdálkodni?** • A háztartások gazdálkodása • A családi költségvetés • Korszerű pénzkezelés • Bankkártyát, de okosan	**Vállalkozás-vállalat** • A vállalkozás, vállalkozó fogalma • A vállalkozások típusai • A vállalkozások környezete • A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése

	• Pénzforgalom a bankszámlán • Pénzügyi céljaink – tervezés • Megtakarítástól a befektetésig • Amit az értékpapír-befektetésekről tudni érdemes • Kockázatok és hozamok • A befektetésekhez kapcsolódó pénzügyi számítások • Az előre hozott vásárlás – a hitelek • Hitelekhez kapcsolódó pénzügyi számítások • A biztosítások • Adófizetési kötelezettségeink	• Saját vállalkozás előnyök-hátrányok • Vállalkozói kompetenciák

Sport ágazat

Anatómiai-élettani ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Az emberi testet alkotó szövetek csoportosítása a sejtek alakja és funkciója szerint A mozgató szervrendszer felépítésének, nevezéktanának és működésének alapjai: A csont szöveti szerkezete és élettani szerepei közötti összefüggések. A csontokat alak szerinti csoportosítása. A felépítés és a működés kapcsolatának különböző megjelenése az emberi mozgás szervrendszerében. A felépítés és a működés kapcsolatának különböző megjelenése az emberi mozgás szervrendszerében. A csontösszeköttetések típusai (varratos, porcos, kötőszövetes). Az ízület részei, az ízületet összetartó erők. A vázrendszer felépítése és működése: Az emberi csontváz fő elemei. A vázrendszer felosztása (gerincoszlop, mellkas, függesztő-övek, végtagok, koponya) A csontváz csontjainak a csontvázon való elhelyezkedésük alapján történő felismerése és megnevezése.	Az izomzat felépítése és működése A vázizom felépítése: izomsejt, izomrost, izomköteg, izompólya, inak. Az izmok alak és működés szerinti csoportosítása. Az izomeredés és a –tapadás fogalma, megnevezése konkrét izmokon. A következő izmok anatómiai helyzetének felismerése szemléltető ábrán/csontvázon: Végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, hollócsőrkarizom, deltaizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, fésűs és karcsúizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom) Nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom), Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom, elülső fű-részizom Hasfal izmai közül: egyenes-, külső ferde-, belső ferde és haránt hasizom, csípőhor-paszizom. A mozgatórendszer működését magyarázó fizikai (emelő-elv, erő, erőkar), szövettani: (vázizomszövet mikroszkópos

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		szerkezete), biokémiai (csúszó filamentum elmélet) elméle-tek ismerete. Az izomműködés szakaszainak ismerete, kontrakciótípusok. A légzés szervrendszerének felépítése és működése A légutak és a tüdő felépítése, működése és funkciói. A légzőszervi és a szövetlégzés közti kapcsolat. A légzőrendszert veszélyeztető környezeti ártalmak és káros szenvedélyek. A felépítés és a működés közötti kapcsolat értelmezése a tüdő léghólyagjainak felépítése és a külső gáz-cserefolyamat közötti összefüggés felismerésében. Tudja, hogy terhelés és stressz esetén a két légzésforma preferenciája nemek szerint eltérő.
10.	A szív és a keringési rendszer felépítése, működése A vörösvérsejtek, a fehérvérsejtek és a vérlemezkék szerepe, keletkezésük helye, a normál értéktartománytól való eltérés okai és következményei. A szív anatómiai felépítése, működésének alapelvei (üregek térfogat- és nyomásviszonyainak változása, a vér áramlása a szívciklus folyamán). A szív felépítésének és működésének kapcsolata. A szinuszcsomó helyzete, funkciója. A vérkörök szerepe a keringésben, összefüggésbe hozásuk a célterületeik gázcseréjével és a szív üregrendszerével. A fontosabb erek neve, lefutása az artériás és vénás keringésben. Az artériás-, vénás- és kapilláris-áramlást segítő tényezők. A szívfrekvencia és a vérnyomás fogalma és felnőttkori normál értékei, a lép helye és sze-repe a keringésben. A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése A bőr, a máj, a tüdő, a végbél és a vese szerepe a kiválasztásban. A vizeletelválasztó rendszer főbb részei. A vese kiválasztó működésének három fő részfolyamatának: szűrletképzés, visszaszívás, kiválasztás (exkréció) értelmezése. A vizelet főbb összetevői, a víz, a glükóz, a sók, a karbamid visszaszívásának, valamint a gyógyszerek, ionok (pl. hidrogénion) kiválasztásának vesében zajló folyamatai. A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése	A szervezet szénhidrát-anyagcseréjének (adrenalin, inzulin, glükokortikoidok), só- és víz-háztartásának (mineralokortikoidok, vazopresszin), kalcium - anyagcseréjének (parathormon, kalcitonin, D-vitamin) részletes ismerete. A növekedési hormon, a tiroxin és az inzulin hiányából, illetve többletéből eredő rendellenességek. A cukorbetegség lényege, típusai, tünetei, okai, kockázati tényezői és kezelési módjai. Az idegrendszer felépítése és működése Az idegsejt felépítése, típusa és funkciója. Az idegszövet felépítése. A gliasejtek és a velőshüvely főbb funkciói (táplálkozás, szigete-lés) Az inger, az ingerület, az ingerküszöb fogalma. A receptor, a receptornak megfelelő (adekvát) inger fogalma, típusai (mechanikai, kémiai, fény, hő). A szinapszis fogalma, a serkentő vagy gátló hatás átvivő anyag- és receptor kölcsönhatás-függése. A droghatás ismerete a neurotranszmitterek helyettesítési elvén. A központi, környéki idegrendszer, az ideg, dúc, pálya, mag, kéreg, fehér- és szürkeállomány fogalma, a testi (szomatikus) és a vegetatív idegrendszer jelentése.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A hormonrendszer működésének lényege, a hormon fogalma, a hormontermelés szabályozása. A hormontermelés szabályozásának alapelvei, a negatív visszacsatolás mechanizmusa.	Az idegrendszer működésének fő élettani folyamatai, és az ezeket megvalósító sejttípusok (receptorsejt, érzőidegsejt, asszociációs idegsejtek, mozgatóidegsejt), valamint a reflexív fogalma. A gerincvelő anatómiai és élettani felosztása, pályarendszerei, tájékozódás a gerincvelő keresztmetszeti képén. A mozgatóműködések példáján értelmezni az idegrendszer hierarchikus felépítését, a gerincvelő főbb funkcióit (izomtónus kialakítása, védekező mechanizmusok, a bőr ereinek reflexes szabályozása stb.). Az agy részeinek részletes ismerete (agytörzs/nyúltvelő, híd, középagy/, köztiagy /talamusz, hipotalamusz/, kisagy, nagyagy), és az említett területek funkciói. A bőr és a belső szervek receptorai (mechanikai-, fájdalom-, hő-, kemoreceptorok, szabad ideg-végződések). Az érzékszervek anatómiai felépítése, az érzékszervek működésének általános elveit.

Edzéselmélet I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A kultúra, testkultúra, testnevelés, sport összefüggései Az edzéselmélet története, kialakulásának szakaszai. Az edzés fogalma, területei, szerkezeti elemei, azok funkcionális céljai. Edzésrendszer, edzéseszköz fogalma, edzéseszközök csoportosítása, negatív és pozitív edzéseszközök. Dopping fogalma.	A homeosztázis, edzésalkalmazkodás, terhelés, túlkompenzáció összefüggései. A külső terhelés fogalma, szabályozásának lehetőségei. Az edzettség fogalma, általános és speciális edzettség. Az edzettséget felmérő eljárások. A teljesítmény összetevői, a teljesítőképesség és a teljesítőkészség jellemzése. Az elfáradás sajátosságai: típusai, szakaszai, az egyes szakaszok jellemzői. A túledzettség állapotának kifejlődése (fogalma, típusai, jellemzői).

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Motoros képességek fogalma, felosztása. Kondicionális képességek fogalma, alapképességek (erő, gyorsaság, állóképesség). A kondicionális képességek kapcsolata. A koordinációs képességek fogalma, alapképességek (mozgásalkalmazkodó és -átállító ké-pesség, mozgásszabályozási képesség, mozgástanulási képesség). A koordinációs képességek megjelenési formái. (téri tájékozódó képesség, egyensúlyozó képesség, kinesztézis, mozgásdifferenciáló képesség stb.) Az ízületi mozgékonyság fogalma, típusai. A motoros képességek életkori sajátosságai, szenzitív fejlesztési szakaszai.	Az edzés és versenyzés összefüggései A sportverseny meghatározása, jellemzői. Versenyhelyzet elemzésének szempontjai. Versenyzési konfliktusok, motívumok, azok összefüggései a személyiségtípusokkal. Rajtállapot fogalma, típusai (rajtkészség, rajtláz, rajtapátia). A stratégia és taktika fogalma, jelentősége. Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők Biológiai edzéselvek. Pszichológiai edzéselvek. A formaidőzítés lehetőségei és tényezői. A sportforma fogalma, befolyásoló tényezők.

Gimnasztika I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A test síkjai, tengelyei A rajzírásban használt jelek. Mozgások rajzírása.	Gyakorlatláncok tervezése, rajzírással, szakleírással. Testnevelési játékok gimnasztikai feladattal (játékok, versenyek, váltóversenyek.
10.	A gimnasztikai gyakorlatok ismertetésének, közlésének és a gyakorlatok vezetésének a módszerei (verbális, vizuális, kevert módszerek). Nyújtó hatású alapformák. Erősítő hatású alapformák.	Az általános bemelegítés blokkjai, mozgásanyaga, gyakorlatvezetése. Gyakorlatok variálása a mozgás térbeli összetevőinek változtatásával (kiinduló helyzet, mozgásirány, mozgásterjedelem stb.).

Edzésprogramok I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9. évfolyam	Rövid, közép és hosszú távú állóképesség fejlesztése Állóképesség fejlesztése intervall módszerrel.	A reagálási képesség fejlesztése A differenciáló képesség fejlesztése.
10.	Edzésdokumentáció tartalmi összetevői: Az edzés tartalmi elemeinek rögzítése (bemelegítés mozgásanyaga, az edzés fő részének tartalma, edzésmódszerek alkalmazása, edzés levezető részének mozgásanyaga, gimnasztika rajzírással, szakleírással)	Élettani tényezők rögzítése (fáradtsági index, intenzitás index, pulzusmérés az edzésen) Saját sportágában egy mikrociklus megtervezése.

Egészségtan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Sport és életmód Az egészség fogalmának fejlődése, egészségtani alapfogalmak. A testedzés és az egészségmegőrzés kapcsolata, a helyes táplálkozás keringési rendszer egészségére gyakorolt hatásai. A sport, mint az életminőség összetevője, fitnesz-wellness alapismeretek. A sportrekreáció fogalma, egészségtani vonatkozásai, a sport szerepe a stresszoldásban és egyes krónikus betegségek kezelésében. A pihenés fogalma, aktív és passzív formái. A tápcsatorna felépítése és működése A táplálkozás részfolyamatai. A máj szerepe az emésztőnedv-termelésben, a fehérje-, glükóz- és glikogénszintézisben, a raktározásban és a méregtelenítésben. A hasnyálmirigy kettős funkciója (hormontermelés, emésztőnedv-termelés). Az egészséges táplálkozás A táplálék és tápanyag közti különbség ismerete. A testtömegindex értelmezése, az értékét befolyásoló tényezők (testösszetétel, nem, életkor). A tápanyagok csoportosítása az energiaforgalomban betöltött szerepük alapján (kalorigén, non-kalorigén)	Az immunológia alapjai, egészségtani vonatkozásai Az immunitás fogalma, az immunrendszer részei, működése. A nyirokrendszer anatómiai felépítése, a nyirokcsomók és a csontvelő kitüntetett jelentő-sége. A fehérvérsejtek típusai, szerepük az immunválaszok kialakításában. Az immunrendszer szerepe az egészség megőrzésében, a betegségek külső és belső okai, az autoimmun betegség fogalma. A rendszeres testmozgás szerepe a nyirokkeringés fenntartásában, a rendszeresen végzett sporttevékenység egészségmegőrző hatása. Sportsérülések A mozgató szervrendszer épségének megóvását szolgáló alapelvek. (pl. helyes testtartás, testedzés). A bemelegítés, levezetés, pihenésre fordított idő fontossága az egészségmegőrzésben. A sportsérülés és a sportártalom közti fogalmi különbség, e traumák keletkezésének okai, időbeni lefolyásuk, tüneteik, gyógyulásuk feltételei, megelőzésük módjai.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A tápanyagcsoportok részletes ismerete: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, növényi rostok, ás-ványi anyagok, nyomelemek ezek természetes forrásai. Érvek hiányuk vagy túlzott fo-gyasztásuk ellen. A vitaminok élettani jelentősége, és hiánytüneteik. A zsírban oldódó vitaminok túladagolá-sának veszélye. A zsírok és olajok biológiai szerepe Az elhízás okai és következményei. A táplálékpiramis helyes értelmezése. A folyadékpótlás fontossága, a kiszáradás tünetei. A helytelenül alkalmazott táplálék kiegészítők káros hatásai.	A rehabilitáció fogalma, jelentősége a sportártalmak kezelésében.

Kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Kommunikáció fogalma, tényezői, funkciói, és mellékfunkciói. Nem nyelvi kifejezőeszközök alkalmazásának lehetőségei: az élőszó zenei kifejezőeszközei, a nonverbális kommunikáció által közvetített jelzések értelmezése. A testbeszéd, a térközszabályozás szerepe a kommunikációs folyamatban, értelmezése és tudatos alkalmazása különféle kommunikációs helyzetekben. A gyakorlatban megjelenő nem nyelvi kifejezőeszközök értelmezése és elemzése (például kép- és hanganyag alapján). Kommunikáció típusai, azok jellemzői: személyes, csoportos, nyilvános és tömegkommunikáció. Beszédhelyzetek megítélése; a megfelelő stílus és magatartás értelmezése, alkalmazása. Kommunikációs zavarok felfedezése, elhárítása Az asszertív kommunikáció fogalma. Az asszertív kommunikáció jellemzői, nyelvi és nem nyelvi formái. Az információ hatékony befogadása, értelmezése, a szituációnak megfelelő önérvényesítés. Az asszertív meggyőzés retorikai eszközei, érvelési technikái, A megfelelő kommunikációs eszközök alkalmazása az érzelmi és értelmi hatáskeltésre. A kulturált vita felépítése, szabályai, az érvelési és a cáfolat módszerei, a hatásos előadás-mód eszközei, szemléltetésének módjai (bemutatás, prezentáció stb.)	A szakmaspecifikus interakciók során megjelenő szituációk (edző-sportoló; oktató-ügyfél; edző-sportszervezet; edzőnyilvánosság; edző-tanintézmény stb.), színtereket (edzés, versenyhelyzet, egyesület, média, iskola stb.) ismerete. Az alkalmazható kommunikációs formák, műfajok (személyes/csoportos beszélgetés, megbeszélés; terv; beszámoló; értekezlet; utasítás stb.) ismerete. A sportolók motiválása, véleményformálás, reflektálás a fennálló kommunikációs tényezők figyelembevételével, a megismert kommunikációs technikák alkalmazásával. A gyakorlati szituációk, a megjelenő kommunikációs elemek felismerése, értelmezése, elemzése (például film bejátszás alapján).

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A hatásos meggyőzés és véleménynyilvánítás nyelvi (mondat- és szövegfonetikai eszközök) és nem nyelvi kifejezésbeli eszközeinek alkalmazása különféle szövegműfajokban, az audiovizuális és multimédiás közlés különböző formáiban.	

Munkavállalói idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség). A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.	A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés). A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségek-ről,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződésminták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerőkölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltségtámogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Pedagógia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Alapfogalmak (nevelés, oktatás, képzés, képesség, ismeret, jártasság, készség, teljesítményképes tudás). A nevelés lehetősége és szükségessége. A nevelés folyamata. A nevelés alapelvei, szinterei, módszerei és eszközei. A sportoktatás elmélete és módszertana. Az életkorok pedagógiája. Edzői kompetenciák. Az edzővel szemben támasztott követelmények (általános műveltség, szakmai felkészültség, pedagógiai képességek, erkölcsi követelmények). Az edző, mint szocializációs tényező. Az edző, mint vezető. Az edző önnevelése.	A sport és az erkölcs. Az edző felelőssége a tanítványok személyiségének formálásában. Vezetési stílusok, a sikeres edző vezetési stílusa. Az edző, mint példakép Edző-sportoló konfliktushelyzetek és megoldásuk lehetőségei. A tehetség fogalma, ismérvei. A sporttehetség ismérvei Kiválasztás-beválás a sportban. A sporttehetség gondozása. A kiégés. A sportágválasztás formái hazánkban.

Pszichológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Alapfogalmak (személyiség, szocializáció, tanulás, viselkedés, cselekvés). A megismerő tevékenység. Személyiség-jellemzők és lelki egészség az egyes életszakaszokban. Gyakori viselkedészavarok és pszichés problémák.	A sporttevékenység pszichológiai sajátosságai és személyiségfejlesztő hatása. A cselekvések ösztönző, szervező és végrehajtó szabályozása. A társas interakciók folyamata és befolyásoló tényezői. Csoportszerkezet, csoportdinamika, csoportvezetés. Konfliktuskezelés.

Ügyfélszolgálat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A fitnesz klubokra vonatkozó közegészségügyi szabályok A wellness létesítményekre vonatkozó közegészségügyi szabályok A létesítmények működésével kapcsolatos munkavédelmi előírások és szabályzatok A létesítmények üzemeltetésével kapcsolatos tűzvédelmi előírások, szabályzatok A szolárium-használat szabályai A fitnesz és wellness	A wellness értelmezési keretei és fogalmi meghatározásai. A wellness teória összetevői és alapelvei. A wellness turizmus sajátosságai. A hazai wellness szállodákra vonatkozó minősítési követelmények. A wellness ipar szakemberei. A

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	létesítmények házirendje Környezettudatos megoldások a létesítmény működtetésében A létesítmény mikroklímája (levegő, zaj, hőmérséklet, fény, tisztaság stb.) A létesítmény esztétikája, dekorációk A fitnesz és wellness létesítményekre jellemző marketing tevékenység. A fitness-wellness asszisztens pozitív személyiség jellemzői Az ügyfélkezelési szituációk (köszönés, megszólítás, bemutatkozás, érdeklődés, szabályok és feltételek ismertetése, telefonálás stb.) kulturált formái. Megjelenés-kultúra a fitnesz-wellness létesítményekben (öltözködés, hajviselet, ékszerek, smink, illatok stb.) Az első benyomás fontossága, hatáskeltés Interakciós helyzetek és hatékony megoldások Befolyásolás, meggyőzés és asszertivitás a kommunikációs folyamatokban Társalgási stílusok Hangerő, mosoly, humor A kommunikáció zavarai Vitakultúra A konfliktus értelmezése, formái, konfliktusjelek, konfliktuskezelés Nonverbális üzenetek értelmezése és küldése A vendég-elégedettség mérése és fokozás Ügyvitel, értékesítés A fitness-wellness asszisztens munkaköri kompetenciái A munkakörrel kapcsolatos jogi ismeretek (munkajog, felelősségi szabályok, szavatosság stb.) A létesítmény működtetésével kapcsolatos adminisztratív feladatok (iratkezelés, nyilvántartások, elszámolások stb.) Adatvédelmi szabályok. Pénzkezelési szabályok. Értékesítési szituációk a fitnesz és wellness létesítményekben. A forgalmazott termékek fajtái, típusai, lényeges minőségi jellemzői. Vásárlói típusok és magatartásformák. Vásárlási motívumok Szükségletek feltárása. A vásárlás, mint döntési folyamat Vásárlásösztönzés. Hatékony személyes eladási módszerek. Az értékesítési tevékenységgel szemben támasztott etikai követelmények. Az újdonság szerepe. A termékek bemutatásának, kihelyezésének, csomagolásának technikái, azok hatása a vásárlókra. Árlapok és ártáblák készítése, kihelyezése. A beszerzési, raktározási, értékesítési folyamatokhoz kapcsolódó adminisztrációs feladatok. Fitnesz termi büfészolgáltatás, mint a vendéglátás egy sajátos formája. Az engedélyezett élelmiszerek tárolására, készítésére vonatkozó speciális szabályok. Kínálás és kiszolgálás. Vendégpanasz kezelése. Fogyasztóvédelmi alapismeretek. A fogyasztóvédelmi törvény rendelkezései. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.	medencék típusai. A szaunák fajtái, típusai és hatásai. Szauna-technika. Masszázs-típusok. A masszázs tárgyi feltételei. Balneo- és hidroterápiás szolgáltatások. A wellness részlegekben alkalmazott komplementer egészségfejlesztő módszerek. A wellness részlegekben alkalmazott arc- és testszépészeti eljárások. Az asszisztens munkaköre. A létesítmény működési rendjének (a vendégekre és a dolgozókra vonatkozó szabályoknak) megismerése. Szabályok betartása és betartatása. A létesítmény termékkínálatának megismerése. Termékek értékesítése, a vendégek kiszolgálása. A létesítmény szolgáltatáskínálatának megismerése. A létesítményben dolgozó szakemberek és munkaköreinek megismerése. Vendégek tájékoztatása, információnyújtás. Kommunikációs helyzetek gyakorlása. A létesítmény infrastruktúrájának megismerése. A létesítmény üzemeltetésével kapcsolatos részfeladatok megoldása. A létesítmény adminisztrációs rendszerének megismerése. Adminisztratív feladatok ellátása. Számítástechnikai és irodatechnikai eszközök alkalmazása. A létesítmény pénzkezelési szabályainak megismerése. Pénzkezelési feladatok ellátása.

Fitnesz-wellness instruktor

Edzéselmélet II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A motoros képességfejlesztés módszertana Pulzus fogalma, típusai (ébredési, nyugalmi, munka, visszaállási) és a különböző típusok funkciói. A terhelés intenzitása, a pulzus és a fejlesztendő motoros képességek kapcsolata. Az izomerő fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, mód-szertani alapelvek). Az izomerő felmérésére szolgáló eljárások. Az állóképesség fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az állóképesség felmérésére szolgáló eljárások. A gyorsaság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). A gyorsaság felmérésére szolgáló eljárások. Az ízületi mozgékonyság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az ízületi mozgékonyság felmérésére szolgáló eljárások. A koordinációs képességek fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az koordinációs képességek felmérésére szolgáló eljárások.	A mozgástanulás A mozgáskoordináció és a mozgáskészség fogalma, összefüggései. A mozgásszerkezet fogalma, nyílt és zárt jellegű mozgáskészségek. A mozgástanulás alapfeltételei, jellemzői. A mozgástanulás jellemzői, szakaszai, az edzők feladatai. Edzéstervezés, foglalkozástervezés Az edzéstervezés alapelvei, lépései. Edzéstervek típusai Fitnesz foglalkozások tervezésének alapelvei, lépései. Sportág-specifikus edzéstervezés. Edzéstervezés utánpótlás korúaknál, haladóknál, élversenyzőknél.

Edzésprogramok II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Általános erőfejlesztés Speciális erőfejlesztés Gyorsaság (ciklikus helyzet- és helyváltoztatási gyorsaság) fejlesztése Gyorsasági állóképesség fejlesztése (Valamennyi fejlesztő módszer elsajátítása konkrét gyakorlatok és edzésprogramok végrehajtása útján történik.) Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás II.	Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyeinek megtekintése. Mérkőzés látogatások során saját sportági jegyzőkönyvek készítése. Más sportágak (csapatsportok, sportjátékok) jegyzőkönyv vezetésének elsajátítása. Különböző mozgásformák videó elemzése.

	Kezdő és haladó fittségi edzésprogramok megtekintése (fitness-wellness instruktor). Fitnesztermek és fitnesz órák látogatása (fitness-wellness instruktor). Versenyek látogatása Szakmai rendezvények, workshopok látogatása (fitness-wellness instruktor)	Előre megadott szempontok szerint a mérkőzés látogatások során statisztikák készítése, elemzése. (Minden esetben a gyakorlatvezető határozza meg a látogatások részletes feladatait.)

Terhelésélettan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Edzéselméleti összefoglalás, a terhelés során a szervezetben végbemenő változások Az edzés, edzésrendszer fogalma, jellemzői. A terhelés fogalma, külső és belső terhelés, külső terhelés összetevői. Az edzésalkalmazkodás fogalma. A túlkompenzáció folyamata. A homeosztázis fogalma, jellemzői. Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob). Steady state, anaerob küszöb fogalma Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre A mozgatórendszer részei, feladatai. A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés. A csontok összeköttetése, ízület felépítése. Az izomszövet felépítése. Az izomműködés mechanizmusa. Az izomkontrakció típusai. Az izomrostok típusai, jellemzői. A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Terhelés hatása a légzési szervrendszerre A légzési rendszer részei, feladatai. A tüdő jellemzése.	A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata A vezérlés és a szabályozás összehasonlítása. A szabályozás feladatai. Negatív visszacsatolás. A hormonrendszer és az idegrendszer feladatainak összehasonlítása. Mirigy fogalma, típusai. Hormon fogalma, típusai. A terhelésben fontos szerepet játszó mirigyek és hormonjaik (pajzsmirigy, mellékvese, hasnyálmirigy, nemi mirigyek) Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások. Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek). A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata. Az idegrendszer adaptációs folyamatai. A terhelés és a táplálkozás kapcsolata Tápanyagok fogalma, csoportosítása. Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása. A sporttáplálkozás alapelvei. Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után. Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai Naptári és biológiai életkor fogalma. Terhelés és biológiai életkor. Szenzibilis időszak fogalma. Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakaik. Erőfejlesztés különböző életkorokban.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás). A tüdő adaptációs folyamatai. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása. Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége. Terhelés hatása a keringési rendszerre A keringési rendszer részei, feladatai. A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer). A nyirokrendszer jellemzése. Az egyes értípusok összehasonlítása. A vér összetevői, jellemzése. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat). Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak össze-hasonlítása. Különböző pulzusfajták és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaál-lási). A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia. A szívműködés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob mun-kát végző sportoló esetében. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.	Az időskori sportolás jellemzői. Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai Fogyatékosság fogalma, típusai. Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői. Krónikus betegség fogalma. Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás). A teljesítményfokozás A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei. A dopping fogalma. Doppingosztályok. Az antidopping program.

Gimnasztika II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Kéziszerrel- és egyéb szerrel végzett gyakorlatok Erősítő hatású kézisúlyzós gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Erősítő hatású gimnasztikai labdás gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Erősítő hatású rugalmas ellenállásossal, gumikötéllel végzett gyakorlatok megismerése, tervezé-se, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)	Bordásfal gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láizom erősítő gyakorlatok) Ugró kötél gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láizom erősítő gyakorlatok) Medicin labda gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láb-izom erősítő gyakorlatok)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Felfüggesztéses eszközzel, TRX-szel végzett erősítő hatású gyakorlatok megismerése, ter-vezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Páros és társas gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok) Zsámoly és padgyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)	Erőfejlesztő gépekkel, csigás szerkezetekkel végzett erősítő hatású gyakorlatok (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Bot gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása. Egyéb eszközzel (pl. bosu, "hajókötél") végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajz-írása.

Sportszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Sportesemények szervezése A sportesemények, sportrendezvények típusai és módszertana. A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének szempontjai és módszertani kérdései. Az eseményszervezés folyamata, dokumentumai.

Sportági alapok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Labdajátékok, mint szabadidősportok Labdajátékok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása Szabályismeret, Játékvezetői ismeretek	A magyar testnevelés és sport területei és szervezetei A sport szerkezete és felépítése nemzetközi viszonylatban. Az intézményes testnevelés rendszere Óvodai testnevelés. Iskolai testnevelés , mindennapos testnevelés A felsőoktatási intézmények testnevelése Az iskolai testnevelés irányítása és felügyelete Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	I.félév Aerobik, mint versenysport Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismere-te Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete Fitnesz, mint versenysport Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismere-te Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete Testépítés, mint versenysport Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei	Testépítés, mint versenysport Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismere-te Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete Ütős sportok, mint szabadidősportok Ütős játékok alapismereteinek elsajátítása Szabályismeret Játékvezetői ismeretek Eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei Állóképességi sportok, mint szabadidősportok Állóképességi sportok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása Állóképességi sportok élettani hatása Sportágspecifikus technika és eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei

Csoportos és speciális óratipusok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	A csoportos órák módszertana A csoportos fitnesz órák rendszertana Az alapóra jellemzői és felépítése Az állóképesség-fejlesztő órák jellemzői, fajtái Alakformáló órák jellemzői és fajtái A táncos fitnesz órák jellemzői és fajtái Gerinctréning a csoportos fitnesz programokban Stretching a csoportos fitnesz programokban Csoportos fitnesz órák súlyzókkal Csoportos fitnesz órák rugalmas ellenállásokkal Csoportos fitnesz órák kis és nagy labdákkal Csoportos fitnesz órák speciális eszközökkel Zenés csoportos köredzés az aerobik termekben Csoportos funkcionális tréning Trendi óratípusok A fitnesz órán alkalmazható zenék fajtái és sajátosságai Ritmikai gyakorlatok A csoportos fitnesz órák szerkezete, felépítése Az egyes órarészek sajátosságai Az egyes órarészek és a zenei tempó kapcsolata Az alapóra mozgásanyaga A helyes testtartás és légzéstechnika A gyakorlatok összekapcsolása A terhelési intenzitás változtatásának módszerei Az óravezetés technikája Szóbeli utasítások Nonverbális utasítások: kézjelek, hangjelek, testbeszéd	Alapóra Az ütemérzék fejlesztése A zenei ütemek és a mozgás összekapcsolása Technikai alapképzés: testtartás, légzéstechnika, talajfogás A karmunka-variációk és kombinációk Az alaplépések és a karmunka összekapcsolása Az intenzitásskála felépítése A bemelegítés szakaszai és gyakorlatai Pulzusmérés, edzészóna a gyakorlatban A kar, a váll és mellkas izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok A hátizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok A hasizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Az alsó végtag és a csípő izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Erősítő gyakorlatláncok készítése Szóbeli utasítások és a számolás gyakorlása Kézjelek, hangjelek, testbeszéd alkalmazása Motiválás a gyakorlatban Hibajavítás a gyakorlatban Az óravégi levezetés, nyújtás szakaszai és gyakorlata

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Speciális órák Az állóképesség-fejlesztő órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az eszköz nélküli alakformáló órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az alakformáló órák új irányzatai A gerinctréning mozgásanyaga és módszertani sajátosságai A stretching óra felépítése, mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Kézi súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kétkezes súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Rugalmas ellenállásokkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kislabdával végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Óriás labdákkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Az eszközös órák új irányzatai A köredzések fajtái, gyakorlatai és módszertani sajátosságai Csoportos funkcionális tréning Az óratípusok trendjei Speciális fittségi programok A gyermekkor szakaszai Szervrendszerek fejlődése óvodáskorban (3–6 éves kor között) Az óvodáskor terhelés-élettani jellemzői Az óvodáskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése óvodáskorban Mozgástanulás, mozgástanítás óvodáskorban A sportfoglalkozások fajtái óvodáskorban Sportfoglalkozások szervezése óvodásoknak Az óvodások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga Mozgásos játékok fajtái A gimnasztika mozgásrendszerének alkalmazása az óvodáskorban Az óvodás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Szervrendszerek fejlődése kisiskoláskorban (6–10 éves kor között) A kisiskoláskor terhelés-élettani jellemzői A kisiskoláskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése kisiskoláskorban	Mozgástanulás, mozgástanítás kisiskoláskorban A sportfoglalkozások fajtái kisiskoláskorban Sportfoglalkozások szervezése kisiskolásoknak A kisiskolások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga A kisiskolás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Baleset-megelőzés a gyermeksport-foglalkozásokon Elsősegélynyújtás a gyermekbaleseteknél Élettani, lelki és szociális változások időskorban Az időskor terhelés-élettani specifikumai A zenés-csoportos teremkerékpár-órák felépítése és mozgásanyaga A táncos fitnesz termi óratípusok fajtái és sajátosságai Küzdősport és harcművészeti mozgásformákra épülő fitnesz óratípusok fajtái és sajátosságai A pilates-módszer lényege, az egyes pilates irányzatok specifikumai Jóga tradíció alapjai, jógairányzatok A jóga mozgásanyagának felhasználása a fitnesz programokban, csoportos szenior órák felépítése és mozgásanyaga Gyermek- és szeniorfoglalkozások Általános bemelegítés a gimnasztika mozgásanyagával óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Koordinációs és kondicionális képességek fejlesztése szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatokkal óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése különböző eszközökkel (lufi, labda, zsámoly, karika, bab-zsák, bordásfal, ugrókötél, pad, instabil eszközök, óriáslabda, rugalmas ellenállások stb.) óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése játékokkal (utánzó játékok, fogójátékok, dobójátékok, sor- és váltóversenyek stb.) óvodás- és kisiskoláskorban Tartásjavító gerinctorna az életkori sajátosságoknak megfelelően

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Aerobik jellegű óra (órarész) az életkori sajátosságoknak megfelelően Táncos mozgáselemek alkalmazása az életkor-specifikus foglalkozásokon Egyéb óratípusok Zenés-csoportos teremkerékpár-órák Táncos fitnesz órák Küzdősportos és harcművészeti mozgásformákra épülő fitnesz órák Talajon végzett, csoportos pilates gyakorlatok Jóga-alapelemeket tartalmazó fitnesz órák Minden óratípus esetében: a stílusra jellemző bemelegítő, a fő részt tartalmazó és levezető gyakorlatok összeállítása, a mozgáselemek helyes technikai végrehajtása, óravezetés gyakorlása: utasítások, számolás, hibajavítás, motiválás

Sporttörténet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Az ókori olimpiák kialakulása, eszmerendszere (kalokagathia). Az ókori olimpiák helyszínei, versenyzői, versenyszámai. Az ókori olimpiák hanyatlása. Az olimpiai eszme újjászületése, az újkori olimpiák kialakulása, magyar vonatkozásai. Az olimpiai eszme, a NOB és a MOB szerepe az eszme ápolásában. Az olimpia jelképei. Az újkori olimpiák történetének fordulópontjai. Kiemelkedő magyar eredmények, sportágak. A paralimpia. Sportági ismeretek Az alapsportágak története (atlétika, úszás, torna), hazai és nemzetközi szervezeti felépíté-se, kiemelkedő alakjai. A sportjátékok története (kézilabda, kosárlabda, labdarúgás, röplabda), hazai és nemzetkö-zi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai.	A testmozgás szerepe az egészséges életmód kialakításában. A testmozgás, a sport szerepe a személyiség fejlesztésében Az iskolai testnevelés célja és feladatai Az atlétika jelentősége az ember életében. A torna oktatásának fontossága az iskolai testnevelésben. Az úszás jelentősége az ember életében. Egy természetben űzhető sportág bemutatása. A ritmikus gimnasztika szerepe a harmonikus mozgás kialakításában. A küzdősportok és az önvédelem.

Funkcionális anatómia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Szöveti struktúrák élettani vetületei A szerkezeti struktúrák szerepe a következő szövetekben: harántcsíkolt izom, simaizom, szív-izom, csontszövet, emberi vér. A csontszövet részletes felépítése. A három izomszövet-típus felépítés és működés szempontú összehasonlítása (kontrakció, izom-rángás, ingerszummáció elve, tartós tetanusz kialakulása). A vázrendszer felépítése és működése A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vérképzés helyszíne, ásványianyag raktár). Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai. A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ug-róízület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint. A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és moz-gásminőségi következményei. Az izomrendszer felépítése és működése Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete. A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete: A végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, deltaizom, hollócsőrkarizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, fésűs és karcsúizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom) A nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom), Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom. Hasizmok (egyenes-, külső ferde-, belső ferde- és haránt hasizom, csípőhorpaszizom elülső fűrész-izom.).	Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jel-lemzőit meghatározó tulajdonságai. A sérült érfal, a vérlemezkék, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véral-vadás folyamatában. A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérzékenység, illetve trombózis kialakulásában. Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban. A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében. A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben. A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi sza-bályzásának módja. A szívciklus. Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában A légcsere, a gáz-csere és a sejtlégzés összefüggései. A sejtlégzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműkö-désben. A tüdőben és a szövetekben folyó gázcsere diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában. A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályzása. Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az aka-ratlagos mozgások kialakításában. A kisagy funkciói (mozgáskoordináció, finomhangolás, szűrés).

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A szimpatikus és a paraszimpatikus idegrendszer anatómiai vetületének és működésének összehasonlítása. A vegetatív szabályozás hatása az életfolyamatokra. (a szembogár (pupilla), a vázizom, a bél, a szív és a vérerek szimpatikus és paraszimpatikus befolyásolása). A keringés és a testhőmérséklet szabályozása. Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási fo-lyamataiban, komplex viselkedésében.

Egyéni kondicionálás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A testformálás elmélete A test és alakformáló módszerek fejlődése Az erőfejlesztés eszközei Testalkati tipológiák Testösszetétel, testzsír-arány Az ideális testtömeg kiszámításnak módszerei Elhízottság és soványság Arányosság, szimmetria Az erőfejlesztés élettani háttere Az edzőtermi erőfejlesztő edzés sajátosságai Az erőfejlesztő eszközök és gépek típusai A kar- és a vállizmok részletes funkcionális anatómiája A mellizmok részletes funkcionális anatómiája A hátizmok részletes funkcionális anatómiája Az alsó végtag izmainak részletes funkcionális anatómiája A hasizmok részletes funkcionális anatómiája Az aerob edzés szerepe a testformálásban Pulzuskontrollált edzések Az edzéscélokat támogató táplálkozás A táplálékkiegészítők szerepe az alakformálásban Edzéstervezés, edzésvezetés Alapfogalmak (ellenállások, ismétlések, sorozatok, pihenőidő, alap- és izolációs gyakorla-tok)	Erőfejlesztés A kar és a váll izmainak edzése saját testtel A kar és a váll izmainak edzése szabad súlyokkal A kar és a váll izmainak edzése gépeken A kar és a váll izmainak nyújtása A mellizmok edzése saját testtel A mellizmok edzése szabad súlyokkal A mellizmok edzése gépeken A mellizmok nyújtása A hátizmok edzése saját testtel A hátizmok edzése szabad súlyokkal A hátizmok edzése gépeken A hátizmok nyújtása Az alsó végtag izmainak edzése saját testtel Az alsó végtag izmainak edzése szabad súlyokkal Az alsó végtag izmainak edzése gépeken Az alsó végtag izmainak nyújtása A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok edzése saját testtel, szabad súlyokkal és gépeken A hasizmok nyújtása A kezdő edzések gyakorlata A középhaladó edzések gyakorlata

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Edzéselvek Edzésmódszerek (sorozattípusok) A kliens testalkatának vizsgálata és meghatározása A testalkat és az edzés összefüggései A fittségi állapot felmérése és meghatározása Az edzés jellegéhez kapcsolódó speciális bemelegítés Az edzésvezetés módszertana (kommunikáció, etika, motiválás) Kezdő edzések tervezése Középhaladó edzések tervezése Haladó edzések tervezése Tömegnövelő edzések tervezése Formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések tervezése Az edzőtermi állóképesség-fejlesztő edzés sajátosságai A kardiogépek fajtái A stretching módszertana Pihenés és regeneráció A testformálás életkori specifikumai A női testformálás sajátosságai A segítségadás módszertana Baleset-megelőzési és higiénés szabályok az edzőteremben Jellemző edzőtermi sérülések és azok első ellátása	A haladó edzések gyakorlata A tömegnövelő edzések gyakorlata A formába hozó, tónusfokozó, definiáló edzések gyakorlata A segítségadás gyakorlata Kardiotréning Az állóképességi szint (az aerob fittség) felmérésének edzőtermi módszerei Edzéscélok kijelölése A megfelelő pulzus-célzóna meghatározása A kardio edzés felépítése A futópad használatának szabályai Kardio edzésprogramok futópadon Az ellipszistréner használatának szabályai Kardio edzésprogramok ellipszistréneren Az evezőgép használatának szabályai Kardio edzésprogramok evezőgépen A lépcsőzőgép használatának szabályai Kardio edzésprogramok lépcsőzőgépen A kerékpár-ergométer használatának szabályai Kardio edzésprogramok kerékpár-ergométeren

Sportmenedzsment és marketing

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Általános szervezési- és vezetési ismeretek Főbb vezetés- és szervezéselméleti irányzatok Sportszervezetek, sportvállalkozások szervezése, vezetése A sport szerkezete és felépítése hazai és nemzetközi viszonylatban Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere Szponzoráció és a támogatás a különbségei	A TAO rendszere Az EU és a sport. Sportmarketing A sportmarketing elméleti alapjai A sportmarketing feladata, célja A sport, mint termék A sportmarketing eszközrendszere A szponzorálás és a sportmarketing összefüggései Imázs, PR Eseményszervezés A sportesemények, sportrendezvények módszertana

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének módszer-tani kérdései Az eseményszervezés folyamata Az önkéntesség és a sport

Aqua tréning

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Vízi mozgás- és foglalkozásformák A vízi foglalkozások rendszertana Gimnasztika, mint a vízi foglalkozások alapja A vízben használt képességfejlesztő és segédeszközök Természetes mozgások adaptációja kisvizes környezetben Természetes mozgások adaptációja mélyvizes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonyságot fejlesztő gyakorlatok vízben Koordinációs képességfejlesztő gyakorlatok vízben A tartáshibák megjelenési formái Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó vízi gyakorlatok Légzésfunkciót fejlesztő vízi gyakorlatok Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Társas gyakorlatok vízben Vízi játékok kis- és mélyvízben A fitnesz úszás fogalma, sajátosságai Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Zenés aquafitnesz Kórosan elhízottak vízi mozgásprogramjai Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Időskorúak vízi mozgásprogramjai Gyermekfoglalkozások vízben	Vízi gimnasztika Természetes mozgások kisvizes környezetben Természetes mozgások mélyvizes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonyságot fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Koordinációs képességfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó gimnasztikai gyakorlatok vízben Mobilizációs gyakorlatok vízben Légzésfunkciót fejlesztő vízi gimnasztikai gyakorlatok Társas gimnasztikai gyakorlatok vízben Súlyzós gimnasztikai gyakorlatok vízben Labdás gimnasztikai gyakorlatok vízben Az úszó cső („nudli”) alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A rugalmas szalagok alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A karika alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A step-pad alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A vízi foglalkozások módszertana A víz, mint a vízi foglalkozások eszköze A víz szervezetre gyakorolt hatása A víz tulajdonságai Súrlódás, viszkozitás, turbulencia A hőmérséklet jelentősége (víz, levegő) A mozgástörvények érvényesülése a vízben A sekély víz sajátosságai A mélyvíz sajátosságai A kültéri medence sajátosságai A medence sajátosságai (mélysége, lejtése, alja) A medence tulajdonságainak jelentősége a vízi foglalkozások tervezésében Uszodai egészségtan Jellemző balesetek, sérülések a vízi foglalkozásokon A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, módszerek Vízből mentés az uszodában A vízből mentés sajátosságai nyílt vizeken Elsősegély-nyújtási feladatok A vízi gyakorlatok tervezésének szempontjai A vízi foglalkozások célcsoportjai A vízi foglalkozások szerkezeti felépítése A vízi gimnasztikai gyakorlatok variálása és kombinálása Gyakorlatok leírása és ábrázolása A vízi foglalkozások vezetésének módszertana Foglalkoztatási formák a vízi foglalkozásokon A mélyvízi foglalkozások sajátosságai A fitnesz úszás edzésmódszertana Speciális képességfejlesztés fitnesz úszás módosított változataival A vízi játékok alkalmazási lehetőségei Foglalkozási tervek készítése Vízi foglalkozások szervezése Vízi foglakozások marketingje Eszközök beszerzése Szakmai kompetenciák és kompetenciahatárok Továbbképzési irányok	Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Zenés gimnasztika kisvízben Speciális vízi foglalkozások Táncos gyakorlatok, koreográfiák kisvízben Zenés aquafitnesz óratípusok Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Fittségi edzés úszással A tartáshibák megelőzése és korrekciója úszással Légzésfejlesztés úszással Koordinációfejlesztés úszással Játékos gyakorlatok vízben járás közben Kondicionális képességek fejlesztése vízi játékokkal Speciális fejlesztési feladatok vízi játékokkal (légzésfejlesztés, koordinációfejlesztés, fi-gyelemfejlesztés) Egyéni, sor- és váltóversenyek kisvizes foglalkozásokon Fogó- és labdajátékok A sportjátékok adaptációja vízi foglalkozásokon Mélyvizes játékok Komplex vízi foglalkozások gyermekeknek Komplex vízi foglalkozások időskorúaknak Komplex vízi foglalkozások túlsúlyosoknak Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Baleset-megelőzés a vízi foglalkozásokon A vízből mentés gyakorlata

Elsősegélynyújtás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Újraélesztés Alapfogalmak, definíciók. A sérült vizsgálata, légzés, keringés ellenőrzése. Az újraélesztés ABC-je. Az újraélesztés folyamata. Sérült vizsgálati protokoll. Eszméletlenség jelei, stabil oldalfekvés, légútbiztosítás, lélegeztetés, a mellkaskompresszió alkalmazása. Defibrillátor használata újraélesztés során. Hibák és szövődmények újraélesztés során.	Sebzések, sebellátás A sebek fajtái A vérzések típusai és ellátásuk Traumás sérülések A törés, gerincsérülés, ficam, rándulás felismerése, tünete, ellátása. Akut és krónikus sportsérülések, sportártalmak típusai, ellátásuk. Vízből mentés szabályai, módjai, veszélyei a mentést végző személyre. Sportsérülések prevenciója

Sportedző (a sportág megjelölésével) - sportszervező

Elsősegélynyújtás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Újraélesztés Alapfogalmak, definíciók. A sérült vizsgálata, légzés, keringés ellenőrzése. Az újraélesztés ABC-je. Az újraélesztés folyamata. Sérült vizsgálati protokoll. Eszméletlenség jelei, stabil oldalfekvés, légútbiztosítás, lélegeztetés, a mellkaskompresszió alkalmazása. Defibrillátor használata újraélesztés során. Hibák és szövődmények újraélesztés során.	A sebek fajtái A vérzések típusai és ellátásuk Traumás sérülések A törés, gerincsérülés, ficam, rándulás felismerése, tünete, ellátása. Akut és krónikus sportsérülések, sportártalmak típusai, ellátásuk. Vízből mentés szabályai, módjai, veszélyei a mentést végző személyre. Sportsérülések prevenciója

Gimnasztika II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Kéziszerrel- és egyéb szerrel végzett gyakorlatok Erősítő hatású kézisúlyzós gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Erősítő hatású gimnasztikai labdás gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Erősítő hatású rugalmas ellenállásossal, gumikötéllel végzett gyakorlatok megismerése, tervezé-se, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Felfüggesztéses eszközzel, TRX-szel végzett erősítő hatású gyakorlatok megismerése, ter-vezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Páros és társas gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok) Zsámoly és padgyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)	Bordásfal gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láizom erősítő gyakorlatok) Ugró kötél gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láizom erősítő gyakorlatok) Medicin labda gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láb-izom erősítő gyakorlatok) Erőfejlesztő gépekkel, csigás szerkezetekkel végzett erősítő hatású gyakorlatok (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok) Bot gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása. Egyéb eszközzel (pl. bosu, "hajókötél") végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajz-írása.

Edzéselmélet II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A motoros képességfejlesztés módszertana Pulzus fogalma, típusai (ébredési, nyugalmi, munka, visszaállási) és a különböző típusok funkciói. A terhelés intenzitása, a pulzus és a fejlesztendő motoros képességek kapcsolata. Az izomerő fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, mód-szertani alapelvek). Az izomerő felmérésére szolgáló eljárások. Az állóképesség fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az állóképesség felmérésére szolgáló eljárások. A gyorsaság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). A gyorsaság felmérésére szolgáló eljárások.	A mozgástanulás A mozgáskoordináció és a mozgáskészség fogalma, összefüggései. A mozgásszerkezet fogalma, nyílt és zárt jellegű mozgáskészségek. A mozgástanulás alapfeltételei, jellemzői. A mozgástanulás jellemzői, szakaszai, az edzők feladatai. Edzéstervezés, foglalkozástervezés Az edzéstervezés alapelvei, lépései. Edzéstervek típusai Fitnesz foglalkozások tervezésének alapelvei, lépései. Sportág-specifikus edzéstervezés. Edzéstervezés utánpótlás korúaknál, haladóknál, élversenyzőknél.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az ízületi mozgékonyság fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az ízületi mozgékonyság felmérésére szolgáló eljárások. A koordinációs képességek fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az koordinációs képességek felmérésére szolgáló eljárások.	

Edzésprogramok II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Általános erőfejlesztés Speciális erőfejlesztés Gyorsaság (ciklikus helyzet- és helyváltoztatási gyorsaság) fejlesztése Gyorsasági állóképesség fejlesztése (Valamennyi fejlesztő módszer elsajátítása konkrét gyakorlatok és edzésprogramok végrehajtása útján történik.) Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás II. Versenyek látogatása (sportedző).	Saját sportágában amatőr sportolók és profi versenyzők edzéseinek megtekintése (sport-edző) Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyeinek megtekintése. Mérkőzés látogatások során saját sportági jegyzőkönyvek készítése. Más sportágak (csapatsportok, sportjátékok) jegyzőkönyv vezetésének elsajátítása. Különböző mozgásformák videó elemzése. Előre megadott szempontok szerint a mérkőzés látogatások során statisztikák készítése, elemzése. (Minden esetben a gyakorlatvezető határozza meg a látogatások részletes feladatait.)

Funkcionális anatómia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Szöveti struktúrák élettani vetületei A szerkezeti struktúrák szerepe a következő szövetekben: harántcsíkolt izom, simaizom, szív-izom, csontszövet, emberi vér. A csontszövet részletes felépítése. A három izomszövet-típus felépítés és működés szempontú összehasonlítása (kontrakció, izom-rángás, ingerszummáció elve, tartós tetanusz kialakulása). A vázrendszer felépítése és működése	Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jel-lemzőit meghatározó tulajdonságai. A sérült érfal, a vérlemezkék, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véral-vadás folyamatában.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vérképzés helyszíne, ásványianyag raktár). Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai. A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ug-róízület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint. A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és moz-gásminőségi következményei. Az izomrendszer felépítése és működése Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete. A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete: A végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, deltaizom, hollócsőrkarizom, csípőizmok, kis-középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, fésűs és karcsúizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom) A nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom), Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom. Hasizmok (egyenes-, külső ferde-, belső ferde- és haránt hasizom, csípőhorpaszizom elülső fűrész-izom.).	A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérzékenység, illetve trombózis kialakulásában. Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban. A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében. A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben. A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi sza-bályzásának módja. A szívciklus. Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában A légcsere, a gáz-csere és a sejtlégzés összefüggései. A sejtlégzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműkö-désben. A tüdőben és a szövetekben folyó gázcsere diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában. A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályzása. Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az aka-ratlagos mozgások kialakításában. A kisagy funkciói (mozgáskoordináció, finomhangolás, szűrés). A szimpatikus és a paraszimpatikus idegrendszer anatómiai vetületének és működésének összehasonlítása. A vegetatív szabályozás hatása az életfolyamatokra. (a szembogár (pupilla), a vázizom, a bél, a szív és a vérerek szimpatikus és paraszimpatikus befolyásolása). A keringés és a testhőmérséklet szabályozása.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási folyamataiban, komplex viselkedésében.

Terhelésélettan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Edzéselméleti összefoglalás, a terhelés során a szervezetben végbemenő változások Az edzés, edzésrendszer fogalma, jellemzői. A terhelés fogalma, külső és belső terhelés, külső terhelés összetevői. Az edzésalkalmazkodás fogalma. A túlkompenzáció folyamata. A homeosztázis fogalma, jellemzői. Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob). Steady state, anaerob küszöb fogalma Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre A mozgatórendszer részei, feladatai. A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés. A csontok összeköttetése, ízület felépítése. Az izomszövet felépítése. Az izomműködés mechanizmusa. Az izomkontrakció típusai. Az izomrostok típusai, jellemzői. A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Terhelés hatása a légzési szervrendszerre	A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata A vezérlés és a szabályozás összehasonlítása. A szabályozás feladatai. Negatív visszacsatolás. A hormonrendszer és az idegrendszer feladatainak összehasonlítása. Mirigy fogalma, típusai. Hormon fogalma, típusai. A terhelésben fontos szerepet játszó mirigyek és hormonjaik (pajzsmirigy, mellékvese, hasnyálmirigy, nemi mirigyek) Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások. Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek). A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata. Az idegrendszer adaptációs folyamatai. A terhelés és a táplálkozás kapcsolata Tápanyagok fogalma, csoportosítása. Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása. A sporttáplálkozás alapelvei. Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után. Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai Naptári és biológiai életkor fogalma. Terhelés és biológiai életkor. Szenzibilis időszak fogalma. Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakaik.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A légzési rendszer részei, feladatai. A tüdő jellemzése. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás). A tüdő adaptációs folyamatai. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása. Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége. Terhelés hatása a keringési rendszerre A keringési rendszer részei, feladatai. A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer). A nyirokrendszer jellemzése. Az egyes értípusok összehasonlítása. A vér összetevői, jellemzése. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat). Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak össze-hasonlítása. Különböző pulzusfajták és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaál-lási). A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia. A szívműködés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob mun-kát végző sportoló esetében. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.	Erőfejlesztés különböző életkorokban. Az időskori sportolás jellemzői. Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai Fogyatékosság fogalma, típusai. Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői. Krónikus betegség fogalma. Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás). A teljesítményfokozás A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei. A dopping fogalma. Doppingosztályok. Az antidopping program.

Sportági alapok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Kondicionális képességfejlesztés és az életkor kapcsolata Erőfejlesztés az óvodás és kisiskolás korban. Erőfejlesztés a serdülőkorban. Erőfejlesztés ifjú- és felnőttkorban. Állóképesség-fejlesztés az óvodás és kisiskolás korban.	Állóképesség-fejlesztés a serdülőkorban. Állóképesség-fejlesztés ifjú- és felnőttkorban. Gyorsaság-fejlesztés az óvodás és kisiskolás korban. Gyorsaság-fejlesztés a serdülőkorban. Gyorsaság-fejlesztés ifjú- és felnőttkorban.
12. évfolyam	Koordinációs képességek fejlesztése A térbeli tájékozódó képesség fejlesztésének gyakorlata. Az egyensúlyozó képesség fejlesztésének gyakorlata. A ritmusképesség fejlesztésének gyakorlata. A reagáló képesség fejlesztésének gyakorlata.	A mozgásérzékelés fejlesztésének gyakorlata. A gyorsasági és állóképességi koordinációs képesség fejlesztésének gyakorlata. Az ízületi mozgékonyság fejlesztése Az ízületi mozgékonyság fejlesztésére szolgáló gyakorlatok. A fejlesztés szenzitív időszakai.
13. évfolyam	A bemelegítés módszertana A bemelegítés általános jellemzői, blokkjai. A bemelegítés jellemzői az óvodás korban. A bemelegítés jellemzői a kisiskolás korban. A bemelegítés jellemzői a serdülőkorban. Bemelegítés az ifjú- és felnőttkorban. Levezetés, relaxáció A levezetés jelentősége, módjai. A relaxáció funkciója, lehetőségei. Saját sportágra jellemző motoros képességek Saját sportágára jellemző motoros képességek oktatása, módszertana. Sportág-specifikus motoros képességfejlesztő foglalkozások tartása.	Sportági mozgásformák oktatása Sportági alaptechnikák oktatásának módszertana. Sportág-specifikus mozgásformák oktatása Sportági taktika, stratégia oktatási módszertana

Sportszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

11. évfolyam	A magyar testnevelés és sport területei és szervezetei A sport szerkezete és felépítése nemzetközi viszonylatban. Az intézményes testnevelés rendszere Óvodai testnevelés. Iskolai testnevelés, mindennapos testnevelés A felsőoktatási intézmények testnevelése Az iskolai testnevelés irányítása és felügyelete Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere..	Sportesemények szervezése A sportesemények, sportrendezvények típusai és módszertana. A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének szempontjai és módszertani kérdései. Az eseményszervezés folyamata, dokumentumai.

Sporttörténet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Olimpiatörténet Az ókori olimpiák kialakulása, eszmerendszere (kalokagathia). Az ókori olimpiák helyszínei, versenyzői, versenyszámai. Az ókori olimpiák hanyatlása. Az olimpiai eszme újjászületése, az újkori olimpiák kialakulása, magyar vonatkozásai. Az olimpiai eszme, a NOB és a MOB szerepe az eszme ápolásában. Az olimpia jelképei. Az újkori olimpiák történetének fordulópontjai. Kiemelkedő magyar eredmények, sportágak. A paralimpia. Sportági ismeretek Az alapsportágak története (atlétika, úszás, torna), hazai és nemzetközi szervezeti felépíté-se, kiemelkedő alakjai. A sportjátékok története (kézilabda, kosárlabda, labdarúgás, röplabda), hazai és nemzetkö-zi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai.	A testmozgás szerepe az egészséges életmód kialakításában. A testmozgás, a sport szerepe a személyiség fejlesztésében Az iskolai testnevelés célja és feladatai Az atlétika jelentősége az ember életében. A torna oktatásának fontossága az iskolai testnevelésben. Az úszás jelentősége az ember életében. Egy természetben űzhető sportág bemutatása. A ritmikus gimnasztika szerepe a harmonikus mozgás kialakításában. A küzdősportok és az önvédelem.

Sportmenedzsment és marketing

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Általános vezetési ismeretek A vezetéselmélet fejlődése Főbb vezetés- és szervezéselméleti irányzatok (klasszikus, Weber, Taylor, Fayol, napjaink vezetési elméletei) A sportvezetés módszertani alapjai A sportvezető feladatai. A sportvezető funkciói. A sportvezető módszerei. A sportvezető gazdasági tevékenysége, beszámolási kötelezettsége. A sportvezető tekintélye, leggyakoribb hibái. A sportvezető gyakorlati tevékenysége.	Sportmarketing A marketing alapfogalmai. A marketingmix elemei. A sportmarketing elméleti alapjai. A sportmarketing feladata, célja A sport, mint termék A sportmarketing eszközrendszere A szponzorálás és a sportmarketing összefüggése Imázs, PR Sportszervezetek, sportvállalkozások szervezése, vezetése. Szponzoráció és támogatás különbsége. Sportesemények és sportszervezetek szponzorálása. A sport és az EU. Pályázatírás alapvető szabályai. A TAO rendszere.

Sportági szakismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Az edzés tervezése, adminisztrációja Az edzés tervezésének módszertana. Edzésrészek tervezése. Edzések tervezése. Edzésidőszakok tervezése. Edzésdokumentáció, edzésnapló. Az edzés szervezési feladatai Feladatok az edzés előtt (létszám, sporteszközök, pálya összeállítása). Az edző helyezkedése. Alakzat kialakítása. Csapatok, csoportok kialakításának lehetőségei, elvei. Feladatok az edzés végén. Az edző elemző munkája Az ellenfél feltérképezése. Edzések hospitálása adott szempontok alapján.	Verseny/mérkőzés elemzése adott szempontok alapján. Edzést tartó társ értékelése. Saját edzés értékelése. Az edzői kommunikáció, viselkedés Az edzői szerep jellemzői. Viselkedés az edzésen, hibajavítás, értékelés. Kommunikáció a versenyzővel. Kommunikáció a szülőkkel. Kommunikáció a sportvezetőkkel, szponzorokkal

Sportjog

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Polgári jogi alapismeretek A jogszabályi hierarchia A jogszabály érvényessége, hatálya, alkalmazása A jogszabály értelmezése Polgári jogviszony Személyiségi jogok A megbízási szerződés A sporttevékenységre és a sportolóra vonatkozó rendelkezések A sportoló fogalma. A sporttevékenység fogalma. A sportoló jogállása (amatőr, hivatásos). Hivatásos sportoló foglalkoztatási kérdései (kapcsolat a sportszervezetekkel, munkaviszony, igazolás, átigazolás)	Amatőr státusz fogalma Amatőr státuszú sportoló jogai és kötelességei Sportszervezetek jogi szabályozása Sportszervezet fogalma, típusai. Sportegyesületek jogi szabályozása (Ptk, egyesülési jog, speciális szabályok). A sportvállalkozás Sportszövetségek jogi szabályozása Sportszövetség fogalma, jellemzői. Országos sportági szakszövetség jogállása, tevékenysége (működés feltételrendszere, szervezeti felépítés, feladatok, gazdálkodás, felügyelet, megszüntetés). A szabadidő szövetségek és a fogyatékosok sportszövetségei. Diák- és egyetemi sport sportszövetségei

Kertésztechnikus (gyümölcstermesztő szakirány)

Szakmai alapozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati tevékenységek végzése Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása	Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati előadások hallgatása Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban
10. évfolyam	Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése Erdészeti tevékenységek végzése Földmérő tevékenységek végzése	Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása Erdészeti előadások hallgatása Földmérő előadások hallgatása Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása	Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

Általános alapozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, időjárás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, léghőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök) A talaj fogalma, a talajképződés A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás) A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma) A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok	Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés) A gazdasági állatok eredete, a háziasítás A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámai A precíziós gépesítés alapjai A Föld alakja, jellemzői, méretei A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma Földügyi alapismeretek Területszámítások Munkavédelem fogalma, feladata, területei A munkavállalók jogai és kötelességei Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén Védőeszközök feladata, csoportosítása A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje A villamosság biztonságtechnikája A villamos készülékek használatának szabályai A tűzvédelem feladatai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai Tűzoltó eszközök és készülékek Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai Az elsősegélynyújtás általános szabályai

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Az állam feladatai napjainkban Az állam bevételei Az állami gazdaságpolitika céljai A költségvetési és a monetáris politika eszköztára A bankrendszer a mai gazdaságban A tőkepiac és termékei A pénzügyi közvetítők A háztartás, mint megtakarító A háztartás, mint hitel felvevő Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése A háztartás költségvetése Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek Bérek, járulékok napjainkban Munkaviszony megszűnése, megszüntetése	A vállalkozás, vállalkozó fogalma A vállalkozások típusai A vállalkozások környezete A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése Saját vállalkozás előnyök-hátrányok Vállalkozói kompetenciák Üzleti ötlet kidolgozása Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel Bevételek és költségek tervezése, A termelési, szolgáltatási folyamat Adók, járulékok, támogatások Az üzleti terv szükségessége, felépítése Vezetői összefoglaló A vállalkozás bemutatása, környezete Marketing Terv Működési terv Vezetőség és szervezeti felépítés Pénzügyi terv Mellékletek Sikeres vállalkozások jellemzői Az esetleges kudarc okai, kezelése

Termesztési alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) Kertészeti földnemek, közegek A talajművelés célja és alapelvei Talajművelési eljárások, eszközök, gépek: szántás, tárcsázás, kultivátorozás, boronálás, simítózás, hengerezés, a talajmaró és a mélylazító használata Talajművelési rendszerek kialakítása A trágyázás célja A trágyafélék csoportosítása: szerves trágyák (istállótrágya fogalma, összetétele, kezelése, tárolása, hígtrágya, zöldtrágya, egyéb szerves trágyák), műtrágyák (nitrogén-, foszfor-, káliumtartalmú műtrágyák, mikroelemtrágyák jellemzői, használatuk lehetőségei és tárolásuk) Trágyázási módok A trágyafélék tárolási módjai, a trágyázás környezetvédelmi vonatkozása	Az öntözés jelentősége Az öntözés célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párásító, nedvességtároló, talajátmosó, trágyázó, beiszapoló, színező és fagy elleni öntözés Az öntözővíz tulajdonságai: ásványisó-tartalma, keménysége, hőfoka és szennyezettsége Öntözési módok: felületi, esőszerű, altalaj- és mikroöntözés Az öntözés időpontjának és az öntözővíz mennyiségének meghatározása (öntözési norma, idénynorma, öntözési forduló) A növényvédelem jelentősége, feladata A növényeket károsító élő szervezetek (vírusok, baktériumok, gombák, állati kártevők) legfontosabb jellemzői A kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényei Növényvédő szerek ismerete, felhasználása, tárolása Permetlé-összetétel számítása A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel) A növényvédelem módjai, előrejelzés, megelőzés, védekezés A környezetvédelem szerepe a növényvédelemben Komplex és integrált növényvédelem

Műszaki és munkavédelmi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A műhely kéziszerszámai, alkalmazásuk a gyakorlatban A gépek anyagai, megmunkálhatósága Kötésmódok (oldható, nem oldható) Anyagismeret (fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználásuk) A legfontosabb gépépítő egységek (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek) feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk	Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerékhajtás), áttétel Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszerek, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása. Légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása
12. évfolyam	Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló,	Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	sebességváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás, járókerék) Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet A járószerkezet és a kormányzás A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása A járművek elektromos berendezései Az akkumulátor működése, karbantartása Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlata A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok)	Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák) Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légporlasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)
13. évfolyam	A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, traktoros és önjáró homlokrakodók, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók) Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, öntözési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés) Gyümölcstermesztés: – Gyümölcsfaiskola csemete- és oltványnevelése: vető-, ültető-, sorközművelő, kiemelő-, csemete- és oltványcsomagoló, valamint oltógépek, a gépek üzemeltetése	A kézi munkavégzés során használt eszközök, gépek biztonságos használatának szabályai Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai A növényvédelem biztonsági szabályai: – A növényvédő szerek vásárlásának, használatának személyi feltételei – Az előkészítés (bekeverés), kijuttatás és tárolás általános biztonságtechnikai előírásai, környezetvédelmi vonatkozásai – A szabadföldi és zárttéri növényvédelem biztonságtechnikai szabályai, környezetvédelmi vonatkozásai – Szermaradványok, csomagolóanyagok kezelése – Védőfelszerelések használata, karbantartása, elsősegélynyújtás növényvédőszermérgezéskor A gyümölcstermesztés, áruvá készítés, feldolgozás és tárolás munkavédelmi és higiéniai ismeretei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Gyümölcstelepítés, területrendezés: a tereptisztítás, a tereprendezés, a telepítés (gödörfúrók, hidrofúrók) és a támrendszerépítés gépei, működés közbeni megtekintésük, üzemeltetésük – Metszés: a szelektív metszés és a nyesedékhasznosítás gépei, síkfalmetszők. Kézi metszőollók karbantartása, élezése. Pneumatikus metszőollók felszerelése, üzemeltetése, karbantartása. Síkfalmetszők működés közbeni megfigyelése. Motoros fűrészek alkalmazása. – Gyümölcsbetakarítás: segédeszközös betakarítás, segédgépes betakarítás, teljesen gépesített betakarítás, gyümölcsszállítás, a gépek üzemeltetése – Gyümölcsmanipulálás és tárolás: felrakó-, tisztító-, selejtező-, válogató- (osztályozó-) és csomagológépek és berendezések, a gyümölcsök tárolása (tárolási módok, tárolótípusok), a gépek üzemeltetése Szőlőtermesztés: – Csemete- és oltványnevelés: ültető-, kiemelő-, oltó- és oltványcsomagoló gépek – A telepítés, támrendszerépítés gépei – Ültetvényápolás: a metszés és a nyesedékfeldolgozás gépei, eszközei – Betakarítás: szüretelő- és szállítógépek, eszközök – Feldolgozás: a szőlőfogadás gépei, zúzók, bogyózók, zúzó-bogyózók, cefreszivatytyúk, mustleválasztók (statikus, dinamikus), szőlősajtók, segédanyag-adagoló berendezések, a must tárolása	A szőlőtermesztés munkavédelmi és higiéniai ismeretei A környezetvédelem fogalma, feladatai, jogi szabályozása, szervezetek A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása A víz védelme, szennyeződésének forrásai, a megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek A levegő tisztaságának védelme, a levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei Erdő- és vadvédelem Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, ártalmatlanításuk, újrahasznosításuk eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk Környezetvédelmi károk és bírságolás A természetvédelem feladata, jelentősége Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén: környezetbarát anyaghasználat, természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése, takarékos vízgazdálkodás, környezetbarát, energiatakarékos technológiák a kertészetben A talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata

Gyümölcstermesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A gyümölcstermesztés táplálkozás-élettani és gazdasági jelentősége A gyümölcstermesztés hagyományai Magyarországon	A tápanyagellátás célja – A tápanyagellátást befolyásoló tényezők

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Termőtájak A gyümölcstermesztés és -értékesítés helyzete A gyümölcstermő növények csoportosítása külső testalakulás szerint (fák, cserjék, félcserjék, dudvásszárúak) Csoportosítás növénytani és gyakorlati szempontból A gyümölcstermő növény részei: gyökér, törzs, korona és részei A gyümölcstermő növények termőrészei almagyümölcsűek, csonthéjasok, héjasok, bogyós gyümölcsűek esetében A gyümölcsfa részeinek, termőrészeinek felismerése: gyökér, gyökérnyak, gyökérsarj, tősarj, hajtás, inda, vessző, dárda, sima termőnyárs, tövises termőnyárs, bokrétás termőnyárs, hosszú termővessző, teljes termővessző, hiányos termővessző, gally, termőgally, ág, törzs, korona, rügy, virág, termés (mag) A faj, fajta fogalma, az alany és a fajta használata a gyümölcstermesztésben A gyümölcsös telepítése: – A termőhelyi adottságok: éghajlati tényezők, talajadottságok, domborzat és fekvés szerepe az ültetvény létesítésében – Biológiai tényezők szerepe – A gazdasági viszonyok: közgazdasági tényezők, piaci lehetőségek – Üzemi viszonyok – A gyümölcsös telepítésének személyi, tárgyi feltételei – A gyümölcsös típusai: nagy és kis árutermelő gyümölcsösök; házikert, hétvégi kert – Ültetési rendszerek, az ültetvény térállása – A gyümölcsös telepítésének folyamata: tervezés, telepítés-előkészítés, telepítés (ideje, módja, menete, szervezése), telepítést követő munkák Telepítési munkák: – A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talajelőkészítés, a fák helyének kitűzése	– A tápelemek szerepe a gyümölcstermő növények tápanyagellátásában – A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére – A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás) – Szervestrágyázás: istállótrágyázás; trágyalé, komposzt, szerves hulladék kijuttatása és bedolgozása; zöldtrágyázás – Műtrágyázás: szilárd műtrágyák kijuttatása, bedolgozása; folyékony műtrágyák használata – A kijuttatandó trágya mennyiségének meghatározása Gyümölcsösök talajművelése: – A talajművelés, célja, jelentősége, feladata, módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete – Mechanikai talajművelés: telepítés előtti tereprendezés, talajforgatás, telepítés utáni talajművelés (tárcsázás, kultivátorozás, talajmarózás, boronálás) – Kémiai (vegyszeres) talajművelés: gyomirtó szer megválasztása, bekeverése, kijuttatása, bedolgozása – Biológiai talajművelés: füvesítés, zöldtrágyázás, talajtakarás A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés) A növényvédelem módjai: karantén, hatósági intézkedések, termesztéstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés A komplex és integrált növényvédelem fogalma A leggyakoribb kártevők, kór- és kárképek, gyomnövények felismerése Permetlé-összetétel számítása Betakarítás: – A szedés időpontját befolyásoló tényezők

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Számítási feladatok: terület számítása, a telepítéshez szükséges anyagok mennyisége – A telepítés: az ültetési anyag átvétele, fák előkészítése az ültetéshez (gyökérmetszés, pépezés), gyümölcsfák ültetése, telepítést követő munkák (védelem, telepítés nyilvántartása) – Támberendezés készítése, karbantartás Az alakító és a fenntartó metszés célja A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedékeltávolítás A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok) A metszés és hajlítás biológiai alapjai, a metszés elemei A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése) A metszésmódok hatása a növekedésre, termőrészképződésre A termőegyensúly Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása: – Hagyományos koronaformák kialakítása az 1−3. évben	– A szedési idő meghatározása, a szüret előkészítése, szervezése, módjai, eszközei – A gyümölcsfélék (almatermésűek, csonthéjasok, héjasok, bogyós gyümölcsűek) kézi szedése, a szedés technikája, módjai – A gyümölcsfélék gépi betakarításának, szállításának tanulmányozás Áruvá készítés: – A gyümölcs áruvá készítésének célja – Az áruvá készítés módjai, menete, szervezése – A gyümölcsfélék kézi válogatása, osztályozása, csomagolása – A gyümölcsfélék gépi válogatásának, osztályozásának, csomagolásának tanulmányozása, az egyes munkaműveletek begyakorlása A munkafolyamatok és gépesítésük tanulmányozása Oltványok minősítése (leltározása), kitermelése, beszállítása, vermelése A faiskolai termékek ideiglenes tárolása, osztályozása, csomagolása Az ültetési anyag szabványai Az ültetési anyag értékesítése faiskolai árudában és nagybani értékesítés
12. évfolyam	A gyümölcstermő növények szaporítása: Az ivaros szaporítás technológiai folyamata: mag begyűjtése, tisztítása, tárolása, magvetés helye, ideje, módja, ápolási munkák, átültetés nevelőtáblába Az ivartalan szaporítási módok technológiai folyamatai: gyökereztetéses szaporítási módok (dugványozás, bujtás), növényi részek összenövesztésével történő szaporításmódok (oltás, szemzés), mikroszaporítás A gyümölcstermő növények alanyai A gyümölcsfaiskola: a faiskola létesítésének feltételei, részei, a szaporítóanyag előállításának folyamata a faiskolában, faiskolai nyilvántartások Gyümölcsfaiskolai gyakorlat:	Gyümölcsösök öntözése: – Az öntözés célja, jelentősége – A gyümölcstermő növények vízigénye – Az öntözés időpontjai – Öntözési célok a gyümölcstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.) – Öntözési módok a gyümölcstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, miniszórófejes, mikroszórófejes miniesőztető, mikroesőztető), esőszerű öntözés – Öntözési módok tanulmányozása a gyümölcstermő ültetvényekben (árasztó, barázdás, mikroöntözés, esőszerű öntözés) – Öntözési munkaműveletek gyakorlása (telepítés, tápoldatozás)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése – Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása Oltványok készítése kézbenoltással: gyümölcsfa alanyok előkészítése, oltóvesszők megszedése, kötegelése, címkézése, oltás kézzel és géppel, oltványok elhelyezése, gondozása Oltványok készítése szemzéssel: hajtószemzés, alvószemzés, chip-szemzés Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása: – Hagyományos koronaformák kialakítása az 1−3. évben – Intenzív koronaformák kialakítása az 1−3. évben – A fás- és zöldmetszések a koronaalakítás során – A metszést kiegészítő eljárások alkalmazása a koronák kialakítása során 83/129. oldal v3.0 – 2019. 10. 07. – Hagyományos művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása – Intenzív művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartásának módszerei (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás, tő- és gyökérsarjak eltávolítása, zöldmetszések), sebek kezelése, a nyesedék eltávolítása, a termőfelület mérése, gyümölcsritkítás, terméssza bályozás	A növényvédelmi eljárások tanulmányozása Kézi és gépi vegyszeres növényvédelem a munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával Karbantartás, hulladékkezelés, nyilvántartás Permetezési naptár készítése, permetezési napló vezetése Tárolás: – A gyümölcstárolás célja, jelentősége, az átmeneti és tartós tárolás módjai, menete – Termésbecslés, betakarítási terv készítése, gyümölcsök szedési érettségének megállapítása – A gyümölcsfélék tárolási módjainak (átmeneti és tartós) tanulmányozása, egyes munkaműveletek begyakorlása (tárolóhelyiségek előkészítése, betárolás, tárolók kezelése, kitárolás) Az almatermésűek termesztése, a csonthéjasok termesztése Almatermésűek termesztése: – Az almatermésűek (alma, körte, birs, naspolya) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk – A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás – Talajmunkák, trágyázás, öntözés – Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés – Az almatermésűek szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok
13. évfolyam	Csonthéjasok termesztése: – A csonthéjasok (őszibarack, kajszi, cseresznye, meggy, szilvák) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak	Bogyósgyümölcsűek termesztése: – A bogyósok (málna, szamóca, ribiszkék, köszméte, ribiszke-köszméte fajhibridek,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk – A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás – Talajmunkák, trágyázás, öntözés – Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés – A csonthéjasok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok Héjasok termesztése: – A héjasok (dió, mandula, mogyoró, gesztenye) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk – A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás – Talajmunkák, trágyázás, öntözés – Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés – A héjasok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok	szeder, szedermálna) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – A termőfelület kialakítása, fenntartása – Talajmunkák, trágyázás, öntözés – Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés – A bogyósok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok A különleges gyümölcsfajok (fekete bodza, húsos som, rózsa, áfonya, fekete berkenye, kivi, homoktövis, japán körte) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – Telepítés – A termőfelület kialakítása, fenntartása – Talajmunkák, trágyázás, öntözés – Legfontosabb betegségek, kártevők – A különleges gyümölcsfajok szedése

Szőlőtermesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A szőlőtermesztés jelentősége, a szőlőnövény, a szőlő környezeti igénye A szőlőtermesztés jelentősége, helyzete	A faj, fajta fogalma A fajták szerepe a szőlőtermesztésben, a fajták megválasztása, fajtaarányok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A szőlő származása, rendszertani besorolása A szőlőnövény felépítése: vesszők, hajtásrendszer, a rügyek felépítése, virágtípusok, a szőlőtőke részei A szőlőtőke részeinek felismerése (talpgyökér, oldalgyökér, harmatgyökér, gyökérnyak, tőkenyak, tőkealap, tőkefej, comb, világos rügy, sárszem, termőhajtás, ugarhajtás, fattyúvagy fejhajtás, nyak- vagy tőkehajtás, vadhajtás, hónaljhajtás, vitorla, kacs, vessző, bak, cser, csap, biztosítócsap, ugarcsap, rövidcsap, hosszúcsap, félszálvessző, szálvessző, törzs, kar, levél, virág, termés) A szőlő táplálkozás-élettani, gazdasági jelentősége Borvidékek, bortermő helyek, a hegyközségi törvény szerepe az ágazat fejlődésében A szőlő környezeti igénye: a szőlő életműködése, az éghajlat hatása a szőlőtermesztésre, a talaj hatása a szőlőtermesztésre A gazdasági környezet hatása a szőlőtermesztésr	Csemegeszőlő- és borszőlőfajták, alanyfajták, direkttermő és interspecifikus fajták Szőlőfajta-ismeret: a fajták felismerése, megnevezése A szaporítás módjai, mikroszaporítás elterjedése Törzsültetvények jelentősége, növényvédelmi hatása Európai vessző előállítása (begyűjtés helye, ideje) A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata A szaporításra alkalmas vessző szabványa Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság) Alanytelep éves ápolási munkái
12. évfolyam	Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság) Alanytelep éves ápolási munkái Az oltványkészítés műveletei, oltványok készítése (alany- és oltóvesszők előkészítése, kézben oltás, gépi oltás) Előhajtatás, edzés Oltványok iskolázása Gyökeres oltványok felszedése, szabványok Szaporítóanyag in vitro előállítása A tőkeművelésmódok fogalma, csoportosítása A tőkeformát kialakító tényezők A korszerű tőkeformák jellemzése, bemutatása A hagyományos tőkeformák jellemzése, bemutatása Az ültetvénytelepítések előkészítése (tereprendezés, talajmintavétel, talajelőkészítés, a tőkék helyének kitűzése, a szaporítóanyag előkészítése)	Az ültetés ideje, módja, menete, szervezése, ültetés gödörbe, kézifúróval, hidrofúróval, fóliatakarással Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés) A telepítés gondozása A szőlőültetvény támberendezései, a támberendezések típusai és jellemzésük A támberendezések anyagai, építésük, karbantartása, felújítása, támberendezés-típusok tanulmányozása, építése (az oszlopok beállítása, karózás, huzalozás A metszés célja, jelentősége A metszés biológiai alapjai (polaritás, termőegyensúly, a rügyek termékenysége, megterhelés, a rügyek helyzete, a metszésmódok elemei) A metszésmódok (rövidmetszések, hosszúmetszések) A metszés menete (felkészülés a metszésre, a metszésmód meghatározása, korszerű és hagyományos tőkeformák alakító és fenntartó metszése)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A metszés utáni munkák (a venyige eltávolítása, a támberendezés karbantartása, törzs- és karkötözés, a szálvesszők lekötése, harmatgyökerezés) Tőkepótlási eljárások: – Fiatal szőlők pótlási módjai – Termő szőlők pótlási módjai: bujtás, döntés – Zöldoltás Zöldmunkák: – A zöldmunkák fogalma, szerepe, jelentősége, csoportosítása – A korszerű művelésű nem termő és termő szőlők zöldmunkái – A hagyományos művelésű szőlők zöldmunkái – Az elemi kárt szenvedett szőlők hajtáskezelése – Zöldmunkák végzése: törzstisztítás, hajtásválogatás, kötözés, hajtásrögzítés huzalos támasz mellett, fésülés, csonkázás, hónaljazás, termőhajtások bekurtítása, fürtritkítás, levelezés, gyűrűzés Talajmunkák: – A talajmunkák célja, jelentősége, csoportosítása (szélessoros szőlők művelése, hagyományos művelésű szőlők művelése) – Szélessoros homok, kötött talajú szőlők művelése – A vegyszeres gyomirtás – Talajmunkák a hagyományos szőlőben – A talajművelési eljárások várható alakulása a szőlőben – Talajművelési eljárások tanulmányozása (mechanikai, vegyszeres, biológiai) – Sorközök gépi művelése (mélylazítás, szántás, tárcsázás, fűápolás) – A sorok kapálása, vegyszerezés, gépi művelés, takarás Tápanyagellátás: – A szőlő tápanyagellátásának célja, jelentősége, ideje, módja, menete – A tápelemek szerepe, aránya – A tápanyag-gazdálkodás anyagai	Öntözés: – A szőlő öntözésének célja, jelentősége – Az öntözés hatása a tőke növekedésére, termékenységére, a termés minőségére – A természeti tényezők hatása az öntözésre – Az öntözés idejének, gyakoriságának, az öntözővíz mennyiségének meghatározása – Öntözési módok a szőlőültetvényben, öntözési módok tanulmányozása, öntözőgépek beállítása, üzemeltetése – Az öntözés menete, szervezése Növényvédelem: – A szőlő növényvédelmének célja, jelentősége – A szőlő védelmének módjai (agro- és fitotechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai szőlővédelem) – A földi és légi növényvédelem jellemzői – Növényvédő szerek a szőlő növényvédelmében – Növényvédelmi előírások – A szőlő károsítói (élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok) – A leggyakoribb kártevők, kór- és kárképek gyomnövények felismerése – Permetlé-összetétel számítása – A növényvédelmi eljárások tanulmányozása – Kézi és gépi vegyszeres növényvédelem a munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával Betakarítás: – A szőlő érettségének megállapítása – A szüret előkészítése – Az étkezési és a borszőlő szedése – A szőlő gépi betakarításának tanulmányozása – Az étkezési szőlő manipulálása, csomagolása – A szőlő szállítása tárolóba, feldolgozóba – A kézi és a gépi szüret szervezése Feldolgozás: – Előkészületi munkák – A borszőlő feldolgozása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– A tápanyagfelvételre ható természeti tényezők – A tápanyag-gazdálkodás rendszere (készlettrágyázás, alaptrágyázás, fenntartó vagy kiegészítő trágyázás) – A tápanyagok felhasználása – Szerves- és műtrágyázás, a tápanyagok kézi és gépi kijuttatása	– A csemegeszőlő áruvá készítése

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A termelés eszközrendszere (befektetett eszközök, forgóeszközök, termőföld, munkaerő), az eszközök hatékony működtetésének összefüggései A termelés ráfordításai és költségei, a termelési tevékenység eredménye, hatékonyságot kifejező mutatók képzése A termelés reálszférája: beszerzés, termelés, készletezés, minőség-ellenőrzés, értékesítés A termelés pénzügyei: a pénz szerepe a piacgazdaságban, pénzintézeti rendszer, pénzintézetek tevékenysége, pénzforgalom típusai, jellemzői, hitelezés A vállalkozások csoportosítása: – A vállalkozás fogalma, általános jellemzői, feltételei – Egyéni és társas vállalkozás, szövetkezetek jellemzői, működésének szabályai Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok, cégbejegyzés, cégfelügyelet, érdekképviseletek A vállalkozási formák közötti választás szempontjai Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén Jogi alapismeretek, szerződések Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása	Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése (alaki, tartalmi, formai követelmények), számlakitöltés, nyugta kiállítása, készpénzátvételi elismervény kiállítása A társadalombiztosítás fogalma, alapvető társadalombiztosítási fogalmak Vállalkozások tevékenységének tervezéséhez, folytatásához, ellenőrzéséhez szükséges információk, adatok gyűjtése, tárolása, rendszerezése: eszköz-, anyag- és készletnyilvántartások vezetése, leltározás, selejtezés, technológiai terv készítése Az őstermelői és kistermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai Vállalkozás megszűnése, megszüntetése, átalakulás A vállalkozás eszközeinek értékelése A piackutatás fogalma, a piackutatás formái A marketingmix és elemei: árképzés, értékesítés, promóció Kommunikáció: üzleti levelezés, üzleti tárgyalás Árajánlat, üzleti terv készítése A vezetés fogalma, szintjei, a vezetői munka szakaszai Vezetési módszerek, stílusok A munka hatékony szervezése Online adásvételi és szolgáltatási szerződés Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje) Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén Jogi alapismeretek, szerződések	Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelőségi jelölés) Szavatossági, jótállási igények intézése (jegyzőkönyv, kijavítás vagy kicserélés ideje) Az Európai Unió, intézményi és finanszírozási rendszere Európai uniós pénzügyi alapok, pályázati rendszerek felkutatása, pályázatkészítés Európai uniós és nemzeti támogatások igénylése

Munkavállalói idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség). A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen	Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés) A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.	A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

Kertésztechnikus (dísznövénytermesztő, virágkötő szakirány)

Szakmai alapozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati tevékenységek végzése Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása	Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovászati előadások hallgatása Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban
10. évfolyam	Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése Erdészeti tevékenységek végzése Földmérő tevékenységek végzése Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása	Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása Erdészeti előadások hallgatása Földmérő előadások hallgatása Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

Általános alapozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, időjárás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, léghőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök) A talaj fogalma, a talajképződés A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás) A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma) A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok	Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés) A gazdasági állatok eredete, a háziasítás A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámai A precíziós gépesítés alapjai A Föld alakja, jellemzői, méretei A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma Földügyi alapismeretek Területszámítások Munkavédelem fogalma, feladata, területei A munkavállalók jogai és kötelességei Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén Védőeszközök feladata, csoportosítása A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje A villamosság biztonságtechnikája A villamos készülékek használatának szabályai A tűzvédelem feladatai Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai Tűzoltó eszközök és készülékek Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai Az elsősegélynyújtás általános szabályai

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Az állam feladatai napjainkban Az állam bevételei Az állami gazdaságpolitika céljai A költségvetési és a monetáris politika eszköztára A bankrendszer a mai gazdaságban A tőkepiac és termékei A pénzügyi közvetítők A háztartás, mint megtakarító A háztartás, mint hitel felvevő Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése A háztartás költségvetése Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek Bérek, járulékok napjainkban Munkaviszony megszűnése, megszüntetése	A vállalkozás, vállalkozó fogalma A vállalkozások típusai A vállalkozások környezete A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése Saját vállalkozás előnyök-hátrányok Vállalkozói kompetenciák Üzleti ötlet kidolgozása Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel Bevételek és költségek tervezése, A termelési, szolgáltatási folyamat Adók, járulékok, támogatások Az üzleti terv szükségessége, felépítése Vezetői összefoglaló A vállalkozás bemutatása, környezete Marketing Terv Működési terv Vezetőség és szervezeti felépítés Pénzügyi terv Mellékletek Sikeres vállalkozások jellemzői Az esetleges kudarc okai, kezelése

Disznövénytermesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Az egynyári dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása A magvetés közegei, földkeverék összeállítása A magról szaporítható egynyári dísznövények ismerete, morfológiai jellemzésük, szaporításuk, nevelésük sajátosságai	A kétnyári dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása, szaporítása és lehetséges technológiái a készáruvá nevelésig. Kétnyári dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, szaporításuk, nevelésük sajátosságai Az évelő dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Egynyáriak dugványról szaporítása és lehetséges technológiái a dugványozástól a készáruvá nevelésig. A szaporítás során használt anyagok, eszközök, gépek Növényismereti lista/Egynyári dísznövények: – Begonia semperflorens – Begonia x tuberhybrida – Lobelia erinus – Pennisetum villosum – Salvia splendens – Salvia farinacea – Senecio cineraria – Ageratum x houstonianum – Antirrhinum majus – Celosia plumosa – Dahlia hortensis – Gazania rigens – Heliotropium arborescens – Impatiens walleriana – Petunia hybrida – Rudbeckia hirta – Tagetes erecta – Tagetes patula – Verbena hybrida – Zinnia elegans – Cosmos bipinnatus – Portulaca grandiflora – Lobularia maritima – Vinca rosea – Alternanthera ficoidea – Iresine herbstii – Iresine lindenii – Pilea microphylla – Lantana camara – Petunia Surfinia fajtacsoport – Bidens ferulifolia – Solenostemon scutellarioides	Évelő dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, környezeti igényeik, az egyes fajok általánostól eltérő termesztéstechnológiája. Növényismereti lista/Kétnyári dísznövények: – Bellis perennis – Myosotis alpestris – Viola x wittrockiana – Brassica sp. – Dianthus barbatus – Digitaria sanguinalis A szaporítás során használt anyagok, eszközök, gépek Kétnyári dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, szaporításuk, nevelésük sajátosságai Az évelők szaporításmódjai és nevelésük. A termesztésük során használt anyagok, eszközök, berendezések, gépek Évelő dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, környezeti igényeik, az egyes fajok általánostól eltérő termesztéstechnológiája

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Bacopa sp. – Plectranthus forsteri	
12. évfolyam	A díszfaiskola létesítésének feltételei (természeti és közgazdasági feltételek) A faiskola felosztása, részei, felszerelése, kisegítő részei Faiskolai nyilvántartások EU-s direktívák, növényútlevél, szabadalmi jogok, természetvédelmi előírások A faiskolai termelés és értékesítés kapcsolatrendszere (értékesítési csatornák, faiskolai lerakat) Az ivaros szaporítás technológiai folyamata: mag begyűjtése, tisztítása, tárolása, magvetés helye, ideje, módja, ápolási munkák Az ivartalan szaporítási módok technológiai folyamatai: gyökereztetés (dugványozás, bujtás), növényi részek összenövesztése (oltás, szemzés), természetes szaporítóképletek leválasztása (sarjak) Szabadföldi földlabdás vagy szabadgyökerű növényanyag előállítása Konténeres növényanyag előállítása Továbbnevelt és koros fák nevelése – Sorbus sp. – Tilia cordata – Tilia platyphyllos – Tilia tomentosa – Ginkgo biloba – Larix decidua Sophora japonica	A díszfák és díszcserjék fogalma, jelentősége A díszfák és díszcserjék csoportosítási szempontjai: szárnövekedés, lombozat, díszítőérték, felhasználás szerint Lombhullató díszfák ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk Növényismereti fajlista/Lombhullató díszfák: – Acer campestre – Acer negundo 'Flamingo' – Acer palmatum – Acer platanoides – Acer pseudoplatanus – Aesculus x carnea – Aesculus hippocastanum – Ailanthus altissima 'Bíborsárkány' – Albizia julibrissin – Betula pendula – Carpinus betulus – Catalpa bignonioides – Celtis occidentalis – Cercis siliquastrum – Elaeagnus angustifolia – Fagus sylvatica 'Atropurpurea' – Fraxinus angustifolia subsp. pannonica – Fraxinus excelsior – Fraxinus ornus – Gleditsia triacanthos – Koelreuteria paniculata – Malus sp. – Morus alba 'Pendula' – Platanus x acerifolia – Populus nigra 'Italica' – Populus simonii

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		– Prunus cerasifera 'Nigra' – Prunus serrulata – Pyrus calleryana – Quercus robur 'Fastigiata' – Quercus rubra – Robinia pseudoacacia – Salix alba – Salix caprea – Salix matsudana 'Tortuosa'
13. évfolyam	A növényházi dísznövények fogalma, jelentősége A növényházi termesztés jellemzői A növényházi dísznövények csoportosítása díszítőérték, igény, felhasználás szerint A növényházi dísznövények termesztési feltételei: víz, hő, fény, tápanyag biztosítása, szabályozási lehetőségei Cserepes virágos dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk,felhasználási lehetőségeik és termesztéstechnológiáik Hagymás dísznövények hajtatásának technológiája Növényházi vágott virágok és zöldek ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk és termesztéstechnológiáik A növényi sejtek, szövetek felépítése, működése A szövettenyésztés eszközei, anyagai Növényi tápanyagok, növekedésszabályozó anyagok Cserepes levéldísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk, felhasználási lehetőségeik és termesztéstechnológiáik Növényismereti fajlista/Cserepes levéldísznövények: – Aglaonema sp. – Areca lutescens – Asparagus setaceus – Aspidistra elatior – Asplenium nidus – Begonia rex-cultorum	A mikroszaporítás szakaszai, munkaműveletei Fertőtlenítési módok, táptalaj készítése Mikroszaporítás indításának módszerei Vágástechnikák, új táptalajra helyezés, kiültetés, akklimatizáció Növényismereti fajlista/Cserepes levéldísznövények: – Anthurium hortulanum – Begonia hiemalis – Cyclamen persicum – Euphorbia pulcherrima – Hydrangea macrophylla – Kalanchoe blossfeldiana – Nerium oleander – Pelargonium x hortorum – Pelargonium peltatum – Primula polyantha – Saintpaulia ionantha – Schlumbergera truncata – Spathiphyllum wallisii – Phalenopsis hibridek – Rosa sp. – Hippeastrum sp. Növényismereti fajlista/Növényházi vágott virágok és zöldek: – Asparagus densiflorus – Asparagus setaceus – Dendranthema grandiflorum – Dianthus caryophyllus

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– Chamaedorea elegans – Chlorophytum comosum – Codiaeum variegatum – Cyperus alternifolius – Dracaena deremensis – Dracaena fragrans – Dracaena marginata – Epipremnum aureum – Fatsia japonica – Ficus benjamina – Ficus elastica – Ficus binnendijkii – Ficus lyrata – Hedera helix – Howea forsteriana – Nephrolepis exaltata – Nolina recurvata – Pachira aquatica – Peperomia sp. – Philodendron scandens – Sansevieria trifastiata – Schefflera sp. – Syngonium podophyllum – Trachycarpus fortunei – Tradescantia sp. – Yucca elephantipes	– Eustoma grandiflorum – Freesia refracta – Gerbera jamesonii – Gladiolus x gandavensis – Iris hollandica – Lilium hibridek – Rosa sp. – Zantedeschia aethiopica

Virágkötészet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	A virágkötészet feladata, szintjei A virágkötészet hazai és nemzetközi szervezetei, érdekvédelmi képviseletei, kamarák és szakmai egyesület Nagykereskedések, virágpiacok. Virágkötészeti szakmai sajtó, szakkönyvek, szakkiadók	Vegyi anyagok (festékek, lakkok, virágtartósítók), eszközök (kések, ollók, kéziszerszámok, ragasztópisztoly), gépek (koszorúkötő, szárpucoló, tobozdrótozó stb.) jellemzői, felhasználási lehetőségeik a virágkötészetben Formai, szín- és biológiai törvények. Alapformák, karakterformák, mozgásformák, vonalak, felületek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Virágkötészet hazánkban és a nagyvilágban (kiállítások, versenyek, weboldalak) Ipari alap- és segédanyagok. Virágtartók (vázák, virágtálak, kosarak) és díszítőanyagok (szalagok, zsinórok, gyertyák, ünnepi díszítőanyagok) Csomagolóanyagok (selyempapír, celofán, kristályfólia, díszcsomagoló papír), rögzítőanyagok (tűzőhab és kellékei, mohagolyó, kenzántű, koszorúalapok), kötözőanyagok (kötözőszalagok, takarószalagok, drótok) Helyes eladói magatartás Vágott virágok kezelése: átvétel, alsó levelek leszedése, szárak visszavágása, tartósítás, tárolás, speciális kezelések (drótozás, tüskék eltávolítása, fás szárak kezelése, fiolázás, szár bevágása, szárvégek lezárása, nyálka elfolyatása, szárvég eltávolítása, portokok kicsípése, gyökérrel szedés, lankadt virágok kezelése, kinyílasztás) Cserepes növények ápolása: elhelyezés, öntözés, tápanyag-utánpótlás, növényvédelem, levéltisztítás, átültetés	Arányosság (aranymetszés), szimmetria, aszimmetria, súlypont, ritmus, kontraszt, harmónia Alapszínek, színárnyalatok, tónusok, hideg-meleg színek, színharmóniák, színkontrasztok Színek jellemzése: optikai megjelenés, pszichológiai hatás Alapszínek, színárnyalatok, tónusok, hideg-meleg színek, színharmóniák, színkontrasztok Színek jellemzése: optikai megjelenés, pszichológiai hatás Biológiai törvényszerűségek A virágkötészeti stílusok jellemzői. Dekoratív (biedermeier, struktúra), vonalas-grafikus, vegetatív, paralel stílusok Új törekvések, irányzatok a virágkötészetben A japán virágkötészet jellemzői A formai és színharmónia megvalósítása a virágdíszekben Színhangulatok, színellentétek stb. készítése színes felületek segítségével. Különböző virágkötészeti stílusú virágdíszek készítése Dekoratív (biedermeier, struktúra), vonalas-grafikus, vegetatív, paralel stílusok, új törekvések, irányzatok gyakorlati alkalmazása
12. évfolyam	A tűzött virágdíszek alkalmazási lehetőségei, készítésének törvényszerűségei. A tűzött virágdíszek csoportosítása virágtartó (vázadísz, virágtál, virágkosár), nézőpont (körkörös, egyoldalas), formai törvényszerűségek (szimmetrikus, aszimmetrikus), az elrendezés iránya (vízszintes, függőleges), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint A virágkötészetben használatos dísznövények, növényi részek, fajtalista A különböző alkalmakra, különböző formákban és stílusokban készült csokrok jellegzetességei. Csokorformák (körkörös, egyoldalú), alkalmi csokrok (ajándék, esküvői, kegyeleti), stíluscsokrok (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel), vázacsokrok A koszorúkészítés törvényszerűségei: arányosság, egyéb formai törvények, színhatások.	A tűzött virágdíszek elkészítése: a virágtartó kiválasztása, előkészítése, a rögzítőanyag elhelyezése, a növényanyag betűzése, kellékezés. Az asztaldísznek, térdekorációnak, alkalmi díszeknek használható, virágtartóban, rögzítőanyag segítségével készült vázadíszek, virágtálak és kosarak készítése Esküvői csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei Kegyeleti csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei Kegyeleti (temetési, mindenszenteki, megemlékezési) koszorúk jellemzői, növény anyagai és díszítő kellékei Díszkoszorúk, füzérek, girlandok, fesztonok jellemzői, növényanyagai és díszítő kellékei A növényanyag és a díszítő kellékek elhelyezése a koszorúalapra kötött, tűzött vagy ragasztásos technikával

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A koszorúk csoportosítása koszorúalap (vázas és tömör alapú), technika (kötött, tűzött, ragasztott, vegyes), felhasználás (kegyeleti, díszítő), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint. A felhasznált növényanyag.	
13. évfolyam	A tűzött virágdíszek csoportosítása virágtartó (vázadísz, virágtál, virágkosár), nézőpont (körkörös, egyoldalas), formai törvényszerűségek (szimmetrikus, aszimmetrikus), az elrendezés iránya (vízszintes, függőleges), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint A virágkötészetben használatos dísznövények, növényi részek, fajtalista Csokorformák (körkörös, egyoldalú), alkalmi csokrok (ajándék, esküvői, kegyeleti), stíluscsokrok (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel), vázacsokrok A koszorúk csoportosítása koszorúalap (vázas és tömör alapú), technika (kötött, tűzött, ragasztott, vegyes), felhasználás (kegyeleti, díszítő), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint. A felhasznált növényanyag. Csokrok csomagolása, a csomagolás anyagai, díszcsomagolás készítésének törvényszerűségei, technikái Cserepes növények csomagolása, a csomagolás anyagai, készítésének törvényszerűségei, technikái A különböző alkalmakra készült haj- és ruhadíszek, virágékszerek jellemzői, felhasználásuk, felhasználható növény- és díszítőanyagai A növény-összeültetés készítésének törvényszerűségei, felhasználható növényanyaga A növénykiválasztás szempontjai Tartós és alkalmi növény-összeültetések jellemzői A virágtartó kiválasztása, előkészítése A száraz virágkötészeti növények, növényi részek felhasználása tartós díszek (csokrok, virágtálak, kosarak, koszorúk, fali díszek, faliképek, térdíszek) készítésére Selyemvirágok felhasználása tartós díszek készítésére	Alkalmakra szóló (esküvő, kegyelet, ünnepek stb.) dekoratív (struktúra, biedermeier), bonyolultabb összeállítású tűzött virágdíszek készítése Különböző stílusokban készített tűzött tálak, vázák, kosarak készítése Körkörös és egyoldalú dekoratív ajándékcsokrok, esküvői és kegyeleti csokrok különböző stílus szerinti készítése, egyedi összeállítású csokrok készítése Megemlékezési, mindenszenteki koszorúk, füzérek, girlandok, fesztonok, drótvázas kötött, vegyes technikájú, illetve nagyobb tűzött temetési koszorúk, valamint elegáns, különleges kivitelű kegyeleti és díszkoszorúk készítése Ajándékdíszítések, díszcsomagolások jellemzői, felhasználható növény- és díszítőanyagai, készítésének szempontjai, változatos technikái, stílusai, módjai Kitűzők, haj- és ruhadíszek, kalapdíszek, virágékszerek készítése különböző stílusban és technikával A növény-összeültetés menete Floráriumok, fatörzsbeültetések A hidrokultúrás nevelés jellemzői, technikai megoldásai, eszközei, módjai A növényfalak készítésének jellemzőiA növény-összeültetések növényanyagának összeválogatásánál figyelembe veendő szempontok: a növények igényessége, mérete, növekedési üteme, színe és formája Az alkalmi, a tartós (talaj- és hidrokultúrás) növény-összeültetések, virágfalak különböző technikai megoldásai Száraz- és selyemvirágdíszek (fali díszek, faliképek, csokrok, tálak, kosarak, koszorúk, térdíszek) készítése Törékenység, száraz körülmények között történő tárolás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az asztaldíszek, színpaddíszek, kiállítások, bálok virágdíszeinek készítési szempontjai Esküvő, temetés, az év ünnepeinek virágdíszei (húsvét, karácsony, Valentin-nap, halottak napja, ballagások)	A virágdísz készítésének szempontjai, jellegzetes növény- és kellékanyagai Virágdíszek esztétikus elhelyezésének szempontjai és elhelyezése a virágüzlet kirakatában Asztaldíszek, színpaddíszek, kiállítások, bálok virágdíszeinek elkészítése, elhelyezése a helyszínen Esküvő, temetés, egyéb ünnepi (húsvéti, karácsonyi, Valentin-napi, halottak napi, ballagási) virágdíszek elkészítése

Műszaki ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása. A gépek anyagai, megmunkálhatósága Kötésmódok (oldható, nem oldható) Anyagismeret – fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználása. A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk Nyomatékátvitel (szíjhajtás, láncháitás, fogaskerékhajtás), áttétel Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik. Műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása. A gépek anyagai, megmunkálhatósága Kötésmódok (oldható, nem oldható) Anyagismeret – fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználása. A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk Nyomatékátvitel (szíjhajtás, láncháitás, fogaskerékhajtás), áttétel Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik.	Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése. Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési rendszer és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása, légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása. A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása. Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás, járókerék). Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet. A járószerkezet és a kormányzás, a fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása. A járművek elektromos berendezései. Az akkumulátor működése, karbantartása. Az indítómotor, a generátor, a gyújtórendszer és a világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk. Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása. A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei. Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás. Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása. A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése. A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák) Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezések), összeszerelésük, szétszerelésük, üzemeltetésük, karbantartásuk) Faiskolai traktorok, a telepítés gépei, csemeteültetők, a növényápolás gépei, a kitermelés gépei. Karbantartási feladatok	A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légporlasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmigépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai). A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók). Faiskolai traktorok, a telepítés gépei, csemeteültetők, a növényápolás gépei, a kitermelés gépei. Karbantartási feladatok
13. évfolyam	A növényházak feladata, fajtái, szerkezete, fűtése (melegvíz-, forróvíz-, gőz-, termál-, talaj- és levegőfűtés), a fűtésszabályozás alapjai Tüzelési módok, kazánok (gáz- és olajkazán, szilárdtüzelésű kazánok), a fűtőberendezések automatizálása Cserepezőgépek, növényházi automatikák, tápoldatkészítés, növényvédelmi gépek, karbantartásuk Automata öntözőrendszerek anyagai, típusai, tervezésük szempontjai, megtervezésük, kivitelezésük, karbantartásuk	A növényházak vízellátása, alkalmazott öntözési módok, tápoldatozás, automatizálási lehetőségek, környezetbarát zárt rendszerek Világítás, árnyékolás, sötétítés, szén-dioxid-pótlás Növényházak automatizált, számítógépes üzemeltetése Talajfertőtlenítés, gőzölés Karbantartási feladatok Cserepezőgépek, növényházi automatikák, tápoldatkészítés, növényvédelmi gépek, karbantartásuk Automata öntözőrendszerek anyagai, típusai, tervezésük szempontjai, megtervezésük, kivitelezésük, karbantartásuk

Növényvédelem

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A növényvédelem tárgya. A károsítók csoportosítása. Tünetek. Védekezési elvek és módok. A kémiai növényvédelemben használt szerek, szercsoportok. A szabadföldi és növényházi növényvédelem eltérő sajátosságai. A növényvédelem jogszabályi háttere Vírusok, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A vírusok elleni védekezési lehetőségek	A leggyakoribb és komolyabb gazdasági károkat okozó, a dísznövényeket megbetegítő kórokozók és az ellenük való védekezési lehetőségek Gombabetegségek, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A gombabetegségek elleni védekezési lehetőségek A legfontosabb kártevőcsoportok, károsításuk módjai, tünetek, védekezési módok. Fonalférgek, levéltetvek, pajzstetvek, tripszek,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Baktériumok, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A baktériumok elleni védekezési lehetőségek	poloskák, kabócák, talajlakó kártevők, lepkék, bogarak, csigák, emlősök

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A termelés eszközrendszere (befektetett eszközök, forgóeszközök, termőföld, munkaerő), az eszközök hatékony működtetésének összefüggései A termelés ráfordításai és költségei, a termelési tevékenység eredménye, hatékonyságot kifejező mutatók képzése A termelés reálszférája: beszerzés, termelés, készletezés, minőség-ellenőrzés, értékesítés A termelés pénzügyei: a pénz szerepe a piacgazdaságban, pénzintézeti rendszer, pénzintézetek tevékenysége, pénzforgalom típusai, jellemzői, hitelezés A vállalkozások csoportosítása: – A vállalkozás fogalma, általános jellemzői, feltételei – Egyéni és társas vállalkozás, szövetkezetek jellemzői, működésének szabályai Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok, cégbejegyzés, cégfelügyelet, érdekképviseletek A vállalkozási formák közötti választás szempontjai Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén Jogi alapismeretek, szerződések Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése	Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése (alaki, tartalmi, formai követelmények), számlakitöltés, nyugta kiállítása, készpénzátvételi elismervény kiállítása A társadalombiztosítás fogalma, alapvető társadalombiztosítási fogalmak Vállalkozások tevékenységének tervezéséhez, folytatásához, ellenőrzéséhez szükséges információk, adatok gyűjtése, tárolása, rendszerezése: eszköz-, anyag- és készletnyilvántartások vezetése, leltározás, selejtezés, technológiai terv készítése Az őstermelői és kistermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai Vállalkozás megszűnése, megszüntetése, átalakulás A vállalkozás eszközeinek értékelése A piackutatás fogalma, a piackutatás formái A marketingmix és elemei: árképzés, értékesítés, promóció Kommunikáció: üzleti levelezés, üzleti tárgyalás Árajánlat, üzleti terv készítése A vezetés fogalma, szintjei, a vezetői munka szakaszai Vezetési módszerek, stílusok A munka hatékony szervezése Online adásvételi és szolgáltatási szerződés Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje) Fogyasztói érdekek képviseletét ellátó egyesületek Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelőségi jelölés) Szavatossági, jótállási igények intézése (jegyzőkönyv, kijavítás vagy kicserélés ideje)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén Jogi alapismeretek, szerződések	Az Európai Unió, intézményi és finanszírozási rendszere Európai uniós pénzügyi alapok, pályázati rendszerek felkutatása, pályázatkészítés Európai uniós és nemzeti támogatások igénylése

Munkavállalói idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (íráskészség). A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt	Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés) A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak.	A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Személyes kommunikáció- tömegkommunikáció • Ki vagyok én? Ki vagy te? • Tanulási stílusok, tanulási technikák • Szólások, közmondások értelmezése • Növényi kommunikáció • A kommunikáció tényezői • A nyelv társadalmi jelenség • Az emberi arc és az érzelmek • Szemkontaktus, testbeszéd Nyelv és beszéd • Az írásbeli kommunikáció nonverbális eszközei • A világ nyelvei, nyelvhasználat • A szótárak • A jelek érzékelése • A nyelvi jelrendszer • A hangalak és jelentés viszonya • Érzékelés, érzékszervek • A kommunikáció zavarai	Nyelv és beszéd • Hang és betű • Egyszerű szavak, összetett szavak • Összetett szavak helyesírása Irodalmi arcképcsarnok • A reneszánsz • A barokk • A felvilágosodás és a klasszicizmus • A kiejtés szerinti írásmód • A szóelemző írásmód • A hagyományos írásmód • Az egyszerűsítés elve • Helyesírási feladatok • Újságok és hírportálok témái • Álláshirdetések • Könyvtárhasználat - szólások, közmondások értelmezése • Örkény: Egyperces novellák

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szövegértés, szövegalkotás • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902	Szövegértés, szövegalkotás • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902
10. évfolyam	Új kommunikációs lehetőségek • A Gutenberg – galaxistól az információs szupersztrádáig • Új kommunikációs lehetőségek • A valóságshow-k világa • A reklámok • A szöveg Mondat, szöveg, jelentés • Művészeti ágak, műnemek, műfajok	Népköltészet, média • Történet írása • A történetmesélés mint a világ megértésének eszköze • Könyvtárhasználat - Szájhagyomány, népköltészet • Régi magyar mondák • Könyvtárhasználat - Szólások, közmondások értelmezése • Hagyomány, irodalmi hagyomány • Az epika prózai műfajai és jellemzői

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Helyesírási feladatok • Alakzatok • A mondat • Egyszerű mondat • Összetett mondat • Mondatelemző gyakorlatok Szövegértés, szövegalkotás • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902	• A cinkotai kántor története • Nyelvjárások, tájnyelv • Így írtok ki – A Nyugat költői • Helyesírási feladatok • Fogalmazás. Kedvenc filmem, könyvem • Kép és szöveg. Képregények világa • A mozgókép film és irodalom Szövegértés, szövegalkotás • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902
11. évfolyam	Kommunikáció • A kommunikáció • A verbális és nonverbális kommunikáció eszközei, módjai	Kommunikáció • A munkavállalást segítő kompetenciák megismerése • Az önéletrajz • A motivációs levél

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Társalgási stílus; a verbális viselkedés változatai • Kommunikációs alapelvek, a sikeresség feltételei • Kommunikációs gyakorlatok: a generációs megértési nehézségek • Kommunikációs zavarok: a félreértés csapdái, a konfliktusok feloldásának eljárásai • Jelek, jeltípusok – az értelmezés lehetőségei • Kulturális jelek, udvarias társalgás, véleménynyilvánítás Nyelvtan • Nyelvek, nyelvtanok – a nyelvtudomány kérdései • A nyelv és a beszéd, nyelvváltozatok, nyelvhasználat, nyelvhelyesség • Nyelv és társadalom: köznyelv, csoportnyelv, nyelvjárások. A nyelvi norma • A stílusrétegek • Szövegalkotási gyakorlatok: képből szöveg • Képversek Irodalom • Ady Endre életútja, pályaképe • Ady Endre újszerűsége • Ady Endre versei • József Attila életútja, pályaképe • József Attila modernsége • József Attila versei • Dráma és színház: Shakespeare • Shakespeare drámái • Dráma és történelem: Bánk bán • Jellemek és konfliktusok • Határon túli irodalom Szövegértés, szövegalkotás	• Kérvények írása • Retorika • A vita • Az ünnepi beszéd • Érvelés, cáfolat • Érvelő szövegek olvasása, alkotása Nyelvtan • Nyelvtörténet, a szókincs változásai • A nyelvújítás • A mai nyelvhasználat • A köznyelvivé válás Nyelvtan, irodalom – művészet • Művészetek befogadása, értelmezése • Művészeti ágak, műfajok • Művészeti irányzatok – avantgarde • Művészet és giccs • A zenei élmény • Az irodalom határterületei • Játék az irodalomban – paródia • A film • Egy filmadaptáció megtekintése Szövegértés, szövegalkotás • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI-511011001_1__teljes.pdf	Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI-511011001_1__teljes.pdf

Történelem és társadalomismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam OH-SZK09T/1, Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam OH-SZK10T/1	Európa múltja és jelene 1 A magyarság Európában Intézményeink működése Média és társadalom Ismerjük meg Magyarországot A tudás és az iskola szerepe a modern társadalomban Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalmakban	Európa múltja és jelene 2 A magyarság Európában 2. A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés Magyarország az Európai Unióban

Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	**H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1A** **Unit 1 Me and my family** • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családod **Unit 2: House and flats** • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról • Tantárgyak megnevezése **Nyelvtan:** • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások • Birtokos névmások	**H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1A** **Unit 3: Daily routine – free time** • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról **Unit 4: Likes and dislikes** • Filmtípusok • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről **Nyelvtan:** • Egyszerű jelen idő
10.	**H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1B Unit 5-6** **Unit 5: Meals, Shopping** • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd **Unit 6: Weather and clothing** • Évszakok • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok	**H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1B Unit 7-8** **Unit 7: I was there - Describing places** • Nevezetességek, város, vidék • Szórakozás • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás **Unit 8: Where should we go** • Mit csomagoljuk egy utazáshoz? • Hotelszoba foglalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• Mit viselsz ma/ általában**?** **Nyelvtan:** Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek Would like to Can/can't	• A szállodában • Országok nevezetességei **Nyelvtan:** Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód
11.	**Én és a családom** • Bemutatkozás • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapjának bemutatása **Az otthonom** • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása **Barátaim** • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok • Közös programok **Ruhatáram télen-nyáron** • Az évszakok jellemzése • A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése • A tanuló kedvenc ruhadarabjai • Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítása a különböző alkalmakra • Az időjárás megfigyelése évszakra vonatkozóan • Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása	**Eszem-iszom** • Az étkezési szokások • Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül? • Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz? • Az egyszerű ételek receptjei • Kedvenc ételek • Az egészséges étkezés • Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben **Szabadidőmben** • Munkamegosztás a családban • A tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem. • A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, esti programjai, hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévénézési szokásai, • Sportok, amelyeket a tanuló szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül, • Az egészséges életmód **Válasszunk szakmát!** • Mit várok a holnaptól? -a közeli jövő tervei • Mit várok a távolabbi jövőtől? a család, az ideális partner, gyerekek, álmaim háza/lakása • Foglalkozások a környezetemben **Végre itt a nyár!** • Terveim a nyárra, diákmunka nyáron

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1** **Kapitel 1**: **Ich und meine Welt** • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől • szabadidős tevékenységek **Nyelvtan:** Szabályos igék ragozása egyes és többes számban A **„sein”** ige ragozása egyes és többes számban A **„Sie”** használata W-s kérdőszavak **Kapitel 2: Meine Familienwelt** • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások **Nyelvtan:** A határozott névelő alanyesetben A határozatlan névelő alanyesetben A birtokos névmás alanyesetben A **„haben”** ige ragozása egyes és többes számban A tárgyeset (Akkusativ)	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch1** **Kapitel 3: Bildung auf der Welt** • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről **Nyelvtan:** A módbeli segédigék (müssen, können, mögen, wollen, dürfen, sollen) A **„kein”, „keine”** tagadószó **Kapitel 4: Alltag in der Welt** • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik **Nyelvtan:** Szabálytalan igék (fahren, lesen, sehen, treffen, schlafen, waschen, sprechen, essen) Elváló igekötős igék Visszaható igék
10.	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1** **Kapitel 5: So schmeckt die Welt** • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1** **Kapitel 6: Gesundheitswelt** • egészséges életmód • egészséges táplálkozás • testrészek • panaszok kifejezése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni **Nyelvtan:** A **„man”** névmás Összetett főnevek A **„nehmen** és a **„möchte”** ige A **„gern”** fokozása	• tanács kifejezése • párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • útigyógyszertár tartalma **Nyelvtan:** A **„halten”** és a **„tun”** ige Személyes névmások részes esetben (Dativ) A felszólító mód
11.	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1** **Kapitel 7: Adresse Weltallee 5** • személyes adatok megadása, űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása • képleírás a berendezési tárgyakkal **Nyelvtan:** Sorszámnevek A részes eset (Dativ) Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-és részes esetben (Akkusativ, Dativ) Számok 1000000-ig	**Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1** **Kapitel 8: Reisen um die Welt** • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról • útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről **Nyelvtan:** Az **„es”** névmás Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-és részes esetben (Akkusativ, Dativ) Személyes névmások tárgyesetben (Akkusativ) A **„Wo?”** és a **„Wohin?”** kérdőszók Az egyszerű kijelentő és kérdő mondat szórendje

Idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	**Unité 1: Moi et ma famille** • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családod **Unité 2: Domicile et ma chambre** • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról **Unité: L'école** • Tantárgyak megnevezése **Nyelvtan:** • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások • Birtokos névmások	**Unité 4: L'école et ma classe** • Beszélj az iskoládról • Mit szeretsz és mit nem szeretsz az iskoládban? • A jövőre vonatkozó tervek **Unité 5: Horaire du jour – loisirs** • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról **Unité 6: Les médias, livres, musique** • Filmtípusok • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről **Nyelvtan:** • Egyszerű jelen idő
	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek. **Unité 7: Le monde du travail** • Foglakozások • Saját szakma szókincse • Álommunka **Unité 8: Les repas, Achats** • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd **Unité 9: A la poste, communiquer par téléphone** • Postai szolgáltatások (levélfeladás, csomagfeladás) • Kifejezések telefonáláshoz • Magánlevél/ hivatalos levél - formai követelmények	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. Saját készítésű segédanyagok, szószedetek. **Unité 12: Chez le médecin et l'hygiène alimentaire** • Testrészek • Az orvosnál - rövid párbeszéd • A gyógyszertárban - rövid párbeszéd • Egészséges életmód **Unité 13: La circulation, moyens de transport** • Közlekedési eszközök • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás **Unité 14: Voyage, tourisme** • Mit csomagoljuk egy utazáshoz?

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Unité 10: Internet et l'ordinateur • A számítógép • A Facebook • Információk keresése az interneten • Rövid e-mail írása **Unité 11: Les saisons et habillement** • Évszakok • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok • Mit viselsz ma/ általában**?** **Nyelvtan:** Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek	• Hotelszoba foglalása • A szállodában • Reklamáció • Országok nevezetességei **Unité 15: La Hongrie, gastronomie hongroise** • Budapest nevezetességei • Hagyományos magyar ételek • Híres magyar városok **Unité 16: Europe et les pays et villes** • Országok és fővárosuk • Országok és nyelvek **Nyelvtan:** Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód
11.	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek. **La famille, relations personelles** • Bemutatkozás • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapjának bemutatása **Environnement et mon domicile** • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása **Relation avec les autres, mes amis** • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok • Közös programok	Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönykiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek. **Les repas et mes plats préférés** • Az étkezési szokások • Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül? • Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz? • Az egyszerű ételek receptjei • Kedvenc ételek • Az egészséges étkezés • Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben **Dans mes loisirs. Divertissements** • Munkamegosztás a családban • A tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem. • A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, esti programjai,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Comment s'habiller? Mes vêtements • Az évszakok jellemzése • A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése • A tanuló kedvenc ruhadarabjai • Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítása a különböző alkalmakra • Az időjárás megfigyelése évszakra vonatkozóan • Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása	hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévénézési szokásai, • Sportok, amelyeket a tanuló szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül, • Az egészséges életmód **Choix du métier. Mon rêve de travail** • Mit várok a holnaptól? -a közeli jövő tervei • Mit várok a távolabbi jövőtől? a család, az ideális partner, gyerekek, álmaim háza/lakása • Foglalkozások a környezetemben **Le repos, mes vacances d'été** • Terveim a nyárra • Diákmunka nyáron

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK09T__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK09M2__teljes.pdf	• Egész számok, alapműveletek • Műveletek racionális számokkal • Arányosság, • Százalékszámítás • Szöveges feladatok	• Mértékegységek • Síkidomok tulajdonságai • Testek hálója • Kocka, téglatest felszíne, térfogata • Probléma-megoldási módszerek • Diagramok, grafikonok
10. **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10T_1__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10M2__teljes.pdf	• Műveletek racionális számokkal • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet	• Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás • Síkidomok tulajdonságai • Kerület, területszámítás • Testek • Térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. **A felkészüléshez használható:** https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10T_1__teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10M2__teljes.pdf	• Alapműveletek, hatványozás négyzetgyökvonás számológéppel • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése, ábrázolás • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Valószínűség • Statisztika	• Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes arányosság táblázat, képlet, függvény, ábra). • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet • Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás • Síkidomok tulajdonságai • Kerület, területszámítás • Testek, térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel

Digitális kultúra - Kereskedelmi értékesítő

A 9. évfolyamon nincs digitális kultúra tantárgy.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. **A felkészüléshez javasolt szakirodalom:** https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/ https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/	**Az informatikai eszközök használata** • A számítógép fő egységei • Bemeneti és kimeneti perifériák • Adathordozók **Szövegszerkesztés** • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Karakter- és bekezdésformázások • Grafikák és képek elhelyezése a szövegben • Oldalbeállítások, nyomtatás • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázás**a** • Élőfej, élőláb • Stílusok, tartalomjegyzék **Prezentációkészítés** • Egyszerű bemutató készítése, mentése	**Táblázatkészítés** • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok **Weblapszerkesztés** • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása **Infokommunikáció, Információs társadalom** • Böngészőprogramok • Keresési stratégiák • Az információk hitelességének ellenőrzése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése	● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei **Az adatvédelmi alapfogalmak** ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett **Könyvtári informatika** ● Könyvtártípusok, dokumentumtípusok, kézikönyvek ● Könyvtári szolgáltatások, katalógus ● Információkeresés, forráskiválasztás
11. **A felkészüléshez javasolt szakirodalom:** https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/ https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/	**Szövegszerkesztés** ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázás**a** ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék **Prezentációkészítés** ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése	**Táblázatkészítés** ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok **Weblapszerkesztés** ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása **Infokommunikáció, Információs társadalom** ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei **Az adatvédelmi alapfogalmak** ● Szerzői jogok, publikálási szabályok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		• e-mail, e-szolgáltatások • Közösségi oldalak, kommunikációs programok • Netikett

Digitális kultúra

Szakmák:

Cukrász
Pék-cukrász
Pincér-vendégtéri szakember
Szakács
Szőlész-borász

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. **A felkészüléshez javasolt szakirodalom:** https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/	**Az informatikai eszközök használata** • A számítógép fő egységei • Bemeneti és kimeneti perifériák • Adathordozók **Szövegszerkesztés** • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Karakter- és bekezdésformázások • Grafikák és képek elhelyezése a szövegben • Oldalbeállítások, nyomtatás • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázás**a** • Élőfej, élőláb • Stílusok, tartalomjegyzék **Prezentációkészítés** • Egyszerű bemutató készítése, mentése	**Táblázatkészítés** • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok **Weblapszerkesztés** • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása **Infokommunikáció, Információs társadalom** • Böngészőprogramok • Keresési stratégiák • Az információk hitelességének ellenőrzése • A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése	● Az internet veszélyei **Az adatvédelmi alapfogalmak** ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett **Könyvtári informatika** ● Könyvtártípusok, dokumentumtípusok, kézikönyvek ● Könyvtári szolgáltatások, katalógus ● Információkeresés, forráskiválasztás
10. **A felkészüléshez javasolt szakirodalom:** https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/ https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/	**Szövegszerkesztés** ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázás**a** ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék **Prezentációkészítés** ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése	**Táblázatkészítés** ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok **Weblapszerkesztés** ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása **Infokommunikáció, Információs társadalom** ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei **Az adatvédelmi alapfogalmak** ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. **A felkészüléshez javasolt szakirodalom:** https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/ https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/	**Szövegszerkesztés** ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázás**a** ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék **Prezentációkészítés** ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése	**Táblázatkészítés** ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok **Weblapszerkesztés** ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása **Infokommunikáció, Információs társadalom** ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei **Az adatvédelmi alapfogalmak** ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Atomi aktivitás Az atom felépítése Atommagok kettéválása, egyesülése A radioaktivitás Az atomenergia Elektromosság és mágnesesség	Állandóság és változások Ivaros és ivartalan szaporodás A gének szerepe Mutáció Öröklésmenetek A férfi és a női szaporító szervrendszer

	Kölcsönhatások. Mágnesesség, elektromosság Elektromágneses hullám tulajdonságai Lendületbe jövünk A lendület Az erő Formák és arányok a természetben Anyagi rendszerek Fémek, ionok, molekulák Szervetlen vegyületek. A víz Molekulaóriások: Zsírok, szénhidrátok, fehérjék, nukleinsavak Enzimek működése Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés A mozgás A légzés A nedvkeringés A kiválasztás Energianyerés az élővilágban Alaptápanyagok Védőtápanyagok Járulékos,- ballasztanyagok	A terhesség és szülés Családtervezés Az élőlények és környezetük Meteorológia Táj és ember A Nap és napsugárzás A környezeti tényezők hatása Kárpát-medence élővilága Hazai élővilág védelme Az evolúció színpada és szereplői Ökológia Globális környezeti problémák Ökológiai lábnyom Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció Bolygótestvéreink A csillagok A Föld belső övei Az élet kialakulása a Földön Tájékozódás térben és időben Éggömb és Földgömb Időzónák Mi a fény
	Az ember táplálkozása A szervezet egysége A hormonok világa Az idegrendszer felépítése és működése Az érzékelés Az ember egyéni és társas viselkedése	Fénytörés, Fényvisszaverődés Mechanikai energia Energia megmaradás törvénye A teljesítmény A mozgás Projektmunka Bioszféra védelme Egészséges táplálkozás Családtervezés Mindennapos testmozgás

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Pénzügyi ismeretek** Pénzkorszakok a történelemben. A pénz szerepe és funkciói Ahány ország, annyi bankjegy: valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze. Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései: mikor és milyen döntések várnak ránk? Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában: bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése, bevételek-kiadások: munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek, társadalmi transzferek, egyéb jövedelmek. munkabér felépítése. bruttó, nettó bér, adók, járulékok, a folyó kiadások csoportjai, beruházások. Bankszámlanyitás: a várható használat és a megfelelő kínálat (banki számlacsomag, költségek) összhangba hozása. A döntés főbb lépései. Mire használjuk a bankszámlánkat?: A készpénzfelvétel, átutalás, csoportos beszedés, bankszámlakivonat tartalma. E-banking: telefon és internet a kényelem szolgálatában. Technika és biztonság. Fizetés kártyával, készpénz nélküli fizetési módok: Bankkártyák és egyéb kártyák (típusok, előnyök, költségek). Kilépés a munkaerőpiacra Életpálya, karrierperiódusok: Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet	**Kilépés a munkaerőpiacra** A munka világa, munkalehetőségek itthon és külföldön: A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás **Munkába állás, munkajogi alapok:** A Munka törvénykönyve: A munkavégzés általános szabályai: A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai. A munkaszerződés általános tartalma. A munkáltató és a munkavállaló kötelességei. A kártérítési felelősség A munkaviszony megszűnése és megszüntetése: Felmondási idő, végkielégítés szabályai. A munka- és a pihenőidő szabályai: Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság.

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat

Szakmák:

Cukrász
Pék-cukrász
Pincér-vendégtéri szakember
Szakács
Szőlész-borász

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	*Pénzkorszakok a történelemben.* *A pénz szerepe és funkciói* *Ahány ország, annyi bankjegy* Valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze. *Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése* *Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései* Mikor és milyen döntések várnak ránk? *Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában* Bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei. *Pénzügyi céljaink tervezése* Pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai *A család, illetve a háztartás fogalmának eltérés e* *Bevételek-kiadások* Munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek, társadalmi transzferek, egyéb jövedelmek. Munkabér felépítés e. Bruttó, nettó bér, adók, járulékok. A folyó kiadások csoportjai, beruházások. *A háztartás költség vetése* Költségvetés fogalma, elkészítésének módja. Egyenlegének alakulása. *Biztosítások* A biztosítások lényege: veszélyközösség, kockázatfelosztás, kármegosztás. A biztosítók, mint kockázatokkal kereskedő vállalkozások. *Élet- és nem életbiztosítások* Egészség-, felelősségbiztosítás, utas-, lakás-, vagyonbiztosítás, életbiztosítások stb. *Nyugdíjas évek* Nyugdíj-jogosultság rendszere. Állami nyugdíjrendszer, nyugdíjrendszer pillérei. Gondoskodás az állami nyugdíj kiegészítéséről.	*Életpálya, karrierperiódusok* Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek, tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet. *A munka világa,* *munkalehetőségek itthon és külföldön* A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás. *Álláskeresés* Az álláskeresés folyamata, módjai. A Munkaügyi Központ szerepe az álláskeresésében. Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel. *Önéletrajz, motivációs levél, felvételi beszélgetés* Önéletrajztípusok, a motivációs levél jelentősége, felvételi beszélgetés, viselkedés, nonverbális üzenetek. *A Munka törvénykönyve.* *A munkavégzés általános szabályai* A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai. A munkaszerződés általános tartalma A munkáltató és a munkavállaló kötelességei. A kártérítési felelősség *A munkaviszony megszűnése és megszüntetése* Felmondási idő, végkielégítés szabályai. *A munka- és a pihenőidő szabályai* Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság. *A munka díjazása* Alapbér, bérpótlékok. Garantált bérminimum. A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései.

		Munkaügyi kapcsolatok Üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés. *Néhány szokásostól eltérő (atipikus) foglalkoztatási forma* Távmunka, munkaerő-kölcsönzés.

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.
10. évfolyam	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.
11. évfolyam	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Talajtorna: összefüggő talajtorna (mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás) Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: támlázás, fordulás, alaplendület, leugrás Gerenda: járások, fordulás, mérlegállás és homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	**Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:**	**Tankönyv: Szakmák Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Kereskedelmi értékesítő** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) **Szakács** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Konyhatechnológiai eljárások: 1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában) 2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés)	**Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Kereskedelmi értékesítő** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** A tészták csoportjai: • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok **Szakács** **A tantárgy témakörei:**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	3. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás) 4. Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) Különleges technológiák: konfitálás, marinírozás, füstölés **Pincér-vendégtéri szakember** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei)	• az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv** Az ételek csoportjai**:** • Előételek • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Köretek • Saláták • Desszertek **Pincér-vendégtéri szakember** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) II. • Borajánlás ételekhez • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) II.

Munkavállalói idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	**Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!** **Dr. Hetyei Judit: Arbeit im Fokus** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Kereskedelmi értékesítő** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:**	**Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!** **Dr. Hetyei Judit: Arbeit im Fokus** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Kereskedelmi értékesítő** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Cukrász**

	• a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) **Szakács** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Konyhatechnológiai eljárások: 1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában) 2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés) 3. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás) 4. Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légterű sütések) Különleges technológiák**:** konfitálás, marinírozás, füstölés **Pincér-vendégtéri szakember** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei)	**A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** A tészták csoportjai: • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok **Szakács** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv** Az ételek csoportjai: • Előételek • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Köretek • Saláták • Desszertek **Pincér-vendégtéri szakember**

		A tantárgy témakörei: • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) II. • Borajánlás ételekhez • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) II.

Munkavállalói idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	**Tankönyv: Pálfy Mihály: Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár 100 recettes et une idée de Hongrie** **A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése	**Tankönyv: Pálfy Mihály: Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár. 100 recettes et une idée de Hongrie.** **A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.** **Szakmák** **Pék-cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szőlész-borász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai

	Kereskedelmi értékesítő **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) **Szakács** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** Konyhatechnológiai eljárások: 1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában) 2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés) 3. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás)	**Kereskedelmi értékesítő** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Cukrász** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** A tészták csoportjai: • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok **Szakács** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv** Az ételek csoportjai: • Előételek • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Köretek • Saláták

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	4. Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) Különleges technológiák: konfitálás, marinírozás, füstölés **Pincér-vendégtéri szakember** **A tantárgy témakörei:** • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei)	• Desszertek **Pincér-vendégtéri szakember** **A tantárgy témakörei:** • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai **Szakmai idegen nyelv:** • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) II. • Borajánlás ételekhez • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) II.

Élelmiszeripar ágazat

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége	Munkaviszony létesítése Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség

	Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Él_Anyagismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Élelmiszer fogalma, fő csoportjai, összetevői A víz szerepe az életfolyamatokban Az ivóvíz jellemzői, követelményei Alaptápanyagok: fehérjék (enzimek), szénhidrátok, zsírok, olajok A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői: Állati eredetű zsiradékok jellemzése felhasználása, tárolása A hús jellemzői, szerkezete, kémiai összetétele és táplálkozástani jelentősége. A hús és a húsfeldolgozó ipar nyersanyagai és termékei. A nagy vágóállatok, a baromfihús, halhús jellemzése kémiai összetétel alapján	Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői Tojás fogalma, felépítése, kémiai összetétele, táplálkozástani jelentősége, minősítése, tárolása, tartósított termékei. Tojás érzékszervi vizsgálata A tej fogalma, fizikai és kémiai tulajdonságai, élettani hatásai. A tej táplálkozástani és ipari jelentősége. A fogyasztói tejek, a tartósított készítmények, a tejkészítmények, a tejtermékek fajtái és jellemző tulajdonságai Tejkészítmények, tejtermékek. Vaj, túró, sajt Méz A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői gabonafélék jellemzése, fajtái, a gabonaszem felépítése A lisztek fajtái, lisztek minőségét meghatározó tényezők, jelölések. Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz és sikérvizsgálata Zöldségfélék, kémiai összetétele, csoportosítása Fűszerek Gyümölcsök, kémiai összetétele, csoportosítása Természetes édesítőszerek (répacukor, gyümölcscukor Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása. Az erjedésipari nyersanyagok

Él_Élelmiszeripari technológiai alapok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9.	Az élelmiszeripari gyártási folyamatok általános meghatározása Élelmiszeripari gyártási folyamatok összetevő műveletei Az élelmiszeripari gyártástechnológia során betartandó legfontosabb követelmények Az élelmiszeripari gyártási folyamatok általános meghatározása Élelmiszeripari gyártási folyamatok összetevő műveletei **Az élelmiszeripari gyártástechnológia során betartandó legfontosabb követelmények** A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja **A technológiai alapműveletek jellemzői és iparági szerepük** Előkészítő műveletek. Tárolás, raktározás. Mérés ***Válogatás, Osztályozás célja, osztályozás különböző paraméterek szerint*** *Tisztítás, mosás (célja, áztatás, mosás, öblítés, magozás, szártépés), hámozás célja, módjai. Aaprítás (célja, módjai), zúzás, őrlés; előfőzés, színrögzítés, felöntőlevek készítése* *Speciális technológiai műveletek. Folyadékok szállítás.* *Szétválasztó műveletek: Lényerési eljérások(préselés), ülepítés, szűrés*	Homogenizáló műveletek: Keverés, homogenizálás *Tartósítási műveletek* - *Tartósítás hőközléssel: (pasztőrözés, sterilezés)* Tartósítás hőelvonással (hűtés, fagyasztás) - **lehűtés (előhűtés)** - **hűtve tárolás (hűtőtárolás)** - **fagyasztás, gyorsfagyasztás** - **fagyasztva tárolás** - kriogén fagyasztás és tárolás Tartósítás hőelvonással (hűtés, fagyasztás) Szárítás Bepárlás Kémiai tartósítás, kombinált tartósító eljárások Előfőzés, sütés Befejező technológiai műveletek - töltés - zárás, csomagolás Látogatás egy élelmiszeripari üzemben Tárolás Befejező technológiai műveletek - töltés) - zárás, csomagolás **IV. Tárolás**

Műszaki alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papír-modell készítése A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp **Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával**	Szíjak, dörzshajtás, fogaskerékhajtás, láncháitás, áttételek Nyomatékátszármaztató hajtások csoportosítása A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe A dörzshajtás, láncháitás alkalmazási területei Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel A fogaskerékhajtás alkalmazási területe, alapfogalmak A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

	Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak Oldható és nem oldható gépelemek Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon Tengelykötés ékkel vagy retesszel **Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások**	Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.) Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok **Csővezetékek tömítése, szigetelése** Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján **Hajtóművek alkalmazási területei**

Élelmiszervizsgálat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, Tűzvédelem Baleseti források, baleset elhárítás, elsősegélynyújtás Laboratóriumi vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata Mintavétel célja. A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása. Dokumentáció Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata Tömegmérés elve, mértékegységek, Tömegmérés eszközei Mérlegek használata: laboratóriumi és üzemi A mérés és mérlegkezelés szabályai	Mérlegek használata: laboratóriumi és üzemi. A mérés és mérlegkezelés szabályai Térfogatmérés: elve, mértékegysége. Térfogatmérési módszerek, térfogatmérő eszközök használata és tisztítása Hőmérséklet és mérése, a hőmérők fajtái, a hőmérők Sűrűségmérés: elve, mértékegysége, (tömeg és térfogatmérés), fokolók és areométer használata Oldatok töménységének meghatározása sűrűségük alapján. Sóoldat koncentrációjának ellenőrzése sűrűségméréssel Oldatok töménysége és a töménység számítása. Különböző töménységű oldatok készítése

AGY_Mérések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	**Mérési műveletek** Tömegmérés, mérleg használata Térfogatmérés, térfogatmérő eszközök ismerete	Recept szerinti mérések Dokumentáció használata Hosszúságmérés

AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Élelmiszeripari ágazatok megismertetése Általános élelmiszeripari műveletek: mérés, osztályozás, válogatás, mosás Szétválasztó műveletek és gépek az élelmiszeriparban**:** ülepítés, szűrés, préselés és passzírozás A lényerés sajtolással és kilúgozással. A préselés és előkészítő műveletei: zúzás, aprítás műveletei és berendezései. Hőtani műveletek: bepárlás; előfőzés, főzés sütés, húzatás, pörkölés, a hűtés, fagyasztás Anyagátadási műveletek: szárítás és nedvesítés. A kristályosítás oldatból. A fermentálás (erjesztés). A hidrolízis. Desztilláció; lepárlás Malomipari technológia: előkészítési műveletek; őrlés; eszközök és berendezések használata	Sütőipari technológia: előkészítési műveletek; a kenyérgyártás alap és segédanyagai és előkészítésük; a gyártás meghatározó műveletei, sorrendjük, eszközök és berendezések használata Tésztaipari műveletek; előkészítés; iparági műveletek: keverés-tömörítés; préselés, szárítás Édesipari termékek csoportosítása Cukorkák; csokoládé gyártási műveletei; csokoládé temperálás, formázás, töltés, hűtés Kekszek, Ostyák, Piskóták, Mézesek, Teasütemények, Linzergyártás előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk A konzervipari termékek nyersanyagai (zöldségek, gyümölcsök) előkészítő és feldolgozási műveletei, sorrendjük, végrehajtása. Növényi és állati eredetű zsiradékok előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk A hús és a húsfeldolgozó ipar nyersanyagai és terméke előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata A tej és feldolgozásának termékei előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	**Munkavédelem** A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében	**Higiénia** Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniája, a feldolgozás higiéniája Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Munkavédelem és higiénia gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	**Munkavédelem** A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében	**Higiénia** Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniája, a feldolgozás higiéniája Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Éghajlattani alapismeretek Talajtani ismeretek talajvizsgálati módszerek eszközei talajtípusok Szőlőtermesztést befolyásoló ökológiai tényezők klimatikus tényezők: fény, hőmérséklet és csapadék hatása és jelentősége a szőlőtermesztésben Talajminőség hatása a szőlőminőségre A szőlőtermesztési technológiák szőlőminőségére gyakorolt hatása Növényvédelmi alapismeretek Növényvédelem feladata, módjai lehetőségei Kórokozók-kártevők vizsgálata Kórokozók és kártevők elleni védelem módjai	Bortermelés története a világon Bortermelés kialakulása és története Magyarországon A világ legjelentősebb bortermelő helyei Magyarország borrégiói Magyarország borvidékei Borfogyasztási szokások Magyarországon és a nagyvilágban Bor export- import UNIÓ hatása a magyarországi bortermelésre Borgazdaságok (kis-, közép-, és nagyüzemi borgazdaságok Borminőséget befolyásoló tényezők

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szőlő növény származása Szőlőtermesztés jelentősége Magyarországon és a nagyvilágban Szőlőnövény morfológiája Szőlőtermesztés gépi eszközei A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelet balesetvédelem. Tűzvédelem Sütőipari nyersanyagok érzékszervi vizsgálatai.gyártáshoz sükséges anyagok étvétele , tárolása, előkészítése munkavédelem A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése. Az előkészítés gépeinek berendezéseinek alkalmazása. Tojásmosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés. A margarin temperálása, mérése. Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése. Cukor, aszkorbinsav oldása. Élesztő , tejpor szuszpendálása A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése. A dagasztóvíz hőfok beállítása A gyártáshoz szükséges anyagok menyiségének kiszámítása. Anyagszükséglet különböző gyártás technológiák ismertetése, bemutatása. Zsemle,kifli, leveles tészta kiszámítása Vizes, tejes, dúsított tészták dagasztása tészta érlelése. Közvetlen és közvetett technológiával. Tojással dúsított omlós, leveles tészták dagasztása tészta érlelése. Közvetlen és közvetett technológiával. Cukrászipari nyersanyagok csoportosítása. Természetes édesítőszerek jellemzése. Mesterséges édesítőszerek felhasználása területei, hatóanyagai, jellemzői A cukrászatban felhasznált lisztek-zsiradékok-tejipari termékek-magvak, csoportosításai,jellemzői linzer	Szüret időpontját meghatározó tényezők Szüreti szervezési feladatok Szüreti adminisztráció Tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei. Gyümölcsök csoportosítása, jellemzői, tartősítása. Járulékos anyagok jellemzése. Cukrászat nyersanyagainak előkészítése. Isler-linzer Főzőberendezések, habverő-, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmalmazása.melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata. Főzőberendezések, fondangép balesetmentes alkalmazása. A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása. Briós.blundel,bukta Főzött cukor készítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondan, karamell). Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték) dobos lap Csokoládé temperálás, fondán, bevonómasszák melegítése hígítása. Zseléfajták-, egyébb bevonó anyagok készítése késztermékek ízét élvezeti értékét meghatározó töltelékek előállítása. A töltelékek előállítása, alkalmazása: gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszinkrémek, sós töltelékek, egyéb töltelékek. Főzött- és olvasztott cukor készítmények előállítása, alkalmazása.. A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Kenyértészta készítése közvetett eljárásssal, és közvetlen módon. Kovászolás és kovászpótló anyagok. Kenyér készítése közvetett és közvetlen eljárással.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.a tészta készítés során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A termék készítés helyes technolóhiai sorrend alkalmazásával. A tészták lehtséges lazítási módszerei.felvert Az élesztős-, felvert-, omlós-,hengerelt-, vajas-, forázott tészták készítési módja ezekből készíthető főbb termékek ismertetése. Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteség figyelembe vételével.felvert. Vajas tészta készítése: krémlap, könyú sós leveles, Az élesztős tészta készítése: briós, bukta ökörszem, fonott kalács termékekkel. Kevert élesztős tészta: kuglóf , fánk. Hajtogatott élesztőstészta:croissant Omlós tészták készítése. Omlós élesztőstészták Sós linzer: tea sütemény. Kevert omlós:néró, pathé, gyümölcs kenyér. Felvert tészta készítése: hideg-, melegúton készült könnyű és nehéz felvertek Forrázott tészta készítése. Hengerelt tészta késztés: marcipán tészta, figura készítés.

Szőlész-borász

A szőlőnövény és környezete

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A szőlőnövény általános felépítése, részei A gyökérrendszer és a hajtásrendszer feladatai A szőlő élettana, vegetációs jelenségek, éves fejlődési ciklus A szőlőfürt alkotói, jellemző vegyületei A szőlőbogyó alkotói, jellemző vegyületei A borkészítés szempontjából fontos vegyületek fejlődése az érés során A szőlőbogyó érésének szakaszai, a bekövetkező változások Éghajlati viszonyok, csapadékigény, vízigény, napsütés, hőösszeg, talajviszonyok, domborzat	Éghajlati viszonyok, csapadékigény, vízigény, napsütés, hőösszeg, talajviszonyok, domborzat A legfontosabb telepíthető Kárpát-medencei és világfajták ismerete; csoportosításuk és rövid jellemzésük a fontosabb fajtabélyeg, a szőlőtermesztési technológia és a borkészítés szempontjából. A belőlük készülő borfajták rövid jellemzése, felhasználásuk lehetőségei

11.	A szőlőnövény általános felépítése, részei A gyökérrendszer és a hajtásrendszer feladatai A szőlő élettana, vegetációs jelenségek, éves fejlődési ciklus A szőlőfürt alkotói, jellemző vegyületei A szőlőbogyó alkotói, jellemző vegyületei A borkészítés szempontjából fontos vegyületek fejlődése az érés során A szőlőbogyó érésének szakaszai, a bekövetkező változások	Éghajlati viszonyok, csapadékigény, vízigény, napsütés, hőösszeg, talajviszonyok, domborzat A legfontosabb telepíthető Kárpát-medencei és világfajták ismerete; csoportosításuk és rövid jellemzésük a fontosabb fajtabélyeg, a szőlőtermesztési technológia és a borkészítés szempontjából. A belőlük készülő borfajták rövid jellemzése, felhasználásuk lehetőségei

A szőlőtelepítés alapjai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A terület előkészítése Az oltványokkal szemben támasztott követelmények pontos ismerete A telepítéshez tartozó előkészítő gyakorlati fogások, a különböző telepítési módok ismerete Támrendszerépítés Az eltelepített oltvány többéves ápolási feladatai A régi, kivágandó ültetvények felszámolásakor elvégzendő feladatok Az adminisztráció szakszerű vezetése A bio-, biodinamikus gazdálkodás alapjai Támrendszer létesítéséhez felhasználható anyagok és jellemzésük	Különböző műszaki megoldások ismerete Karbantartási feladatok A szőlőszaporítás lehetőségei Az oltványkészítés módjai, lépései; oltványápolás; az alapfogalmak ismerete: alany, nemes Oltvány-előkészítés Oltványfelszedés, tárolás
11.	A terület előkészítése Az oltványokkal szemben támasztott követelmények pontos ismerete A telepítéshez tartozó előkészítő gyakorlati fogások, a különböző telepítési módok ismerete	Az adminisztráció szakszerű vezetése A bio-, biodinamikus gazdálkodás alapjai Támrendszer létesítéséhez felhasználható anyagok és jellemzésük Különböző műszaki megoldások ismerete Karbantartási feladatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Támrendszerépítés Az eltelepített oltvány többéves ápolási feladatai A régi, kivágandó ültetvények felszámolásakor elvégzendő feladatok	A szőlőszaporítás lehetőségei Az oltványkészítés módjai, lépései; oltványápolás; az alapfogalmak ismerete: alany, nemes Oltvány-előkészítés Oltványfelszedés, tárolás

Szőlőápolási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Zöldmunkák Talajművelés: a talaj szerepe a tápanyagellátásban, a talajszerkezet megőrzése, vízgazdálkodás, a gyommentesség biztosítása, talajmunkák, takarónövények alkalmazása Tápanyag-utánpótlás: módjai, adagolás, ütemezés; a leggyakoribb hiánytünetek; a táp- anyagok egymásra gyakorolt hatása Környezetvédelmi szempontok ismerete Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések	Metszési alapismeretek Alakító és termőre metszés; a metszés idejének megállapítása, termőalapok kialakítása A termés mennyiségének szabályozása Az egészséges és a beteg növényi részek közötti különbségek felismerése A leggyakoribb szőlőbetegségek jellemzése, felismerése A leggyakoribb kártevők jellemzése, felismerése A környezet által okozott károk A növényvédelem alapjai Kémiai és biológiai növényvédelem A permetezés optimális feltételeinek ismerete A permetszer bekeverése, kijuttatása Szakmai számítások alapszintű ismerete Munka-és környezetvédelmi előírások A szőlő érésének nyomon követése A termésbecslés módszerei Logisztika, munkaszervezés A kézi és a gépi szüretre előkészülés lépései

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A szőlőfeldolgozó szüretre való felkészítése: fertőtlenítés, beüzemelés Szakmai számítások A szüreti időpont megállapítása A kézi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok A gépi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok
11.	Zöldmunkák Talajművelés: a talaj szerepe a tápanyagellátásban, a talajszerkezet megőrzése, vízgazdálkodás, a gyommentesség biztosítása, talajmunkák, takarónövények alkalmazása Tápanyag-utánpótlás: módjai, adagolás, ütemezés; a leggyakoribb hiánytünetek; a táp- anyagok egymásra gyakorolt hatása Környezetvédelmi szempontok ismerete Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések	Metszési alapismeretek Alakító és termőre metszés; a metszés idejének megállapítása, termőalapok kialakítása A termés mennyiségének szabályozása Az egészséges és a beteg növényi részek közötti különbségek felismerése A leggyakoribb szőlőbetegségek jellemzése, felismerése A leggyakoribb kártevők jellemzése, felismerése A környezet által okozott károk A növényvédelem alapjai Kémiai és biológiai növényvédelem A permetezés optimális feltételeinek ismerete A permetszer bekeverése, kijuttatása Szakmai számítások alapszintű ismerete Munka-és környezetvédelmi előírások A szőlő érésének nyomon követése A termésbecslés módszerei Logisztika, munkaszervezés A kézi és a gépi szüretre előkészülés lépései A szőlőfeldolgozó szüretre való felkészítése: fertőtlenítés, beüzemelés Szakmai számítások A szüreti időpont megállapítása A kézi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok A gépi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok

Szőlőfeldolgozás, mustkezelések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Borászati üzemek, üzemrészek csoportosítása méret és funkció szerint A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából A borászati termékek csoportosítása Termékleírások, oltalom alatt álló borok, földrajzi jelzés nélküli borok Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a fel- dolgozó felkészítése a szüretre A szüret lebonyolítása A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelválasztás; préselés	A musttisztítás módszerei A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása A musttartósítás alapjai A kocsány és a törköly kezelése A vonatkozó jogszabályok általános ismerete A must fogalma, a mustfrakciók jellemzése A borászati szempontból fontos vegyületcsoportok, összetevők rövid jellemzése (fehér és kék szőlők) Vegyületek hatása a borminőségre
11.	Borászati üzemek, üzemrészek csoportosítása méret és funkció szerint A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából A borászati termékek csoportosítása Termékleírások, oltalom alatt álló borok, földrajzi jelzés nélküli borok Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a fel- dolgozó felkészítése a szüretre A szüret lebonyolítása A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelválasztás; préselés	A musttisztítás módszerei A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása A musttartósítás alapjai A kocsány és a törköly kezelése A vonatkozó jogszabályok általános ismerete

Erjesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Az alkoholos erjedés fő folyamata, a részt vevő vegyületek jellemzése Az erjesztés során bekövetkező legfontosabb kémiai változások A bor legfontosabb vegyületeinek alapszintű ismerete Az erjedés kinetikája (4 fő szakasza)	A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok) Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Az élesztők általános jellemzése, a Saccharomyces cerevisiae jellemzése, a spontán erjedésben részt vevő legfontosabb élesztők és szerepük A fajélesztők fogalma, használatuk okai, előkészítésük, a kevert tenyészetek szerepe Tejsavbaktériumok általános jellemzése, az Oenococcus oeni jellemzése, szerepe A biológiai almasavbontás folyamata, a bekövetkező változások, gátló és elősegítő tényezők A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai	Sillerborok erjesztése, annak körülményei A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéses vörösborkészítés, széndi- oxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei
11.	A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok) Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai	Sillerborok erjesztése, annak körülményei A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéses vörösborkészítés, széndi- oxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei

A bor kezelése és palackozása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Pincék, borászati üzemek higiéniájának biztosítása (levegőcsere, falak, padozat, ciszternák, fejtővezetékek, tartályok, egyéb tárolóedények) Fahordók karbantartása, kezelése Csapolás, visszacsapolás A bor mennyiségének megállapítása fahordóban A mintavétel módszerei A fejtés célja, módjai A derítés fogalma, célja, általános szabályai, a derítőszerek (egyszerű, összetett) fajtái, elő- készítésük, végrehajtás A szűrés fogalma, szűrési módok, szűrőanyagok A borharmónia fogalma	Házasítás: fogalma, célja, jogi szabályozás, végrehajtása Beltartalmi értékek szabályozása (cukor-, sav-, alkoholtartalom, szín-, ízjavítás), jogi háttér Alapfogalmak: reduktív, oxidatív érlelés Kénezés Fontosabb tárolóedények és különleges tárolóedények (amfora, permeábilis műanyag tároló) jellemzése, hatásuk a bor minőségére Fahordó és a barrique érlelési technika Finom seprőn tartás [sur lie(s)] és a finom seprő felkeverése (batonnage) A mikrooxidáció hatása A fehér-, rozé-, siller- és vörösborérlelés jellemzői A bor zavarosságának okai és típusai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A borstabilizáció fizikai módjai: hideg- és melegkezelés Borstabilizáció kémiai szerekkel és ennek jogi háttere A palackozást megelőző műveletek A palackozás technikái: hidegsteril és melegsteril palackozás, szénsavas borok töltése Bortechnológiai igények A palackozáshoz szükséges anyagok: palack, záróelem, címke Borok jelölése (jogszabályok és termékleírások alapján) Egyéb csomagolási technikák (bag-in-box)
11.	Pincék, borászati üzemek higiéniájának biztosítása (levegőcsere, falak, padozat, ciszternák, fejtővezetékek, tartályok, egyéb tárolóedények) Fahordók karbantartása, kezelése Csapolás, visszacsapolás A bor mennyiségének megállapítása fahordóban A mintavétel módszerei A fejtés célja, módjai A derítés fogalma, célja, általános szabályai, a derítőszerek (egyszerű, összetett) fajtái, elő- készítésük, végrehajtás A szűrés fogalma, szűrési módok, szűrőanyagok A borharmónia fogalma Házasítás: fogalma, célja, jogi szabályozás, végrehajtása Beltartalmi értékek szabályozása (cukor-, sav-, alkoholtartalom, szín-, ízjavítás), jogi háttér	Alapfogalmak: reduktív, oxidatív érlelés Kénezés Fontosabb tárolóedények és különleges tárolóedények (amfora, permeábilis műanyag tároló) jellemzése, hatásuk a bor minőségére Fahordó és a barrique érlelési technika Finom seprőn tartás [sur lie(s)] és a finom seprő felkeverése (batonnage) A mikrooxidáció hatása A fehér-, rozé-, siller- és vörösborérlelés jellemzői A bor zavarosságának okai és típusai A borstabilizáció fizikai módjai: hideg- és melegkezelés Borstabilizáció kémiai szerekkel és ennek jogi háttere A palackozást megelőző műveletek A palackozás technikái: hidegsteril és melegsteril palackozás, szénsavas borok töltése Bortechnológiai igények A palackozáshoz szükséges anyagok: palack, záróelem, címke Borok jelölése (jogszabályok és termékleírások alapján) Egyéb csomagolási technikák (bag-in-box) A tokaji borvidék bemutatása: a termőhely ökológiai viszonyai Borkülönlegességek készítéséhez használható szőlőfajták bemutatása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Az aszúsodás folyamata: a legfontosabb mikrobiológiai, kémiai folyamatok, az aszúbogyó fogalma A tokaji borkülönlegességek fogalma, jellemzése Tokaji borkülönlegességek készítése (szem előtt tartva a termékleírást)

Szénsavas borok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A pezsgő fogalma A pezsgők csoportosítása jogszabályi és technológiai szempontból A pezsgők kategóriái cukortartalom szerint A pezsgő alapanyagainak jellemzése, szerepük: alapbor, anyaélesztő, tirázslikőr, expedíciós likőr	A palackos erjesztésű, palackos érlelésű, tankpezsgő, illatos minőségi pezsgő készítésének lépései A habzóbor fogalma A habzóbor készítésének technológiája Szaturációs technikák A gyöngyözőbor fogalma A gyöngyözőbor készítésének technológiája
11.	A pezsgő fogalma A pezsgők csoportosítása jogszabályi és technológiai szempontból A pezsgők kategóriái cukortartalom szerint A pezsgő alapanyagainak jellemzése, szerepük: alapbor, anyaélesztő, tirázslikőr, expedíciós likőr A palackos erjesztésű, palackos érlelésű, tankpezsgő, illatos minőségi pezsgő készítésének lépései A habzóbor fogalma	A habzóbor készítésének technológiája Szaturációs technikák A gyöngyözőbor fogalma A gyöngyözőbor készítésének technológiája

A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Magyarország borvidékeinek áttekintő ismerete (elhelyezkedése, ökológiai jellemzése, leg- jellemzőbb borai, hagyományai) A borrégiók fogalma, szerepe Magyarország borrégiói A borturizmus fogalma, jelentősége (pl. értékesítés, borfogyasztás) A borrendek szerepe A borturizmus fajtái: pincelátogatás, eseményturizmus, egészségturizmus, borfesztiválok, szüreti események, bortrezor, borárverés, borest, borászatok szálláskínálata, vendéglátása, tematikus utak A borutak szerepe Borakadémia Az Év Borásza, az Év Pincészete események Borválaszték összeállítása, borok tárolása, borlapok, borkönyvek	Borok felszolgálása (pl. hőmérséklet, pohár, dekantálás) Az ételek és borok párosításának alapjai Borvidékek, borrégiók jellegzetes gasztronómiája Gasztronómiai irányzatok, a konyhafőnök szerepe a bor kiválasztásában Belsőépítészet, hangulati elemek (pl. pohár bor értékesítésének technológia) A sommelier feladatai A higiénia fogalma A személyi és környezeti higiénia alapfogalmai Személyi és környezeti higiénia a borászatban Az élelmiszer-biztonság fogalma Fizikai, kémiai, biológiai/mikrobiológiai kockázatok a borászati technológiában A HACCP fogalma, 7 alapelve, a HACCP-rendszer kialakításának lépései A minőségbiztosítási és kiskereskedelmi beszállítói szabványok (ISO9000, IFS, BRC, FSSC22000) szerepe, jelentősége
11.	Magyarország borvidékeinek áttekintő ismerete (elhelyezkedése, ökológiai jellemzése, leg- jellemzőbb borai, hagyományai) A borrégiók fogalma, szerepe Magyarország borrégiói A borturizmus fogalma, jelentősége (pl. értékesítés, borfogyasztás) A borrendek szerepe A borturizmus fajtái: pincelátogatás, eseményturizmus, egészségturizmus, borfesztiválok, szüreti események, bortrezor, borárverés, borest, borászatok szálláskínálata, vendéglátása, tematikus utak A borutak szerepe Borakadémia Az Év Borásza, az Év Pincészete események	Borválaszték összeállítása, borok tárolása, borlapok, borkönyvek Borok felszolgálása (pl. hőmérséklet, pohár, dekantálás) Az ételek és borok párosításának alapjai Borvidékek, borrégiók jellegzetes gasztronómiája Gasztronómiai irányzatok, a konyhafőnök szerepe a bor kiválasztásában Belsőépítészet, hangulati elemek (pl. pohár bor értékesítésének technológia) A sommelier feladatai A higiénia fogalma

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A személyi és környezeti higiénia alapfogalmai Személyi és környezeti higiénia a borászatban Az élelmiszer-biztonság fogalma Fizikai, kémiai, biológiai/mikrobiológiai kockázatok a borászati technológiában A HACCP fogalma, 7 alapelve, a HACCP-rendszer kialakításának lépései A minőségbiztosítási és kiskereskedelmi beszállítói szabványok (ISO9000, IFS, BRC, FSSC22000) szerepe, jelentősége

Szőlészeti és borászati alapmérések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Egyszerű talajvizsgálatok A szőlőnövény betegségeinek, kártevőinek vizsgálata Rügyvizsgálat Próbaszüret: a szőlőfürt, a bogyók alkotóinak vizsgálata, várható alkoholtartalom számítása Mustvizsgálatok: refraktométeres vizsgálatok, tartalommérők, sűrűségmérők, cukortartalom A titrálható savtartalom mérésének módszerei, pH Pektinbontó enzimekre vonatkozó vizsgálatok/ Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel Extrakttartalom-meghatározási módszerek A titrálható savtartalom meghatározási módszerei A pH-mérés Az illósavtartalom meghatározása ,,	Cukortartalom-meghatározási módszerek Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása Refraktométerek használata A pH-mérés Malligand-készülék Afrométer Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete Az érzékszervi bírálat módszerei: rangsorolásos módszerek, trianguláris teszt, pontozásos módszerek A szőlőbogyó érzékszervi bírálata Bor- és pezsgő érzékszervi bírálata. Ízküszöbvizsgálat Illatanyagok felismerése Hibás, beteg borok felismerése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	Egyszerű talajvizsgálatok A szőlőnövény betegségeinek, kártevőinek vizsgálata Rügyvizsgálat Próbaszüret: a szőlőfürt, a bogyók alkotóinak vizsgálata, várható alkoholtartalom számítása Mustvizsgálatok: refraktométeres vizsgálatok, tartalommérők, sűrűségmérők, cukortartalom A titrálható savtartalom mérésének módszerei, pH Pektinbontó enzimekre vonatkozó vizsgálatok Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel Extrakttartalom-meghatározási módszerek A titrálható savtartalom meghatározási módszerei A pH-mérés Az illósavtartalom meghatározása Cukortartalom-meghatározási módszerek Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása Refraktométerek használata A pH-mérés Malligand-készülék Afrométer Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete Az érzékszervi bírálat módszerei:	Az érzékszervi bírálat módszerei: rangsorolásos módszerek, trianguláris teszt, pontozásos módszerek A szőlőbogyó érzékszervi bírálata Bor- és pezsgő érzékszervi bírálata. Ízküszöbvizsgálat Illatanyagok felismerése Hibás, beteg borok felismerése Próbak énezés Próbaderítések (bentonitos, csersav/kovasavszolos-zselatinos) Próba savtompítás, próba savemelés, próbaházasítás Szín- és ízhibás borok javítása (színtelenítési és szagtalanítási próbák) Borok állóképességének vizsgálatai A mikrobiológiai laboratóriumban használatos speciális eszközök, berendezések A mikroszkóp felépítése, működése Mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges mintavétel, a minták tárolása, előkészítése Borélesztők mikroszkópos vizsgálata Penészgombák vizsgálata A bor üledéktartalmának mikroszkópos vizsgálata Palackozás előtti élőcsíraszám meghatározása Higiéniai vizsgálatok

Szőlészeti és borászati szakmai gépek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A szőlőművelő traktorok felépítése, a közlekedésbiztonsági szabályok ismerete	A szőlőátvétel gépei, válogatórendszerek A szőlőfeltárás és mustnyerés gépei

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A szőlőtelepítés gépei A szőlőápolás gépei: talajművelők, zöldmunkát végző gépek, eszközök, a szőlőmetszés gépei, eszközei, a növényvédelem gépei, trágyaszórók, a nyesedékaprítás gépei A szőlőbetakarítás gépei: kézi, gépi megoldások A dróntechnológia alapjai Munkavédelmi ismeretek Karbantartási ismeretek	Erjesztők (vörösborkészítés) A folyadékszállítás gépei, berendezései Keverőberendezések Szűrőberendezések Hőkezelő és hűtőberendezések, -rendszerek Szeparátorok Szaturálók, szénsavas italok géprendszerei Az italok palackozásának géprendszerei Vízkezelők Tisztító- és fertőtlenítőberendezések Melléktermékek feldolgozó géprendszerei
11.	A szőlőművelő traktorok felépítése, a közlekedésbiztonsági szabályok ismerete A szőlőtelepítés gépei A szőlőápolás gépei: talajművelők, zöldmunkát végző gépek, eszközök, a szőlőmetszés gépei, eszközei, a növényvédelem gépei, trágyaszórók, a nyesedékaprítás gépei A szőlőbetakarítás gépei: kézi, gépi megoldások A dróntechnológia alapjai Munkavédelmi ismeretek Karbantartási ismeretek	A szőlőátvétel gépei, válogatórendszerek A szőlőfeltárás és mustnyerés gépei Erjesztők (vörösborkészítés) A folyadékszállítás gépei, berendezései Keverőberendezések Szűrőberendezések Hőkezelő és hűtőberendezések, -rendszerek Szeparátorok Szaturálók, szénsavas italok géprendszerei Az italok palackozásának géprendszerei Vízkezelők Tisztító- és fertőtlenítőberendezések Melléktermékek feldolgozó géprendszerei

Portfóliókészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

10.	A portfólió értelmezése, célja, funkciója A portfólió tartalmi elemei A portfólió formája, formai követelményei A portfólió készítésének menete A portfólió értékelésének szempontjai Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai Bemutatkozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió A vizsgabor dokumentációja: műveleti és analitikai adminisztráció
11.	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió A vizsgabor dokumentációja: műveleti és analitikai adminisztráció	A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió A vizsgabor dokumentációja: műveleti és analitikai adminisztráció Összegzés (reflexió) írása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A gazdaság fogalma, működése Szükségletek, az áru és szolgáltatás fajtái A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában A jogszabályok hierarchiája Vagyon, mérlegek, leltárak Adózási alapok, adófajták, adónemek A szerződések fajtái, a kötelmi jog A kereskedelem fogalma, fajtái Tárgyi és személyi erőforrások A munkaerő, a munkaviszony fogalma, munkaszerződések Bér és juttatás A munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái A munkavállalók jogai és kötelességei, a munkaadó jogai és kötelességei Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek	A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében Egyéni és társas vállalkozások Vállalkozások tőkeigénye Tevékenységi körök Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások Társaságok, társasági szerződések Székhely és telephely létesítése Bejelentési kötelezettségek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai Adózási ismeretek Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés	A vállalkozások tevékenységének bővítése Szigorú számadású dokumentumok kezelése Árajánlatok készítése A tisztességes piaci magatartás és a vállalkozásetika Vállalkozások megszüntetése

Pék-cukrász

Sütőipari ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovászkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. A kenyérgyártás eljárásai. A kovászos kenyérgyártás paraméterei. A kenyérgyártás műveletei. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek gyártása. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások
11.	Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Pék- sütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi	Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél-margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékáruk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékáruk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékáruk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékáruk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékáruk, omlós tésztából készült finompékáruk, leveles tésztából készült finompékáruk és kiemelt termékeik. Finompékáruk jellemzői. Finompékáruk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek el- térésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékáruk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások.	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsiradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek. Komplettált termékek Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében

Szakmai gépek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tároló- edények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kéziszíták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiéniájuk, tárolásuk A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos liszttárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A liszt- centrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkeverők, vízhűtők, jégpehely- vagy	Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítők, fagylalt főző- pasztőröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítők, kutterek, hengergépek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiéniája Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve	
11.	Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemző A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések	Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniája Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiéniája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítők, fagylalt főző- pasztőrőző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítők, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortakenők, krémadagolók, töltőgépek

Sütőipari termékek készítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	képzés órakeretének 100%-a gyakorlati helyszínű	képzés órakeretének 100%-a gyakorlati helyszínű
11.	képzés órakeretének 100%-a gyakorlati helyszínű	képzés órakeretének 100%-a gyakorlati helyszínű

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterülés mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés Késztermék tömegmérése. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzet savfokának mérése fenoftaleinos és Titrolineos titrálással. Töltelékhányad mérése	A minőség fogalma. A minőségszabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségbiztosítás története. Minőségbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HACCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közre- működés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban

Cukrászati ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A természetes és mesterséges édesítőszerek jellemzése, felhasználási területei A cukrászatban felhasznált lisztek, étkezési zsiradékok, tejipari termékek jellemzése, technológiai szerepe, tárolásának szabályai, felhasználási területei A tojás technológiai szerepe, tartósított formái, minőségi követelményei A cukrászatban felhasznált gyümölcsök és magvak jellemzése, a gyümölcsök tartósítása, a tartósítás hatása a gyümölcsökre A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése, felhasználásának lehetőségei A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása A félkész termékek csoportosítása A cukorkészítmények csoportosítása A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A főzött	A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése. Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása. Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése. A vajas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása. A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása. A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	cukorkészítmények előállítása, felhasználása A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A bevonó anyagok csoportosítása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése. A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) jellemzése. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása. Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása. A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonna- sütemények jellemzése, készítésének műveletei	megelőzése, kijavítása. A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok meg- előzése, kijavítása Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése A kikészített sütemények készítésének műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	A kikészített sütemények készítésének műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékek jellemzése Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok	A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása A pohárkrémek készítésének műveletei. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei. A higiéniai rendszabályok alkalmazása A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása Alkalmi díszmunkák tervezése. A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei. Csokoládé, plasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése. Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek jellemzése. A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Cukrászati termékek készítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése A főzött cukorkészítmények előállítása és felhasználása Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása Az olvasztott cukorkészítmények (doboscukor, grillázs, cukorfesték) előállítása, felhasználása A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínkrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túrótöltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, fel- használása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) felhasználása bevonásra A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) felhasználása A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A gyúrt és kevert omlós tészta készítése Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tészták fajtáinak előállítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása,	A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A forrázott tészta felhasználása A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei: – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felvertek, liszt nélküli felvertek, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier felvert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta) – Különböző állagú betétek készítése – Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache,

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása	egyéb krémek készítése – Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények elő- állítása Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása
11.	A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei: –A szükséges nyersanyagok előkészítése –Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra –A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők –Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felvertek, liszt nélküli felvertek, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier fel- vert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta) –Különböző állagú betétek készítése	Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	–Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése –Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek) Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása	A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása A pohárkrémek készítésének műveletei. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei. A higiéniai rendszabályok alkalmazása A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok A fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása. Adagolt fagylaltkészítmények (fagylaltkelyhek) készítése A parfékészítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése A pohárkrémek készítése. A higiéniai rendszabályok alkalmazása A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok balesetmentes alkalmazása Csokoládék temperálása. Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése Csökkentett szénhidráttartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog.	Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek.
11.	Vállalkozás típusa, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai.	Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú szám- adású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozás-etika. Vállalkozások megszüntetése.

Portfóliókészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	A portfólió értelmezése, célja, funkciója A portfólió tartalmi elemei A portfólió formája, formai követelményei A portfólió készítésének menete A portfólió értékelésének szempontjai Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai Bemutatkozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása. A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió.	A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió. Az összegzés tartalmi elemei Összegzés (reflexió) írása

Kereskedelem ágazat

Kereskedelmi értékesítő

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Álláskeresés** Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága **Munkajogi alapismeretek** Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	**Munkaviszony létesítése** Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) **Munkanélküliség** Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Gazdasági ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Gazdasági alapfogalmak** A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe. Termelési tényezők típusai, jellemzői. A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása. Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói. **A háztartás gazdálkodása** Család fogalma és funkciói. Munkamegosztás a háztatásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.	**A vállalat termelői magatartása** Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai. Vállalkozási formák. Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése. A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

Gazdasági ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Az állam gazdasági szerepe, feladatai** Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. **Jogi alapfogalmak** A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. A jogrendszer felépítés. **Tudatos fogyasztói magatartás** Fogyasztóvédelmi alapismeretek A fogyasztók alapvető jogai. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.	**Marketing alapfogalmak** A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és eleme **Nemzetközi gazdasági kapcsolatok** A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok. A külkereskedelem alapvető formái. Nemzetközi elszámolások eszközei. A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása. Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás	

Vállalkozások működtetése I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**A vállalkozások gazdálkodása** A gazdálkodási folyamat elemei. Beszerzési folyamat. Termelési folyamat. Értékesítési folyamat. **A gazdálkodási folyamatok elszámolása** Árbevétel, kiadás, költség fogalma. Költségek csoportosítása, fajtái.	A gazdálkodási folyamatok elszámolása A kalkuláció, az önköltség. A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők. Az árak szerepe a gazdasági döntésekben

Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Statisztikai alapfogalmak** A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismérv és fajtái. Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai. A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai. A statisztikai adatok ábrázolása. A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.	A viszonyszámok csoportosítása. A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik. A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián.

Kommunikáció I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Kapcsolatok a mindennapokban** A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése.	Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése. **A munkahelyi kapcsolattartás szabályai** Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben.

Kommunikáció II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**A kommunikációs folyamat** A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása.	**Ön-és társismeret fejlesztése** Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés

Digitális alkalmazások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Munkavédelmi ismeretek** A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében. **Tízujjas vakírás** Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével	Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján. A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai. Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.

Digitális alkalmazások II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Digitális alkalmazások** A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb. Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb	**Prezentációkészítés.** Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

Kereskedelmi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Áruforgalmi ismeretek Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés Raktárak, tárolási módok Árumozgató eszközök és gépek	Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Beérkezett áruk készletre vételezése **Szakmai számítások** Árak felépítése Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom Költségek Árréstömeg
11. évfolyam	**Áruforgalmi ismeretek** Beérkezett áruk készletre vételezése Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek Az áruk eladásra történő előkészítése Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók Az áru kihelyezése az eladótérbe Értékesítési csatornák Értékesítési módok	Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor Leltáreredmény meghatározása Eredmény keletkezése **Online kereskedelem** Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok Weblap, virtuális áruház felépítése Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szakmai számítások Átlagkészlet	

Üzlet működtetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	**A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés** Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja Felkészülés a hatósági ellenőrzésre	**Áru- és vagyonvédelmi** Az áru- és vagyonvédelem szerepe Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők Áru- és vagyonvédelmi eszközök A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei Rendkívüli esetek kezelése
11. évfolyam	**Erőforrás-gazdálkodás** Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)	Munkakörök a kereskedelemben

Termékismeret és forgalmazás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	**Árurendszerek** Árurendszerek A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök **Minőség** Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás **Árufőcsoportok bemutatása** Élelmiszerek és élvezeti cikkek: Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények Az élelmiszerek összetétele Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége	Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) Rendszertani csoportosítás Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai Vegyiáruk: A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések Vegyiáruk rendszertani csoportosítása Ruházati cikkek: Rendszertani csoportosítása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások
11. évfolyam	**Árufőcsoportok bemutatása** **Vegyes iparcikkek:** – A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása – A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok **Műszaki cikkek:** – Műszaki és elektromos alapismeretek – Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények **Specifikus termékismeret** A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: • Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai	• Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés **Csomagolás** A csomagolás funkciói A csomagolóeszközök fajtái A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

Üzleti kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	**A vásárlási döntést befolyásoló tényezők** A vásárlás indítékai A vásárlási döntés folyamata Vásárlói típusok, vásárlói magatartások **Értékesítési technikák és eladásösztönzés** A marketingkommunikáció területei: – Reklám – Személyes eladás	Vásárlásösztönzés, PR **Digitális kommunikáció** Bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat
11. évfolyam	**Értékesítési technikák és eladásösztönzés:** BTL-eszközök a kereskedelemben – Vásárlásösztönzés	Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája **Digitális kommunikáció** Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, elektronikus megrendelő program

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	**Pénzügyi ismeretek** Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése Pénzügyi céljaink tervezése: pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai A háztartás költség vetése: költségvetés fogalma, elkészítésének módja. Megtakarításból befektetés: milyen családi/egyéni cél megvalósítását milyen megtakarítással lehet előkészíteni? Egyes befektetési típusok: betét típusú befektetések és értékelésük. Az értékpapír-befektetések (részvény, kötvény, kockázat, intézményei). Egyéb befektetések. Befektetés-védelem. Befektetésekhez kapcsolódó pénzügyi számítások Biztosítások: a biztosítások lényege: veszélyközösség, kockázatfelosztás, kármegosztás. A biztosítók, mint kockázatokkal kereskedő vállalkozások.	**Kilépés a munkaerőpiacra** Álláskeresés: Az álláskeresés folyamata, módjai. A Munkaügyi Központ szerepe az álláskeresésében. Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel. Önéletrajz, motivációs levél, felvételi beszélgetés: Önéletrajztípusok, a motivációs levél jelentősége, felvételi beszélgetés, viselkedés, nonverbális üzenetek. **Munkába állás, munkajogi alapok** A munka díjazása: alapbér, bérpótlékok. Garantált bérminimum. A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései. Munkaügyi kapcsolatok: üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Hitelek-megtakarítások A hitelfelvétel oka, célja, költségei. Hitelkínálat – hitelfajták: milyen családi/egyéni célt milyen hitellel lehet finanszírozni? Hitelkockázatok: akmatváltozás, devizaárfolyamváltozás, jövedelemcsökkenés (munkanélküliség, betegség, halál). Hitelbiztosítékok: jelzálog, zálog, kezesség. Az eladósodás és problémái: késedelmes fizetés, nem fizetés. Etikai és jogi következmények, KHR-lista. Adósságkezelés Élet- és nem életbiztosítások: egészség-, felelősségbiztosítás, utas-, lakás-, vagyonbiztosítás, életbiztosítások stb. Nyugdíjas évek: nyugdíj-jogosultság rendszere. Állami nyugdíjrendszer, nyugdíjrendszer pillérei. Gondoskodás az állami nyugdíj kiegészítéséről.	Néhány szokásostól eltérő (atipikus) foglalkoztatási forma: távmunka, munkaerő-kölcsönzés

Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)

Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása; Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra; Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése; Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése; Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata	

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9. évfolyam	A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok előkészítése A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése Mérési műveletek végzése: - tömeg, űrtartalom mértékegységek átváltása Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése Cukorkészítmények előállítása -Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás -Linzerkarika --Néró	Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása -Piskóta tekercs - Képviselő fánk

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés	Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt

	Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés	felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

Az ételkészítés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés • -Zöldséges rizottó • Paraj krémleves Buggyantott tjásal	Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel)

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése,) A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok	A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada

A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

9. évfolyam	Értékesítő helyiségek (portál, szélfogó, hall és annak részei, értékesítő tér, bár, söntés, office/pincérforgó, különtermek, terasz, kert) Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése	Etikett-protokoll szabályok A vendég fogadása Az ültetés szabályai Felszolgálási szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolgálásuk Ételek felszolgálása Kommunikáció a vendéggel
10. évfolyam	Az értékesítéssel kapcsolatos teendők (gépek beüzemelése, kezelése) A vendégtér előkészítése a vendég fogadására A terítés szabályai A terítés menete Terítési módok gyakorlása Egyszerű terítés A szerviztér felkészítése Eszközök előkészítése	A vendég fogadása Az ültetés szabályai A vendég-igény felmérése Felszolgálási szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcafogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolgálásuk Ételek felszolgálása Kommunikáció a vendéggel Koktélok készítése Vizsgára történő felkészítés

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek	Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

	Kiemelt turisztikai térségek	

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	**Turisztikai ismeretek a gyakorlatban** Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta **Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai** Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei **Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon** A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek: Balaton – egészségturizmus = Hévíz Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó Budapest – hivatásturizmus Turisztikai fejlesztési területek: Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség,	**Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban** Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében) **Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége** A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken **Eger és a régió szálláshelyei** Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek	

Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás

Pincér- vendégtéri szakember

Rendezvényszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	*Az értékesítés folyamata* Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás *Kommunikáció a vendéggel* Általános kommunikációs szabályok (a vendég fogadása, köszönés, köszöntés, ajánlás stb.) Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken (a rendelés felvételének folyamata) Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása (rendezvénykönyv tartalma, szerepe, a telefonos, elektronikus és személyes megrendelés során történő kommunikáció)	*Rendezvénylogisztika* Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.) *Rendezvény lebonyolítása* Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása; egyszerű terítés, napszakok – dél, este – szerinti terítés, pótterítéki) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése *Elszámolás, fizettetés*

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Etikett és protokoll szabályok Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve) *Rendezvénylogisztika* Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.
11.	*Rendezvények típusai, fajtái* A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények *Az értékesítés folyamata* Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás *Kommunikáció a vendéggel* Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése *Elszámolás, fizettetés* Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Etikett és protokoll szabályok Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése *Rendezvénylogisztika* Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) *Rendezvény lebonyolítása* Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése	

Vendégtéri ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	*Felszolgálási ismeretek* A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	*A felszolgálás lebonyolítása* Felszolgálási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.) Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésfelvétel, ajánlás szabályai) Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései) Rendezvényen való felszolgálás (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésfelvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetetés, minibár) *Fizetési módok* Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (voucher, számlázó program)
11.	*Felszolgálási ismeretek* A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása	*A felszolgálás lebonyolítása* Felszolgálási módok, folyamatok Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása *Fizetési módok* Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk sztb.)

Étel- és italismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	*Konyhatechnológiai alapismeretek* Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata *Ételkészítési ismeretek*	*Ételkészítési ismeretek* Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások *Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai*

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok *Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása* Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
11.	*Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása* Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása *Konyhatechnológiai alapismeretek* Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörtészta, tempura, nyitrai szelet stb.) A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata *Ételkészítési ismeretek*	*Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai* Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok *Az italok készítésének szabályai* Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (standard koktélok: White Lady, Mojito, Martini koktél, Pezsgőkoktél, Alexander; kávékülönlegességek: presszó kávé, capuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök) *Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása* Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások *Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”* A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei *Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban* Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google	Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása *Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák* A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (laktóz-, tej-, cukor-, szénhidrátmentes italok, dió és egyéb olajos magok, valamint az allergének helyettesítésének lehetőségei)

Értékesítési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	*Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai* Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	*A bankettkínálat kialakításának szempontjai* Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége *A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai* Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján *Sommelier feladatának marketingvonatkozásai* Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák *Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése* Étterem megjelenése az online térben

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. *Gasztroesemények az online térben* Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon *Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai* A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint
11.	*Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai* Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök *A bankettkínálat kialakításának szempontjai* Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége *A „séf ajánlata" (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai* Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ételetei alapján *Sommelier feladatának marketingvonatkozásai* Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák	*Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése* Étterem megjelenése az online térben (internetes megjelenések, közösségi oldalak, webes felületek, használatuk lehetőségei, hirdetések) Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. *Gasztroesemények az online térben* Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon *Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai* A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	*Beszerzés* Árurendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei *Raktározás* Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai *Termelés* Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei *Ügyvitel a vendéglátásban* Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban *Százalékszámítás, mértékegység-átváltások* Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	*Százalékszámítás, mértékegység-átváltások* Megoszlások számítása, kerekítési szabályok *Árképzés* Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja *Vállalkozási formák* Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV) *Alapvető munkajogi és adózási ismeretek* Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)
11.	*Ügyvitel a vendéglátásban* Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	*Jövedelmezőség* A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Árképzés Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja	Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása *Elszámoltatás* Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Szakács

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Előkészítés A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés A tanulók megismerik a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade) Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.	Alapkészítmények A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható Sűrítési eljárások A tanulók megismerik a különböző sűrítési eljárásokat: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés Bundázási eljárások A tanulók megismerik az alapvető bundázási eljárásokat: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.	Mártások A tanulók megismerik a mártásokat, használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Főzés A tanulók elsajátítják a főzés formáit – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén Gőzölés A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját. – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak Párolás A tanulók elsajátítják a párolási technikákat.	Sütés II. Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése Különleges technológiák A tanulók megismerik az alábbi technológiákat: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek Sütés I. A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések technológiáit. Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén	Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik. Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. Cukrászat A tanulók megismerik a különféle éttermi cukrászati technológiákat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő) A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat. Ételkészítés árukosárból A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsort. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt

Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Alapvető tálalási formák, lehetőségek A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat. Szezonális alapanyagok használata Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.	Heti menük összeállítása Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat. Alkalmi menük összeállítása Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.
11.	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek. Nemzetközi ételismeret	Büfék összeállítása és tálalása Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez	utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot. Kalkuláció összeállítása A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Áruátvétel A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru). Árugazdálkodási szoftverek használata A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást. Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	Az anyagfelhasználás kiszámítása A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni. Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget. Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. Árképzés Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.
11.	Árugazdálkodási szoftverek használata A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást. Az anyagfelhasználás kiszámítása A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni. Raktározás A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét. Árképzés Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a	Bizonylatolás Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát. Elszámoltatás A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát. Készletgazdálkodás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.	A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

Cukrász

Előkészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Élelmiszerismereti alapfogalmak Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok; a víz szerepe Alaptápanyagok, szerepük és jellemzésük Védőtápanyagok Járulékos anyagok Ballasztanyagok és jellemzésük A táplálkozás feladata Az emésztés folyamata A szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek változása, romlása Mikrobiológiai ismeretek: a mikroorganizmusok csoportjai és jellemzésük Mikrobiológiai ismeretek: a mikroorganizmusok tevékenysége (káros, hasznos) A mikroorganizmusok káros tevékenysége (ételfertőzés, ételmérgezés, élelmiszerromlás) Az élelmiszerek tartósítása; a tartósítás célja, követelményei Tartósítási módszerek: fizikai, fizikai-kémiai módszerek, kémiai és biológiai tartósítási eljárások Édesítőszerek csoportjai, jellemzésük Természetes édesítőszerek Mesterséges édesítőszerek	Gabonafélék Malomipari termékek csoportjai Malomipari termékek technológiai szerepe a cukrászatban Sütőipari termékek Tésztaipari termékek Zöldségfélék csoportjai Zöldségfélék felhasználása a cukrászatban Gyümölcsök csoportjai: lédús, szárazterméső és déligyümölcsök Tartósított gyümölcsök és felhasználásuk a cukrászatban Étkezési zsiradékok csoportjai, jellemzőik Növényi eredetű zsiradékok a cukrászatban, technológiai tulajdonságaik Állati eredetű zsiradékok a cukrászatban, technológiai tulajdonságaik Tej és tejtermékek jellemzői, előállításuk Tejkészítmények jellemzői Tej és tejtermékek felhasználása a cukrászatban Sajtok A tojás szerkezete, összetétele A tojás minősége, mikroflórája, romlása, technológiai szerepe A tojás előkészítése, a felhasználására vonatkozó előírások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Cukorpótlók	Húsok összetétele, jellemzői Húsok, belsőségek, húsipari készítmények felhasználása a cukrászatban Kakaóbab és termékei (összetétel, jellemzők, kakaópor és kakaóvaj) Édesipari termékek: csokoládé és bevonómassza Alkaloid-tartalmú élelmiszerek: kávé, tea Ízesítőszerek Fűszerek Egyéb segédanyagok, zselésítők
11.	Alkoholmentes italok csoportjai Alkoholtartalmú italok csoportjai Alkoholtartalmú italok technológiai szerepe Az élelmiszer-előállítás szabályai Az élelmiszerek csomagolása Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban: Nyersanyagok előkészítése Gépek, berendezések, eszközök előkészítése Anyaghányadok számítása: Nyersanyaghányad, kalkuláció, gyártmánylap fogalma Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Az anyagok szakszerű kiválasztása	Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése, technológiai leírások Megadott anyaghányad alapján számítások elvégzése Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása

Cukrászati termékek készítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Cukrászüzemi ismeretek Cukrászati félkésztermékek készítése Töltelékek, krémek készítése Bevonóanyagok Gyümölcsök, zöldségek tartósítása Uzsonnasütemények	Kikészített sütemények Teasütemények Nemzetközi cukrászati termékek Bonbonok Hidegcukrászati termékek Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	A vendéglátás fogalma. A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban. A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége A vendéglátás fő munkafolyamatai. Jellemzőik. A vendéglátásban résztvevők felsorolása A beszerzés szakaszai, módozatai, a beszerzéssel foglalkozó személyek meghatározása Szerződéskötés, szerződés típusok, árurendelés Az áruátvétel általános szabályai A raktározás fogalma, szükségessége Az áruátvétel általános szabályai Lebonyolítás Speciális élelmiszerek átvételének a szabályai Raktárak típusai kialakításuk szabályai Üzemi és üzleti terméktárolás szabályai Selejtezés Az árukészlet kialakítása, napi árukészlet felmérése Készletek nyilvántartása Vételezés folyamata, vételezett készletek átvétele, vételezési bizonylat Készlettípusok Szakosított előkészítés – előkészítő helységek Termelés/Cukrászüzem helységei Mértékegység átváltások Alapfogalmak – nettó súly, bruttó súly, tárasúly Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítása Százalékszámítás Kerekítés szabályai	Statisztikai fogalmak, táblázatok Viszonyszámok fogalma Megoszlási viszonyszám Az időbeli változás mutatói és összefüggéseik Dinamikus viszonyszám (bázis- és láncviszonyszám) Tervfeladat viszonyszám, tervteljesítés viszonyszám Megoszlási viszonyszám Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai Bruttó- és nettó ár Áfa jelentősége, számítása Beszerzési ár Árrés Haszonkulcs Árképzés, az árkialakítás módszerei Cukrászati termékek tömegének számítása Cukrászati termékekre vonatkozó anyaghányad-számítás Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői, Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás, Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)	Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése, Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Készletgazdálkodása Átlagkészlet számítási módok Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban számtani, átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)

Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)

Panziós -fogadós

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség:

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések hasz nálata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása; Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra; Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése; Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése; Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása A kommunikáció fogalma Hivatalos kommunikáció alapjai Embertípusok, személyiségtípusok	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A szóbeli és írásbeli kommunikáció Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai A beszerzés A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer A termelés Az értékesítő tevékenység Szolgáltatások a vendéglátásban A választékközlés eszközei Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata	Készletnyilvántartó szoftver használata A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök Követelmények a dolgozókkal szemben Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés	Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése,) A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok	A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek	Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

Turizmus-vendéglátás ágazat szakirányú oktatás

Panziós-fogadós

Előkészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	A vendéglátás alapja, tevékenységi körei • Alapfogalmak • A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban • A szakma kialakulása, története, feltételei, formái, jelentősége A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése • Beszerzés • Raktározás • Előkészítés, elkészítés • Értékesítés • Mellék munkafolyamatok A vendéglátás üzlethálózata	A turizmus alapjai, tevékenysége • Alapfogalmak • A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban • A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége Az aktív és passzív turisztikai tevékenységek Szálláshelyek csoportosítása • A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása • Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között A panziók-fogadók meghatározása A létesítés szabályai, engedélyeztetés, fenntartás
11.	A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban • Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában • A világ turizmusa • A turizmus helyzete Európában és a világ más részein • A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra • A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei	A turizmus és a vendéglátás piacai A kereslet és a kínálata kapcsolata, árak, verseny, kockázat A turizmus és a vendéglátás ügyvitele • A tevékenység dokumentálása • adminisztráció • ügyviteli feladatok

Vendégfogadás és kiszolgálás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás Felszolgálási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.) A napi működési feltételek biztosítása Általános viselkedési szabályok A kommunikáció fajtái Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	*A kommunikáció fajtái* Információnyújtás a vendégeknek Felszolgálási ismeretek A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása
11.	Információnyújtás a vendégeknek A vendégek kiszolgálása A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai. • Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata. A választék összeállításának szabályai. A felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása	Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve) Fizetési módok Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk sztb.) Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.

Panziók és fogadók működtetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	A szállásadás története A szállásadás kezdetei A hazai szállásadás kialakulása A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviseleti lehetőségei, szervezetei A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik A szálláshelyek rendszerezése A szálláshelyek csoportosítása	A panziók tevékenysége és kínálata A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége A panziók működésének személyi feltételei A szervezeti felépítés sajátosságai A szervezeti felépítés és a működés összefüggései

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A panzió-fogadó fogalma, típusai A panziók minősítése A panziók működésének tárgyi feltételrendszere A panzió létesítésének körülményei, feltételei A szálláshely környezete és épülete A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei panziók működésének tárgyi feltételrendszere A panzió létesítésének körülményei, feltételei A szálláshely környezete és épülete A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei	A dolgozókkal szemben támasztott követelmények A panzió menedzsmentje A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonalitás és a magas fluktuáció kezelése A panzió munkakörei A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz Az ellátásban dolgozók feladatai Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata
11.	A panziók marketingjének sajátosságai A marketing szerepe a panzió működtetésében Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Törzsvásárlói programok A panziók ügyvitele Az ügyviteli folyamatok és a bizonylatolás A bevétel bizonylatai, elszámoltatás A számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás Banki POS-terminál használata A nyugta- és számlaadás gépi eszközei Panziók statisztikája	A panzió gazdálkodása A gazdálkodás területei Bevételek és költségek csoportosítása és jellemzése Az árképzés Készletgazdálkodási mutatók Az eredmény kimutatása és a gazdálkodás elemzése A panzió üzemeléséhez kapcsolódó jogszabályok A működési engedély és a vásárlók könyve Pénzváltási tevékenység Munkajogi kérdések Tűzvédelem, vagyonbiztonság, munkabiztonság, kártérítési felelősség Környezetvédelem Az írott és íratlan szabályok betartása és betartatása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A panzió szabályszerű működtetése Adatszolgáltatási kötelezettségek	

Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	A marketing alapjai A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám) Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.) Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek) Marketingkutatás és piackutatás Konkurencia-vizsgálat A piac A piackutatás módszerei (szekunder és primer) Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük A kérdőívkészítés gyakorlása Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai Piacszegmentáció Célpiaci marketing, a piacszegmentáció gyakorlása Vásárlói magatartás, versenytárselemzés	A termék A termék fogalma, hasznossága A termékek csoportosítása, jellemzőik Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések Az éttermi termék vizsgálata Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban Ár- és értékesítési politika Az ár fogalma, árképzési elvek Marketing szemléletű árképzés A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás Az árak jogi szabályozása Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban Franchise-rendszer

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei Személyiségtípusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban Versenytárselemzés A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOTelemzés gyakorlása	
11.	Marketingkommunikáció A reklám és sajátosságai A marketingkommunikáció eszközei Reklámcélok, reklámtervezés Briefing, reklámkoncepció kialakítása Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása A PR fogalma, jellemzői Belső és külső PR A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai Tárgyalás Értékesítésösztönzés Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban Eladáshelyi ösztönzés	Márka A márka fogalma, márkaépítés A védjegy fogalma, védjegyoltalom Egyéb piacbefolyásoló tényezők A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái A vevőszolgálat szerepe és lényege Reklamációkezelés Az online marketing jelentősége Események szervezése Image és arculat Az image lényege és fajtái A vállalati arculat lényege Vállalati arculatépítés Az arculat tartalmi és formai elemei

Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	Anyagismeret • Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete • Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.) • Tisztítószerek, vegyszerek • A napi működéshez használt egyéb anyagok • Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra • A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete	Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások • Kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások • Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete • Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok Veszélyes anyagok, hulladékkezelés A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása
11.	*Ügyvitel a vendéglátásban* Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban *Árképzés* Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja Adminisztráció Bizonylatok alapján, gazdasági folyamatok dokumentálása Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása Munkavégzés dokumentálása • munkaszerződés • jelenléti ív • szabadságolás • bérjegyzék Vendégek, partnerek nyilvántartása Információátadás a könyvelés részére	Elszámolás, elszámoltatás Folyamatos kontrolltevékenységek: • árukészlet • eszközök • berendezések Napi kimutatások • foglaltságról • árakról • stand • leltár Napi és időszaki zárás, pénzkészletkezelés A gazdálkodás eredményességének mérése *Elszámoltatás* Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Turizmus-vendéglátás ágazat - Felnőttképzés szakács, cukrász (8 hónap)

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
Szakképző Iskola **8 hónapos Ksz/11. évfolyam** *Ágazati alapképzés*	**Munkavállalói ismeretek**	Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)	Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)
	A munka világa	Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel	Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
	IKT a vendéglátásban	Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása; Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra; Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése; Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése; Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása Hivatalos kommunikáció alapjai Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata	A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban
	Az ételkészítés alapjai elmélet	A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek:	Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés	Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással
	A cukrászati termelés alapjai elmélet	Cukrászüzem helységei, munkaterületei: • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok: • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései	Cukrászati alapműveletek: • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati félkész termékek csoportjai: • Tészták • Töltelékek Bevonóanyagok
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése,)	A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok	Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Pińa Colada
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja: • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai: • Eger kiemelkedő műemlékei Eger különleges vonzereje	Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásaik

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek	
8 hónapos Ksz/11. évfolyam **Szakirányú Oktatás** *Cukrász*	**Előkészítés**		Az élelmiszerek összetevői A táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek tápértékének megőrzése HACCP-rendszer Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítási rendszer a cukrászatban Cukrászati nyersanyagok (malomipari termékek, édesítőszerek, állati és növényi eredetű zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, húsok, belsőségek, húsipari készítmények, kakaó, csokoládé, zöldségek és gyümölcsök, fűszerek, zselésítők, kávé és tea, borok és szesz-ipari termékek) Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban Nyersanyagok előkészítése Anyaghányadok számítása: Nyersanyaghányad, kalkuláció, gyártmánylap Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése, technológiai leírások értelmezése Megadott anyaghányad alapján számítások elvégzése Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján Nyersanyag-szükséglet számítása előrejelzések alapján Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása Munkaszervezés fogalma, alapelemei a cukrászatban; a munkaszervezés módszerei

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján Modern technológiai eljárások; Gépek és berendezések szerepe Új nyersanyagok, kényelmi termékek Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése
	Cukrászati termékek készítése		Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása: Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) Túrótöltelékek Sós töltelékek Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínkrémek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Tészták és uzsonnasütemények: Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése Tészták és sós teasütemények: Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából Krémes készítmények: Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk Édes teasütemények, mézesek: Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta Felvertek és hagyományos cukrászati termékek: tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek: – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska Felvert lapokból készült tekercsek Minyonok, omlós tésztából készült desszertek Nemzetközi cukrászati termékek: Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták: Felvertek: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert Omlós tészták: sablee-tészták, kekstészták Francia forrázott tészták Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Roppanós rétegek Krémek készítése: Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével Mousse: gyümölcs mousse olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse, angol krémmel, ganache-sal Cremeuxe: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval Vajkrémek: francia vajkrém, olasz vajkrém Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek Tartlette: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták Minidesszertek – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek Macaron Pohárdesszertek Bonbonok: Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok Hidegcukrászati termékek: Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok Parfék: fagylalt és tejszínhab keverékéből tejszínes fagylaltokból Semifreddo Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek:

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek Tejfehérjementes cukrászati termékek Tejcukormentes cukrászati termékek
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése		Bevonatok készítése, alkalmazása: Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása : Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Cukrászati termékek tálalása Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése: Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása Ünnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		Anyaggazdálkodás: Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása Áruraktározás Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. Árufelhasználás megállapítása Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése Elszámoltatás: Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása
8 hónapos Ksz/11. évfolyam **Szakirányú képzés** *Szakács*	**Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás**		Előkészítés: Az élelmiszerek összetevői A táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek tápértékének megőrzése HACCP-rendszer Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítási rendszer az ételkészítésben Konyhatechnológiai nyersanyagok (malomipari termékek, édesítőszerek, állati és növényi eredetű zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, vágóállatok, baromfifélék, halak, hidegvérű állatok; húsok, belsőségek, húsipari készítmények, kakaó, csokoládé, zöldségek és gyümölcsök, fűszerek, ízesítők, adalékanyagok, kávé és tea, sör, borok és szesz-ipari termékek) Anyagok és eszközök előkészítése Nyersanyagok előkészítése Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade) Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek:

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Világos és barna alaplevek fajtái Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) Világos alaplevek (csirke, zöldség, hal) Alapkészítmények: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos,tejszínes hús- vagy halemulzió Sűrítési eljárások: – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés Bundázási eljárások: – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Mártások: – francia alapmártások és belőlük képzett mártások – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok): – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Pékáruk és cukrászati alaptészták: Kelt, omlós, kevert és égetett tészták Kovász segítségével kifli és egyszerűbb kenyerek készítése Savanyítás, tartósítás: Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségek és gyümölcsök
	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása		Kéziszerszámok: A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztítása és karbantartásuk szabályai Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról. Hűtő- és fagyasztóberendezések: A hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, kezelésük és programozásuk (fagyasztó- és sokkolókészülékek) Főző- és sütőberendezések: Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek Egyéb berendezések és gépek: – Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük – Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. Karbantartási és üzemeltetési ismeretek: A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatai (Gőzpárolók esetében: – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			– A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfúvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel)
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		Főzés: – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén Gőzölés: – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak Párolás : Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörköltek Sütés I.: Nyílt légtérű sütések: – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			– Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén Sütés II.: Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése Különleges technológiák: Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika. Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák. Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik. Cukrászat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő)
	Ételek tálalása		Alapvető tálalási formák, lehetőségek: Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok Húsok szeletelése, darabolása Tálalási módok A díszítés szabályai Szezonális alapanyagok használata Heti menük összeállítása Alkalmi menük összeállítása Rendezvényekkel kapcsolatos teendők Nemzetközi ételismeret Büfék összeállítása és tálalása Kalkuláció összeállítása
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		Áruátvétel: az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok és érzékszervi vizsgálatuk

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			a szavatossági idő betartása a szállítás megfelelőségének megállapítása, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén a szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru) meghatározása Árugazdálkodási szoftverek használata Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Az anyagfelhasználás kiszámítása: egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt elvégezése (kalkulációt papíron és digitálisan is) Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: a raktárból vételezendő mennyiség, veszteségét, illetve tömegnövekedés az alapanyag kezelése, az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség kiszámítása Raktározás: a raktározás fogalma, célja, az átvett árut tulajdonságainak megfelelő árukezelés, szakosított raktárakban történő elhelyezés, a tiszta út elve, a FIFO-elv, a beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása Árképzés: a felhasznált anyagok beszerzési ára, a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértéke, árrést számítása, a termék nettó, bruttó eladási árának kiszámítása, engedményes ár, csoportár, felár számítása az ár és a bevétel kapcsolata Bizonylatolás: a bizonylat fogalma, a bizonylati elv, bizonylatokat keletkezése, vásárlók könyve, a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumai (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat), szoftver segítségével bizonylatok készítése

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			Elszámoltatás: a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kimutatása Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban, nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés értelmezése, számítása, az áruforgalmi mérlegsor elkészítése, számtani átlag és kronologikus átlag, valamint a forgási sebességet napokban és fordulatokban kiszámítása, a kapott eredményt értelmezése.

Dobbantó évfolyam

Kommunikáció és anyanyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó 1. évfolyam	A kommunikáció Etikett a kommunikációban A nonverbális kommunikáció A tömegkommunikáció és a média Önismeret: ideális és reális énkép megfogalmazása A telefonálás illemszabályai Az internet szabályai és veszélyei Szövegértési és szövegalkotási feladatok Levél, önéletrajz Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő	A nyelvi rendszer elemei Magánhangzók, mássalhangzók Hangutánzó és hangulatfestő szavak Ige, főnév, melléknév, számnév Közmondások, szólások Egy- és többjelentésű szavak Az irodalom és a film kapcsolata Színek, formák a művészetben A reklám vizuális elemei Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9.évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902	3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902

Társadalom és jelenkor-ismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó évfolyam TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam OH-SZK09T/1, Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam OH-SZK10T/1	Európa múltja és jelene 1 A magyarság Európában Intézményeink működése Média és társadalom Ismerjük meg Magyarországot A tudás és az iskola szerepe a modern társadalomban Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalmakban	Európa múltja és jelene 2 A magyarság Európában 2. A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés Magyarország az Európai Unióban

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó évfolyam **D/1** **A felkészüléshez felhasználható:**	Természetes és egész számok. Összeadás, összeg, kivonás, különbség, szorzás, szorzat, többszörös, osztó, hányados, maradék, becslés, ellenőrzés. Negatív szám, előjel, egyenlő, kisebb, nagyobb, egyenlet, ismeretlen, feltétel, ellenőrzés, behelyettesítés	Sík, tér, pont, egyenes, szakasz, távolság, szög, hosszúság, kerület, terület, térfogat, (ezek mértékegységei) kör, sugár, átmérő, hasonlóság, arány, háromszögek (legalább 3 féle azonosítása), négyzet, téglalap, szimmetria, párhuzamos, merőleges

https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/	Törtek, törtekkel való műveletek Racionális számok értelmezése, írása, olvasása, műveletek Százalék fogalma, számítása Mértékegységek	Számsorozatok szabályának ismeretében a sorozat folytatása. Számsorozat tulajdonságainak felismerése - növekvő, csökkenő, korlátos. Tájékozódás a számegyenesen. Derékszögű sík-koordinátarendszerben való tájékozódás számpár és pont, pont és számpár viszonya. Egyenes arányosság pontpárainak ábrázolása, táblázatba rendezése. Lineáris függvény Halmazelmélet: elem, részhalmaz, halmazműveletek Logikai alapfogalmak Diagramok, grafikonok értelmezése

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó	Az út, idő, sebesség, tömeg és erő összefüggéseinek felismerése hétköznapi példákon. A három halmazállapot tulajdonságainak összevetése és magyarázata a golyómodell és a vonzóerők alapján. A munka, az energia és a hő kapcsolatának megértése. Az energiaváltozások áttekintése. Az elektromosság és a mágnesség mindennapi szerepének ismerete, a biztonsági szabályok betartása. Az optikai berendezések működésének megértése, a nem látható elektromágneses és radioaktív sugárzások hatásainak ismerete.	A Földről mint bolygóról alkotott tudás elmélyítése, a Föld Naprendszerben elfoglalt helyének ismerete. A térkép értelmezése. A Föld övezetességének magyarázata, a klímaövek és az élővilág kölcsönös összefüggéseinek megértése. A távoli tájak és mindennapi életünk közti kapcsolat felismerése. A levegő és víz fizikai-kémiai változásainak összekapcsolása az időjárás jelenségeivel. A természeti és társadalmi folyamatok néhány kapcsolatának feltárása.

Testnevelés és sport

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz. Atlétika: térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid sprintszámokban. Kézilabdázás: Átadások talajról és felugrásból, felugrásos kapura lövés. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel.	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz. Atlétika: Magasugrás átlépő technikával. Talajtorna: elemkapcsolatok Kézilabdázás: Kapura lövések: kilépéssel; 3 lépés után; felugrásból; különböző lendületszerzés után; félaktív és aktív védővel szemben, bedőléssel.

	Röplabda: Kosárérintés	Röplabda: Az alsó egyenes nyitás végrehajtása a hálótól (zsinórtól) növekvő távolságra és különböző nagyságú célterületre, az alapvonal különböző pontjairól.

Élő idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó évfolyam	**1. lecke: Moi et ma vie** • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől • szabadidős tevékenységek **2. lecke: Ma famille** • családtagok megnevezése • számok 31-ig • a hét napjai • hónapok • személyes dátumok, ünnepek kifejezése • nemzeti ünnepek dátumai **3. lecke: Aliments de base** • a „reggelizős asztal” alapszavai • gyümölcsök nevei • zöldségek nevei	**4. lecke: Mon horaire du jour, hobbies** • egyszerű hétköznapi tevékenységek • napszakok • saját napirend elmondása röviden • hobbik, kedvenc sportok megnevezése **5. lecke: „Ma petite gastronomie”** • alapvető élelmiszerek megnevezése • a fő étkezések kifejezése • az étlap fő részeinek megnevezése • éhség és szomjúság kifejezése • a magyar konyha jellegzetes ételeinek felsorolása • a francia gasztronómia specialitásainak felsorolása • éttermi rendelés alapkifejezései

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó 9. évfolyam **A felkészüléshez használható:**	**Az informatikai eszközök használata** • A számítógépes perifériák, működésük fizikai alapjai • egészséges géphasználat **Grafika, képszerkesztés** • Egyszerű rajzok készítése - Paint	**Táblázatkezelés** • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása • Képletek, egyszerű függvények • Diagramok **Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel**

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/	**Prezentációkészítés** • Prezentáció készítési alapok (dia, háttér, szöveg, kép, diavetítés) • Animációk és áttűnések **Szövegszerkesztés** • Gépelési szabályok, a helyesírás ellenőrzése • Karakter- és bekezdésformázások • Oldalbeállítások • Képek és grafikák a szövegben • Felsorolás és számozás • Rövid szöveges irányított feladat • Egyszerű táblázatok készítése és formázása szövegszerkesztővel • Élőfej, élőláb, oldalszámozás • Többoldalas dokumentum készítése • A hivatalos levél • Online önéletrajz készítése	• A probléma meghatározása, megoldásának lépései • Tantárgyi és egyéb problémák informatikai eszközök segítségével történő megoldása **Infokommunikáció** • Az internet veszélyei • Információ keresés az interneten, böngészőprogramok • Az összegyűjtött információk szűrése, mentése, felhasználásuk szabályai • kommunikációs programok, e-mail • Netikett **Az információs társadalom** • Az adatvédelmi alapfogalmakkal és az információhitelesség megőrzési technikáival való megismerkedés • Szerzői jogi alapfogalmak • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak **Könyvtári informatika** • Könyvtártípusok, információs intézmények • Könyvtári szolgáltatások • Információkeresés • Dokumentumtípusok, kézikönyvek