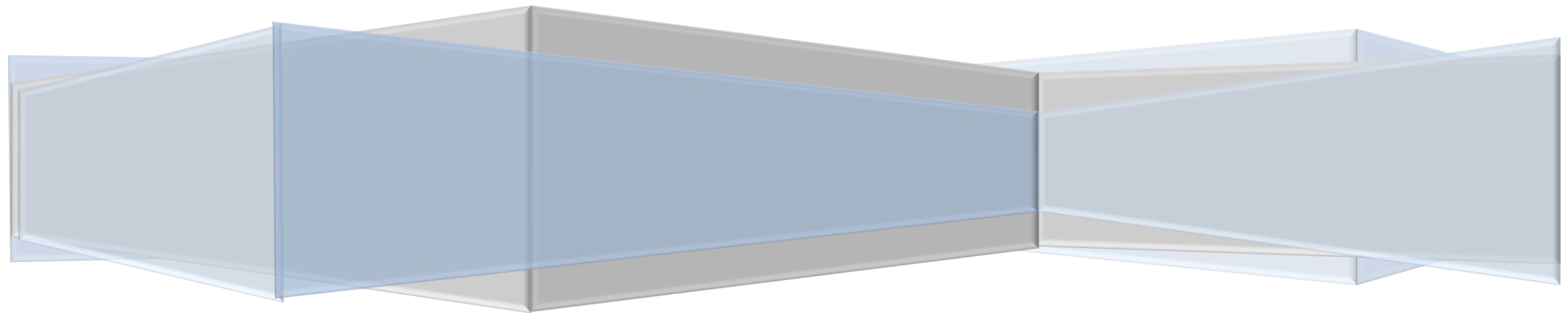


HEVES VÁRMEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

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	16
Közismereti tantárgyak	16
Irodalom	16
Magyar nyelv	19
Magyar nyelv és irodalom – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)	23
Történelem	24
Állampolgári ismeretek – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)	27
Idegen nyelv (Angol)	27
Idegen nyelv (Angol) – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)	39
Idegen nyelv (Német)	49
Második idegen nyelv (Német) – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)	55
Matematika	61
Matematika – Nyelvi előkészítő évfolyam és 9-12. évfolyam (turisztikai technikus)	63
Digitális kultúra	68
Digitális kultúra – Nyelvi előkészítő évfolyam és 9. évfolyam (turisztikai technikus)	76
Komplex természettudományos tantárgy	83
Biológia	86
Földrajz	86
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	88

Testnevelés	89
Testnevelés – Nyelvi előkészítő évfolyam	93
Tanulásmódszertan – Nyelvi előkészítő évfolyam.....	94
Szakmai tantárgyak	94
Munkavállalói idegen nyelv (Angol).....	94
Munkavállalói idegen nyelv (Német).....	97
Munkavállalói idegen nyelv (Angol) – Turisztikai technikus	100
Kereskedelem ágazat.....	102
Kereskedő és webáruházi technikus	102
Munkavállalói ismeretek	102
Gazdasági ismeretek	103
Kommunikáció I.....	104
Kommunikáció II.....	104
Digitális alkalmazások I.	105
Tízujjas vakírás.....	105
Digitális alkalmazások II.....	105
Vállalkozások működtetése I.....	106
Vállalkozások működtetése II.	106
Kereskedelem alapjai I.	107
Kereskedelem alapjai II.....	107
Termékismeret I.....	108

Termékismeret II.	109
Kereskedelmi gazdaságtan I.	110
Kereskedelmi gazdaságtan II.	111
Digitalizáció	111
Marketing alapjai	112
Marketing alapjai I.	112
Marketing alapjai II.	113
Vállalkozási ismeretek.....	113
Webáruház működtetése csak a duális képzőhelyen van	114
Jogi ismeretek.....	114
Marketing kommunikáció	114
Turizmus-vendéglátás ágazat.....	115
Ágazati alapképzés szaktechnikus	115
Munkavállalói ismeretek	115
A munka világa.....	116
IKT a vendéglátásban	116
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	117
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat.....	119
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	120
Az ételkészítés alapjai gyakorlat	121
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	122

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	123
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat.....	124
Szakács szaktechnikus	126
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I.	126
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás II.	127
Ételkészítés-technológiai ismeretek I.	128
Ételkészítés-technológiai ismeretek II.....	129
Ételek tálalása I.....	133
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	134
Üzleti menedzsment	137
Marketing, protokoll.....	139
Vendégtéri szaktechnikus	141
Rendezvényszervezési ismeretek I.	141
Rendezvényszervezési ismeretek II.....	143
Vendégtéri ismeretek I.	143
Étel- és italismeret I.....	144
Étel- és italismeret II.	144
Értékesítési ismeretek I.....	145
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	147
Üzleti menedzsment	148
Marketing és protokoll	149

Cukrász szaktechnikus	150
Előkészítés I.....	150
Cukrászati termékek készítése II.	151
Cukrászati termékek befejezése, díszítése II.	155
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	157
Üzleti menedzsment	157
Turisztikai technikus (Turisztikai szervező)	160
Beszerzés és értékesítés I.....	160
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás II.	161
Speciális szolgáltatások I.....	163
Adminisztráció és elszámolás I.	163
Üzleti menedzsment a turizmusban.....	164
Turizmusmarketing és protokoll.....	166
Országismeret magyar nyelven	167
Gazdálkodás és menedzsment ágazat.....	169
Pénzügyi számviteli ügyintéző.....	169
Gazdasági és jogi alapismeretek.....	169
Digitális alkalmazások I.	172
Digitális alkalmazások II.....	172
Vállalkozások működtetése I.....	173
. Vállalkozások működtetése II.	174

Gazdálkodási ismeretek.....	176
Gazdasági számítások.....	178
Pénzügy	178
Adózás	181
Számvitel	184
Számviteli esettanulmányok.....	189
Irodai szoftverek alkalmazása	191
Elektronikus adóbevallás.....	191
Számítógépes könyvelés.....	192
Sport ágazat	194
Anatómiai-élettani ismeretek.....	194
Edzéselmélet I.	197
Gimnasztika I.....	198
Edzésprogramok I.....	198
Edzésprogramok II.	199
Pedagógia	199
Pszichológia.....	200
Csoportos és speciális óratípusok.....	200
Egészségtan	202
Kommunikáció	203
Munkavállalói idegen nyelv	204

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Munkavállalói ismeretek	206
Pedagógia	207
Pszichológia.....	207
Ügyfélszolgálat.....	208
Fitness-wellness instruktork	210
Edzéselmélet II.	210
Edzésprogramok II.	211
Terhelésélettan.....	211
Gimnasztika II.	213
Sportszervezési ismeretek	214
Sportági alapok.....	214
Csoportos és speciális óratispusok.....	216
Sporttörténet	219
Funkcionális anatómia.....	220
Egyéni kondicionálás.....	222
Sportmenedzsment és marketing.....	223
Aqua tréning	224
Elsősegélynyújtás	226
Kertésztechnikus (gyümölcsstermesztő szakirány)	228
Szakmai alapisás.....	228
Általános alapisás	228

Termesztési alapismeretek.....	230
Műszaki és munkavédelmi ismeretek.....	231
Gyümölcsstermesztés.....	234
Szőlőtermesztés.....	239
Vállalkozási ismeretek.....	242
Munkavállalói idegen nyelv.....	244
Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján.....	246
Közismereti tantárgyak.....	246
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom.....	246
Történelem és társadalomismeret.....	252
Idegen nyelv (Angol).....	252
Idegen nyelv (Német).....	255
Idegen nyelv (Francia).....	257
Matematika.....	261
Digitális kultúra - Kereskedelmi értékesítő.....	262
Digitális kultúra.....	265
Természetismeret.....	268
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő.....	270
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat.....	271
Testnevelés.....	272
Szakmai tantárgyak.....	275

Munkavállalói idegen nyelv (Angol).....	275
Munkavállalói idegen nyelv (Német).....	278
Munkavállalói idegen nyelv (Francia).....	281
Élelmiszeripar ágazat.....	284
Munkavállalói ismeretek	284
Él_Anyagismeret	285
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok.....	286
Műszaki alapismeretek	287
Élelmiszervizsgálat.....	288
AGY_Mérések.....	289
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek	289
Munkavédelem és higiénia elmélet	290
Munkavédelem és higiénia gyakorlat	290
Alágazati specializáció	291
Szőlész-borász	294
A szőlőnövény és környezete	294
A szőlőtelepítés alapjai.....	295
Szőlőápolási ismeretek	296
Szőlőfeldolgozás, mustkezelések	298
Erjesztés.....	300
A bor kezelése és palackozása.....	301

Szénsavas borok	303
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok	304
Szőlészeti és borászati alapmérések	306
Szőlészeti és borászati szakmai gépek	307
Portfóliókészítés	309
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	310
Pék-cukrász.....	311
Sütőipari ismeretek	311
Szakmai gépek.....	313
Sütőipari termékek készítése	315
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	315
Cukrászati ismeretek	316
Cukrászati termékek készítése.....	319
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	323
Portfóliókészítés	324
Kereskedelem ágazat.....	325
Kereskedelmi értékesítő.....	325
Munkavállalói ismeretek	325
Gazdasági ismeretek I.....	326
Gazdasági ismeretek II.	326
Vállalkozások működtetése I.....	327

Vállalkozások működtetése II.	328
Kommunikáció I.	328
Kommunikáció II.	329
Digitális alkalmazások I.	329
Digitális alkalmazások II.	330
Kereskedelmi ismeretek	330
Üzlet működtetése	331
Termékismeret és forgalmazás	332
Üzleti kommunikáció	334
Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)	335
Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember	335
Munkavállalói ismeretek	335
A munka világa.....	336
IKT a vendéglátásban	336
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	337
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat.....	338
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	339
Az ételkészítés alapjai gyakorlat	340
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	341
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat.....	342
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet.....	343

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat.....	344
Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás	346
Pincér- vendégtéri szakember	346
Rendezvényszervezési ismeretek	346
Vendégtéri ismeretek.....	349
Étel- és italismeret	350
Értékesítési ismeretek.....	352
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	354
Szakács.....	356
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás.....	356
Ételkészítés-technológiai ismeretek	357
Ételek tálalása.....	359
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	361
Cukrász.....	363
Előkészítés.....	363
Cukrászati termékek készítése.....	365
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	365
Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás).....	367
Panziós -fogadós	367
Munkavállalói ismeretek	367
A munka világa.....	368

IKT a vendéglátásban	368
A cukrászati termelés alapjai elmélet	369
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	370
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	371
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	372
Turizmus-vendéglátás ágazat szakirányú oktatás	374
Panziós-fogadás	374
Előkészítés	374
Vendégfogadás és kiszolgálás	375
Panziók és fogadók működtetése.....	376
Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy.....	378
Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás	380
Turizmus-vendéglátás ágazat - Felnőttképzés szakács, cukrász (8 hónap).....	382
Munkavállalói ismeretek	382
A munka világa.....	383
IKT a vendéglátásban	383
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	383
A cukrászati termelés alapjai elmélet	384
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	385
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	386
Előkészítés	387

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	388
Cukrászati termékek készítése.....	388
Cukrászati termékek befejezése, díszítése.....	393
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	394
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	395
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	397
Ételkészítés-technológiai ismeretek	398
Ételek tálalása.....	401
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	401
Dobbantó évfolyam.....	404
Kommunikáció és anyanyelv	404
Társadalom és jelenkor-ismeret.....	405
Matematika	406
Természetismeret.....	407
Testnevelés és sport.....	407
Élő idegen nyelv (Francia)	408
Informatika	409

Technikum 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Bevezetés az irodalomba – művészet, irodalom</p> <p>Az irodalom ősi formái. Mágia, mítosz, mitológia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az ősi magyar hitvilág • A görög mitológia • Egyéb teremtésmítosz <p>A görög irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az epika születése • A görög líra, az időmértékes verselés • A görög dráma <ul style="list-style-type: none"> ❖ Színház- és drámatörténet: <i>Szophoklész: Antigoné</i> <p>A római irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • A polgárháborúk kora • Augustus kora <p>A Biblia mint kulturális kód - 15 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az Ószövetség • Az Újszövetség <p>Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén</p>	<p>A középkor irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyházi irodalom • Lovagi és udvari irodalom • Dante Alighieri: Isteni színjáték – Pokol • A középkor világi irodalma <p>A reneszánsz irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • A humanista irodalom <ul style="list-style-type: none"> ❖ Portré: Janus Pannonius • A reformáció vallásos irodalma, az anyanyelvű kultúra születése • A reformáció világi irodalma • Líra a reformáció korában <ul style="list-style-type: none"> ❖ Portré: Balassi Bálint • Színház- és drámatörténet: dráma a reformáció korában <ul style="list-style-type: none"> ❖ William Shakespeare <p>A barokk és a rokokó irodalma</p> <p>Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ_teljes.pdf</p> <p>https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf</p> <p>https://szentiras.hu/</p> <p>https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm</p> <p>https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf</p>	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ_teljes.pdf</p> <p>https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf</p> <p>https://szentiras.hu/</p> <p>https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm</p> <p>https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>A felvilágosodás irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasszicizmus és kora romantika a magyar irodalomban <ul style="list-style-type: none"> ❖ Portré: Csokonai Vitéz Mihály ❖ Portré: Berzsenyi Dániel ❖ Portré: Kölcsey Ferenc ❖ Színház és dráma: Katona József: Bánk bán 	<p>A romantika irodalma</p> <p>A magyar romantika irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Életművek a magyar romantika irodalmából <ul style="list-style-type: none"> ❖ Vörösmarty Mihály ❖ Petőfi Sándor ❖ Jókai Mór

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén	<ul style="list-style-type: none"> • Tudományos élet a romantika korában (Bajza József, Erdélyi János) Kulcskompetenciák vizsgálata szövegértés – szövegalkotás területén
11. évfolyam	A klasszikus modernség irodalma <ul style="list-style-type: none"> • A nyugat-európai irodalom • Az orosz irodalom • A klasszikus modernizmus lírájának alkotói, alkotásai • Romantika és realizmus a XIX. század magyar irodalmában <ol style="list-style-type: none"> 1. Arany János 2. Mikszáth Kálmán 3. Madách Imre 4. Tompa Mihály, Gárdonyi Géza, Vajda János 	A magyar irodalom a XX. században I. <ul style="list-style-type: none"> • Herczeg Ferenc • Ady Endre • Babits Mihály • Kosztolányi Dezső • Móricz Zsigmond • Wass Albert • Juhász Gyula, Tóth Árpád • Karinthy Frigyes A modernizmus irodalma <ul style="list-style-type: none"> • Avantgárd mozgalmak • A világirodalom modernista lírájának nagy alkotói, alkotásai • A modernizmus kései korszaka
12. évfolyam	A magyar irodalom a XX. században II. <ul style="list-style-type: none"> • Életmű a XX. század magyar irodalmából II. – József Attila • Portrék a XX. század magyar irodalmából I. <ul style="list-style-type: none"> ❖ Örkény István ❖ Szabó Magda ❖ Kányádi Sándor 	A XX. századi történelem az irodalomban <ul style="list-style-type: none"> • A XX. századi történelem az irodalomban – Trianon, világháborúk, holokauszt, kommunista diktatúra, 1956 Metszetek a kortárs magyar irodalomból Regionális kultúra Az irodalom határterületei

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Metszetek a XX. századi magyar irodalmából <ul style="list-style-type: none"> ❖ 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 	

Magyar nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> • Mi a kommunikáció? • A tömegkommunikáció • A médiaműfajok - A sajtóműfajok • A médiaműfajok - A rádiós és televíziós műfajok • A médiaműfajok - Az internetes műfajok • A beszéd és a nyelv • A hangok és a hangtörvények Kötelező irodalom: <ul style="list-style-type: none"> • Magyar nyelv 9. évfolyam, NAT 2020 • Oktatási Hivatal Budapest 2020. 	<ul style="list-style-type: none"> • A szóelemek • A szóalkotás módjai • A szavak • A szószerkezetek • Az egyszerű mondat elemzése • A mondatok • Helyesírásunk rendszere • Helyesírásunk alapelvei • A különírás és az egybeírás • Az írásjelek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. • https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY09TB_teljes.pdf 	<ul style="list-style-type: none"> • Az elválasztás • A rövidítések és a mozaikszók helyesírása, A számok helyesírása <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>10. évfolyam</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 szinterek szerint • Internetes szövegtípusok és műfajok • A szöveg szerkezete és létrehozásának módja <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magyar nyelv 10. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2020. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő) • A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magyar nyelv 10. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2020. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő)

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10TA_teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY10MAB_teljes.pdf	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Nyelvelméleteink: Szórványemlékek, Szójegyzékek, Glosszák, Szövegemlékek, Ősnyomtatványok • Nyelvelméleteink, Halotti beszéd és könyörgés • Nyelvelméleteink, Ómagyar Mária-siralom 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> Magyar nyelv 11. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2021. <p>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/</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nyelvünk helyzete a határon túl <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> Magyar nyelv 11. tankönyv, Oktatási Hivatal, Budapest, NAT, 2021. Szerző: Hargittay Gergely (tananyagfejlesztő) <p>A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY11TA_teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_11_nat2020/</p>
12. évfolyam	<ul style="list-style-type: none"> Retorika (a beszéd fajták, a beszéd felépítése, az érvelés) Beszédhelyzetek (pragmatika: a megnyilatkozás fogalma, társalgási forduló, beszédaktus, együttműködési elv) <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> Magyar nyelv 12. évfolyam, NAT 2020, Oktatási Hivatal Budapest 2022. <p>A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY12MA_teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_12/tartalomjegyzek</p>	<ul style="list-style-type: none"> Érettségi feladatok <p>Kötelező irodalom:</p> <ul style="list-style-type: none"> Magyar nyelv 12. évfolyam, NAT 2020, Oktatási Hivatal Budapest 2022. <p>A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható. https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MNY12MA_teljes.pdf https://www.nkp.hu/tankonyv/magyar_nyelv_12/tartalomjegyzek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Magyar nyelv és irodalom – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Nyelvi előkészítő évfolyam	<p>Az emberi kommunikáció alapfogalmai – 4 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> · Alapfogalmak · Kommunikációs modellek, a modellek tényezői · A kommunikációs folyamat, a kommunikáció célja, típusai, szituációs játék <p>A kommunikáció kódjainak gyakorlati példákon keresztül történő elsajátítása – 7 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> · Verbális jelek, a szóbeli és írásbeli kommunikáció, kommunikációs kapcsolatok · A nonverbális kommunikáció · A fogyatékosággal élők kommunikációja · Szókincsfejlesztés <p>Az érintkezés kultúrája - 8 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> · Népszokások a kommunikációban · Kommunikációs technikák és zavarok · Hagyományos és új kommunikációs felületek · Művészi kommunikáció · Közösségi háló <p>Kötelező irodalom: Magyar nyelv 9. évfolyam, NAT 2020 Oktatási Hivatal Budapest 2020.</p>	<p>A tömegkommunikáció – 4 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> · A médiaműfajok – sajtó, rádió, tv, internet <p>Az önkifejezés lehetőségeinek megismerése – 6 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> · Önreprezentáció, önkifejezés · A hatékony, sikeres kommunikáció · Konfliktuskezelés · Brainstorming Kapcsolattartás - 6 óra · Telefon, e-mail · A dohányzás káros hatásai · Filmélmény <p>Kötelező irodalom: Magyar nyelv 9. évfolyam, NAT 2020 Oktatási Hivatal Budapest 2020.</p>

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). Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában. A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői.	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 gyárpar kezdetei. A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei.</p> <p>Demográfiai és etnikai változások a 18. században.</p>	<p>A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei</p>
<p>11. évfolyam (TK: Történelem 11. OH-TOR11TA)</p>	<p>A szocializmus és a munkásmozgalom</p> <p>A polgári nemzetállam megteremtése (Németország, Amerikai Egyesült Államok, Japán)</p> <p>A kiegyezéshez vezető út. A kiegyezés tartalma és értékelése.</p> <p>Gazdasági változások a dualizmus korában.</p> <p>A magyar polgárosodás társadalmi, gazdasági jellegzetességei, sajátosságai.</p> <p>Népek, nemzetiségek (pl.: zsidók, németek) szerepe a modernizációban. Etnikai viszonyok és a nemzetiségi kérdés a dualizmus korában.</p> <p>A szövetségi rendszerek kialakulása</p> <p>Az első világháború (hadviselő, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer.</p> <p>A trianoni békediktátum és következményei.</p>	<p>A náci Németország legfőbb jellemzői.</p> <p>A kommunista ideológia és a sztálini diktatúra a Szovjetunióban.</p> <p>A világháború előzményei, kitörése és jellemzői. A holokauszt. Az ellenforradalmi rendszer konszolidációjának legfontosabb lépései.</p> <p>A magyar külpolitika a két világháború között.</p> <p>A politikai rendszer főbb jellemzői.</p> <p>Társadalmi, gazdasági, ideológiai kérdések.</p> <p>Társadalmi rétegződés és életmód a húszas-harmincas években.</p> <p>Az antiszemitizmus megjelenési formái és a „zsidókérdés” Magyarországon.</p> <p>Magyarország háborúba lépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban.</p> <p>Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon.</p> <p>A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.</p> <p>Az ENSZ létrejötte, működése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam (TK: Történelem 12. OH- TOR12TA)	<p>Az egypárti diktatúra működése, a gazdasági élet és a mindennapok jellegzetességei a Rákosi-korban.</p> <p>Az 1956-os forradalom és szabadságharc kitörésének okai és főbb eseményei; a megtorlás.</p> <p>A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok</p> <p>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése.</p> <p>A rendszerváltás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei</p>	<p>A globális világgazdaság ellentmondásai</p> <p>A határon túli magyarság 1945-től.</p> <p>A magyarországi romák története és helyzetének főbb jellemzői napjainkban.</p> <p>A szociális ellátórendszer fő elemei.</p> <p>Az emberi jogok ismerete és a jogegyenlőség elvének bemutatása, az állampolgári jogok, kötelességek.</p> <p>A politikai intézményrendszer fő elemei (országgyűlés, kormány, köztársasági elnök, alkotmánybíróság, ombudsman, helyi önkormányzatok, az Alaptörvény).</p> <p>A választási rendszer fő elemei.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Állampolgári ismeretek – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam (TK: Állampolgári ismeretek 12. OH-ALP12TA)	TK.50. oldalig A család Nemzet, nemzetállam, honvédelem Szabadság és felelősség A magyar állam Vállalkozás és vállalat	TK.51. oldaltól A bankrendszer Az állam gazdasági szerepe A család gazdálkodása és pénzügyei Fogyasztóvédelem, környezet- és természetvédelem

Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Elementary, Student’s Book + Workbook, 2020, 1-2. module</p> <p>Module 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Elementary, Student’s Book + Workbook, 2020, 3-4. module</p> <p>Module 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi dolgok, berendezési tárgyak • gyakori melléknevek, színek • népszerű foglalkozások • gyakori érzések Module 2 • 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 • a pontos idő 	<ul style="list-style-type: none"> • látnivalók Londonban • képesség, engedély, tiltás kifejezése: can, can't • jelenidejűség: Present Continuous: kijelentés, kérdés, tagadás Module 4 • 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
10. évfolyam	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Elementary, Student's Book + Workbook, 2020, Module 5-6.</p> <p>Module 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • szókincsfejlesztés: szóképzés : foglalkozások • Egy emlékezetes este • múltidejűség: a létige múlt ideje: was, were • kijelentés, kérdés, tagadás 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Elementary, Student's Book + Workbook, 2020, Module 7-8</p> <p>Module 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • épületek és helyek • összehasonlítás • nyaralás, utazás • kártyajóslás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Past Simple: kijelentés, kérdés, tagadás • szabályos és rendhagyó igék múlt idejű alakja • időbeli viszonyok: • múlt idejű időhatározók • rögzült igekapcsolatok: <ul style="list-style-type: none"> • <i>go, get, have</i> <ul style="list-style-type: none"> • Egy gyilkosság története • Egy patinás ház • szókincs: a ház részei • Egy éjszaka egy szellemjárta szállodában <p>Module 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • szókincs - helyzet 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 • <i>a/an, the, some, any</i> kérdések 	<ul style="list-style-type: none"> • minőségi viszonyok: melléknévfokozás: a melléknevek felső foka • jövőidejűség: <i>going to</i> jövő idő (tervezés és jóslás): kijelentés, kérdés, tagadás • időbeli viszonyok: • jövő idejű időhatározók • rögzült igekapcsolatok • első benyomások • gyakori határozószavak <p>Module 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Present Perfect és Simple Past igeidők használatának összehasonlítása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Pre- Intermediate, Student’s Book + Workbook, 2020, Module 1-2</p> <p>Module 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes bemutatkozás • személyes választások • egy híres festmény • kérdő szórend • tér- és időbeli viszonyok: • prepozíciók • jelenidejűség: Present Simple és Present Continuous összehasonlítása • nyaralás • híres fotók története • történet: egy sötét októberi este • múltidejűség: <i>Simple Past</i> és <i>Past Continuous</i> használata • szabályos és rendhagyó igék múltideje • kiejtés: –ed végződés • időbeli viszonyok: prepozíciók <p>Module 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • szövegösszefüggés elemei: események időbeli sorrendje, időhatározók • tervek és álmok • a repülőtéren • személyes találkozások • rövid és hosszú távú tervek megfogalmazása • szavak körülírása, definiálása 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Elementary, Student’s Book + Workbook, 2020, Module 3-4</p> <p>Module 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • szülők és tizenévesek • háztartási feladatok • divat és vásárlás • hétvégi időtöltés • múltidejűség: Present Perfect használata • időbeli viszonyok: • yet, just, already • <i>Present Perfect</i> és <i>Simple Past</i> igeidők használatának összehasonlítása • határozatlan, általános és tagadó névmások: <i>something, anything, nothing</i> 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, <i>as ... as</i> • időbeli viszonyok: gyakoriságot kifejező határozószavak <p>Module 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • jövőidejűség: going to használata (tervek, jóslás), <i>Present Continuous</i> • (megegyezések) • vonzatos igék: ige + prepozíció • szövegösszetartó elemek: • nem-kijelölő vonatkozó mellékmondat, vonatkozó névmások 	<ul style="list-style-type: none"> • időbeli viszonyok: ever • mennyiségi viszonyok: too, (not) enough • pesszimista vagy optimista életszemlélet • ellentétes jelentésű igék • ígéret betartása • álmok jelentése • a jövő fürkészése • jövőidejűség: <i>will, won't</i> (jóslás, hirtelen döntés, felajánlás, ígéret) • kiejtés: mondat tagolása, folyékony beszéd • időbeli viszonyok: az eddig tanult igeidők átismétlése • vonzatos melléknevek
12. évfolyam	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Pre-Intermediate, Student's Book + Workbook, 2020, Module 5-6</p> <p>Module 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • modalitás: tanácsadás–should, shouldn't • feltételesség: First Conditional • birtokviszonyok: birtokos névmások használata állítmányként (mine, yours stb.) • szóképzés: melléknevekből határozószavak 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Traveller Plus Pre-Intermediate, Student's Book + Workbook, 2020, Module 7-8</p> <p>Module 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present Passive • múltidejűség: used to (kijelentés, tagadás) • modalitás: lehetőség: might használata • iskolai tantárgyak • szóképzés: főnevek • feltalálónők híres találmányai • térbeli viszonyok: mozgást jelentő prepozíciók • összetett igék szórendje • szövegösszetartó elemek: so és neither használata <p>Module 8</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • „get” ige használata <p>Module 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: Matura Leader B1 (Felkészülés a középszintű angol érettségire)</p> <p>1. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • család • életszakaszok • családi ünnepek • kapcsolatok • közös időtöltés • kifejezések a mind szóval • phrasal verbs • jövőidejűség kifejezése: • jövőidők áttekintése • (<i>going to, will</i>) • időhatározók prepozíciói • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ társas kapcsolatok, szociális háló 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: Matura Leader B1 (Felkészülés a középszintű angol érettségire)</p> <p>9. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazás • üdülés • szállás • közlekedési eszközök • szállodában • feltételes mód • either / neiter használata • every, each, both használata • another / other használata • olvasott szövegértés: kerékpározás • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ utazási nehézségek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ hálaadás a nagyszülőkkel ▪ családi történetek • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ családtag látogatóban • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ nyaralás egy baráttal ▪ tervek • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ család és kapcsolatok ▪ születésnap összejövetel szervezése ▪ rokon kapcsolatok: testvérek, nagyszülő-unoka <p>2. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fesztiválok, ▪ kulturális különbségek 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ problémák a nyaralás során • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ budapesti városnézés ▪ balatoni nyaralás • íráskészség: tériszony utazás során <p>10. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ utazás és iskola ▪ döntéshozás egy közös utazásról ▪ városnézés: busszal vagy gyalog • hobbik és érdeklődési körök • művészet és irodalom • szórakozás • tömegkommunikációs eszközök • kulturális események, fesztiválok • összetett igék a <i>turn</i> szóval • módbeli segédigék • függő beszéd: közvetett kérdések <p>11. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ tévés főzõmûsorok • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiatalok olvasási szokásai ▪ egy szokatlan hobbi: bûvárokodás • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ a szabadidő fontossága ▪ sikeres TV-sorozatok

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ tánc, mozgás, divat • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ballagási ajándék / jótékonyág • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ember és társadalom ▪ szavazás egy támogató jótékonyági szervezetről ▪ segítő foglalkozások: rendőr, tanár <p>3. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • bútorok és berendezési tárgyak • egy otthon bemutatása • házimunka • szomszédság • lakásbérlet • összetett igék a look szóval • perfect igeidők • határozatlan névmások • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ élet egy felhőkarcoló tetején • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ otthonok • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ egy híres szobor ▪ szerepek a háztartásban • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ lakásbérlet Budapesten egyetemistaként • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ otthonok 	<ul style="list-style-type: none"> • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ jelentkezés egy tehetségkutató műsorba • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ kultúra és szabadidő ▪ jegyvásárlás a Globe Színház előadására ▪ szabadidős tevékenységek: számítógépes játékok, sport <p>12. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • sport és versenyek • helyszínek és felszerelés • extrém sportok • sportolással kapcsolatos igék • melléknévfokozás • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ sportműsorok a tévében • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ kosárlabdázás ▪ vélemények a sportról • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ férfiak és nők sportolási szokásai ▪ egy híres stadion • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ testnevelésórák az iskolában • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ sport és iskola ▪ érdeklődés a helyi edzőterem kínálata iránt ▪ extrém sportok: barlangászás és vadvízi evezés <p>13. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • technika a mindennapokban

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ lakásbérlet ▪ lakókörnyezetek: nagyváros, falu <p>4. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai élet • nyelvtanulás • oktatási rendszer • szókapcsolatok a do, make, take igékkel • múltidejűség • narrative tenses (elbeszélő igeidők) • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ otthoni iskola ▪ digitális bennszülöttek • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ bentlakásos iskola • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ diákcsere programok ▪ alvás óra közben • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ házi feladat, vizsgák • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ iskola és tanulás ▪ nyelvtanfolyam kiválasztása ▪ helyek az iskolában: könyvtár és menza <p>5. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások • munkafajták • mesterségek • munkavállalás 	<ul style="list-style-type: none"> • infokommunikációs technológiák • találmányok és felfedezések • úrkutatás • kifejezések a take és go igékkel • vonatkozó mellékmondatok • birtoklás kifejezése • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ A Kennedy Űrközpont ▪ hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ szokatlan találmányok ▪ természettudományos órák az iskolában • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ dinoszauruszok ▪ otthoni internetezési szokások • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ érdeklődés egy számítógépes tanfolyam iránt • beszédképesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ tudomány és technika ▪ hibás termék visszavitele az üzletbe ▪ üzenetküldési módok (Instagram, képeslap) <p>14. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • földrajzi jellemzők • időjárás és klíma • természeti katasztrófák • állatok és növények • környezeti problémák • összetett igék a go szóval • módbeli segédigék

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • szóképzés: • mesterségek, foglalkozások • összetett igék a <i>give</i> szóval • olvasott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ karierváltás • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ munka ▪ önkéntesség • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fiatalok munkavállalása • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ jelentkezés egy állásra • beszédkészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ munka ▪ nyári diákmunka egy hotelben ▪ foglalkozások: állatorvos, pék <p>6. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • családi pénzügyek • megtakarítás és banki ügyek • vásárlás és fizetés • hirdetések • vásárlói panasz • összetett igék a <i>get</i> szóval • szóképzés: <i>prefixes</i> • olvasott szövegértés: • reklámok • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ digitális pénzhasználat 	<ul style="list-style-type: none"> • there / it mint a mondat alanya • olvasott szövegértés: veszélyeztetett fajok jövője <p>15. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ időjárásjelentés ▪ megújuló energiaforrások • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ környezettudatosan élni ▪ földrengések • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ szemétszedési akció • beszédkészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ emberek és természet ▪ döntéshozatal önkéntes környezetvédelmi munkával kapcsolatban ▪ állatok és emberek kapcsolata: állatkert, hobbiállat <p>16. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • (<i>Exam practice</i>) • Vizsgafelkészülés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pénzügyi tanácsok egyetemistáknak • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ adózás ▪ online pénzügyi szolgáltatások • íráskészség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ panasz egy hibás termék miatt • beszédkésztség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ pénz és boldogság ▪ szuvenír vásárlás ▪ vásárlás online és üzletben <p>7. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • napi rutin • táplálkozás és étrend • mozgás • betegségek és sérülések • kórházban • összetett igék a take szóval • so és such használata <p>8. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>reported speech</i> (függő beszéd) • visszaható névmások • olvasott szövegértés: • szívatültetés • hallott szövegértés: <ul style="list-style-type: none"> ▪ különböző étrendek ▪ egészséges táplálkozás az iskolában • nyelvhelyesség: <ul style="list-style-type: none"> ▪ influenza kezelése 	

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none">▪ fogyókúra és mozgás• íráskészség:<ul style="list-style-type: none">▪ tanácsadás rendszeres mozgással kapcsolatban• beszédkésztség:<ul style="list-style-type: none">▪ egészséggel kapcsolatos szokások▪ vásárlás egy egészségboltban▪ kétféle nyaralás: magashegyi túrázás, fitnesz tábor	

Idegen nyelv (Angol) – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
NYEK évfolyam	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Pioneer Elementary Student’s Book + Workbook, 2022, 1-3. module</p> <p>Module 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Module 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • határozatlan névelő: a/an • többes szám kifejezése • mutató névmások: • this / that / these / those • melléknevek helye a mondatban • quite, very, really • felszólító mód: Let’s... 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Pioneer Elementary Student’s Book + Workbook, 2022, 4-6. module</p> <p>Module 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • szókinccs: 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 <p>Module 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • szókinccsfejlesztés:szóképzés: foglalkozások • Egy emlékeztető 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: <ul style="list-style-type: none"> • <i>go, get, have</i>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>NYEK évfolyam</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi cselekvések • gyakori foglalkozások • egyenruhák • társkeresés • kérdőszavak • jelenidejűség: Present Simple kijelentés, kérdés, tagadás • kérdések szórendje és hangsúlyozása • a pontos idő • gyakorisági határozószók <p>Module 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Module 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek • <i>a/an, the, some, any</i> kérdések

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Pioneer Elementary Student’s Book + Workbook, 2022, Module 7-9.</p> <p>Module 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az evés helyszínei • Étél-ital • Tárolóedények • Melléknevek ételek leírására • Receptekkel kapcsolatos szókinccs • Ételek fajtái • Megszámolható és megszámlálhatatlan főnevek • <i>How much.., How many...?</i> • Számlálók • Tájékozódás az étlapon • Egészséges és egészségtelen ételek <p>Module 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Díjszabások • Helyszínek és irányok • Mozgás elöljárószavai • Városi létesítmények • <i>Have/Has to</i> • <i>Be going to</i> • Információk ellenőrzése • Mentetgetőzés • Útmutatás adása és kérése • Jövőbeli tervek 	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni Pioneer Elementary Student’s Book + Workbook, 2022, Module 10-12.</p> <p>Module 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Balesetek, vészhelyzetek • <i>should</i> • <i>Reported Speech (commands, requests)</i> • Kérések • Szívesség kérése és felajánlása • Kifogások • Találkozó megbeszélése és lemondása • Történet elmesélése (függő beszéd) • Utasítások és kérések narrálása (függő beszéd) <p>Module 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyaralások és szállások fajtái • Földrajzi jellemzők • Szolgáltatások és szállodai felszereltség • <i>Melléknevek középfoka</i> • <i>Melléknevek felsőfoka</i> • Érdeklődés kifejezése • Meggyőzés • Hotel szolgáltatásairól érdeklődés • Formális és informális nyelv különbségei írásban <p>Module 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sportok fajtái • Sporttal kapcsolatos élmények • Iskolai tantárgyak

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Module 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bevásárló helyek • Ruhák • Vásárlás szókinccse • Elektronikai eszközök • <i>too/enough</i> • <i>one/ones</i> • <i>compounds of some, any, no, every</i> • Vásárlási szokások • Árak és méretek • Vélemény kifejezése • Probléma körülírása (elektronikai cikk) 	<ul style="list-style-type: none"> • Oktatással kapcsolatos szókinccs • Saját tanulmányok bemutatása • Élettapasztalatok, események • <i>Present Perfect Simple (always, never, ever, before, once, since, so far, just)</i>
<p>10. évfolyam</p>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B1 Student Book, 2018, Unit 1-3</p> <p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • család • életszakaszok • családi ünnepek • kapcsolatok • közös időtöltés • kifejezések a <i>mind</i> szóval • <i>phrasal verbs</i> 	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B1 Student Book, 2018, Unit 4-6</p> <p>Unit 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai élet • nyelvtanulás • oktatási rendszer • szókapcsolatok a <i>do, make, take</i> igékkel • múltidejűség: • <i>narrative tenses</i> (elbeszélő igeidők)

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • jövőidejűség kifejezése: jövőidők áttekintése (<i>going to, will</i>) • időhatározók prepozíciói <p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • külső megjelenés • személyiségjegyek • érzések, érzelmek • társadalom és politika • személyiséggel, érzelmekkel kapcsolatos melléknevek: szinonimák, ellentétek, -ed/-ing végződés • névelők használata (a/an/the/-) • <i>question tags</i> • kötőszavak <p>Unit 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • bútorok és berendezési tárgyak • egy otthon bemutatása • házimunka • szomszédság • lakásbérlés • összetett igék a <i>look</i> szóval • <i>perfect</i> igeidők 	<ul style="list-style-type: none"> • fórum poszt: véleménynyilvánítás <p>Unit 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások • munkafajták • mesterségek • munkavállalás • szóképzés • mesterségek, foglalkozások • összetett igék a <i>give</i> szóval • hivatalos e-mail: állásra jelentkezés • <i>Verb tenses</i> • <i>Expressing quantity</i> (<i>a-little, a-few, a lot of, much, many</i>) <p>Unit 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • családi pénzügyek • megtakarítás és banki ügyek • vásárlás és fizetés • hirdetések • vásárlói panasz • összetett igék a <i>get</i> szóval • szóképzés: <i>prefixes</i>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> határozatlan névmások 	
<p>11. évfolyam</p>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B1 Student Book, 2018, Unit 7-9</p> <p>Unit 7</p> <ul style="list-style-type: none"> napi rutin táplálkozás és étrend mozgás betegségek és sérülések kórházban összetett igék a <i>take</i> szóval <i>so</i> és <i>such</i> használata <i>reported speech</i> (függő beszéd) visszaható névmások <p>Unit 8</p> <ul style="list-style-type: none"> utazás 	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B1 Student Book, 2018, Unit 10-12</p> <p>Unit 10</p> <ul style="list-style-type: none"> sport és versenyek helyszínek és felszerelés extrém sportok sportolással kapcsolatos igék melléknévfokozás <p>Unit 11</p> <ul style="list-style-type: none"> technika a mindennapokban infokommunikációs technológiák találmányok és felfedezések űrkutatás kifejezések a <i>take</i> és <i>go</i> igékkel vonatkozó mellékmondatok birtoklás kifejezése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • üdülés • szállás • közlekedési eszközök • szállodában • feltételes mód • <i>either / neiter</i> használata • <i>every, each, both</i> használata • <i>another / other</i> használata <p>Unit 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • hobbik és érdeklődési körök • művészet és irodalom • szórakozás • tömegkommunikációs eszközök • kulturális események, fesztiválok • összetett igék a <i>turn</i> szóval • módbeli segédigék • függő beszéd: közvetett kérdések 	<ul style="list-style-type: none"> • érdeklődés egy számítógépes tanfolyam iránt <p>Unit 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • földrajzi jellemzők • időjárás és klíma • természeti katasztrófák • állatok és növények • környezeti problémák • összetett igék a <i>go</i> szóval • módbeli segédigék • <i>there / it</i> mint a mondat alanya • döntéshozatal önkéntes környezetvédelmi munkával kapcsolatban
12. évfolyam	Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B2 Student Book, 2020, Unit 1-3	Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B2 Student Book, 2020, Unit 4-6

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Unit 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • család és társadalom • házimunkák és a ház körüli teendők • kapcsolatok • konfliktusok, viták • szókapcsolatok a get igével, • az infinitive és a gerund használata <p>Unit 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • hozzáállás és viselkedés • ünnepek • szociális kérdések és jótékonykodás • politika • szókapcsolatok a take igével • múltidejűség – narrative tenses (past simple, past continuous, past perfect) • used to és would használata múltidejűség kifejezésére <p>Unit 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • városi és vidéki életmód • lakásvásárlás és bérlet • környezettudatos életmód 	<p>Unit 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • az oktatási rendszer • mindennapi élet és hagyományok az iskolában és az egyetemen • tanórán kívüli tevékenységek • vizsgák • felsőoktatás • would rather, would prefer, had better szerkezetek használata <p>Unit 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • munkavállalás • munkakeresés • munkaerőpiac • szókapcsolatok és összetett igék a draw szóval, • műveltető szerkezetek (have sg done, have sy do, get sy to do, make sy do) • állásinterjú • munkavégzés otthonról • hivatalos e-mail, információ kérés <p>Unit 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • pénzügyek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>perfect</i> igeidők – present perfect simple és continuous, past perfect simple és continuous • hivatalos e-mail, időpontegyeztetés 	<ul style="list-style-type: none"> • banki ügyletek • kereskedelem és reklám • a vállalkozások világa • célhatározói és ellentétes mondatok, • inversion (fordított szórend kijelentő mondatokban) • online vásárlás • komment egy fórum posztra, tanácsadás
<p>13. évfolyam</p>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B2 Student Book, 2020, Unit 7-9</p> <p>Unit 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészséges táplálkozás • tünetek és betegségek • egészségügyi ellátás • alternatív gyógyászat • függőségek • reported speech (függőbeszéd) <p>Unit 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazás 	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies, Oxford Exam Trainer B2 Student Book, 2020, Unit 10-12</p> <p>Unit 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • sportesemények helyszínei • sportolás • sporteredmények • sportesemények • extrém sportok • szóképzés, • előljárósók összetett igékkal, • feltételes mondatok • az olimpiai játékok

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • turizmus • városi közlekedés • a közlekedés problémái, biztonság az utakon • összetett igék a run szóval, • participles (melléknévi igenevek) • nyaralási szokások változása • nagyvárosi forgalom kezelése <p>Unit 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • média és a sajtó • film, műfajok • alkotó művészetek: irodalom és képzőművészet • előadóművészet: színház és zene • a since kötőszó használata, • múlt idejű segédigék • baráti e-mail, meghívás egy eseményre 	<ul style="list-style-type: none"> • a sport jótékony hatása <p>Unit 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • tudomány • technológia • technikai problémák • IT (információs technológia) • befejezett és folyamatos jövő idő (future perfect and future continuous) • digitális technológia az iskolában <p>Unit 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • éghajlat • extrém időjárás • állat- és növényvilág • környezetünk • passzív szerkezetek • komment egy fórum posztra, tanácsadás

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1 Kapitel 1: Ich und meine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől • szabadidős tevékenységek <p>Nyelvtan: Szabályos igék ragozása egyes és többes számban A „sein” ige ragozása egyes és többes számban A „Sie” használata W-s kérdőszavak</p> <p>Kapitel 2: Meine Familienwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások <p>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)</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1 Kapitel 3: Bildung auf der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről <p>Nyelvtan: A módbeli segédigék (müssen, können, mögen, wollen, dürfen, sollen) A „kein”, „keine” tagadósó</p> <p>Kapitel 4: Alltag in der Welt Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik <p>Nyelvtan: Szabálytalan igék (fahren, lesen, sehen, treffen, schlafen, waschen, sprechen, essen) Elváló igekötős igék Visszaható igék</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 5: So schmeckt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások, egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni <p>Nyelvtan: A „man” névmás, összetett főnevek A „nehmen és a „möchte” ige A „gern” fokozása</p> <p>Kapitel 6: Gesundheitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészséges életmód és táplálkozás • testrészek, panaszok, tanács kifejezése • párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • útigógyszertár tartalma <p>Nyelvtan: A „halten” és a „tun” ige Személyes névmások részben (Dativ) A felszólító mód</p> <p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>Kapitel 1-2. (Isméltés- Starter) Kapitel 1: Ich in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 7: Adresse Weltallee 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása • képleírás • berendezési tárgyak <p>Nyelvtan: Sorszámnevek, a részben eset (Dativ) Helyviszonyt kifejező előjárósók tárgy-és részben esetben (Akkusativ, Dativ), számok 1.000.000-ig</p> <p>Kapitel 8: Reisen um die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról • útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről <p>Nyelvtan: Az „es” névmás, személyes névmások tárgyesetben (Akkusativ) Helyviszonyt kifejező előjárósók tárgy-, és részben esetben (Akkusativ, Dativ) A „Wo?” és a „Wohin?” kérdősók Az egyszerű kijelentő és kérdő mondat szórendje</p> <p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2 Kapitel 4-7.</p>

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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 előjárószók tárgy-, és részes esettel (Akkusativ, Dativ) A birtokos névmás alany-, tárgy-, és részes esetben A jelen idő</p> <p>Kapitel 2: Mein Platz in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • beszélni a lakókörülményekről • saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása • újsághirdetések megértése • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni 	<p>Kapitel 4: Die Welt der Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagokról beszélni • szabadidős tevékenységek a családban • gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • történetmesélés • családi utazás, nyaralásról beszélni. • Meghívás; meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; gratuláció kifejezése <p>Nyelvtan: Präteritum A „haben” és a „sein” ige Präteritum alakja A módbeli segédigék Präteritum alakja</p> <p>Kapitel 5: Arbeitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások; álomszakma • szakmák jellemzői • mellékállás, nyári munka • álláskeresés; álláskereső erősségei; gyengeségei • napi program, munkanap • gyakorlati hely bemutatása • önéletrajz <p>Nyelvtan: Perfekt Perfekt képzése a „haben” igével Perfekt képzése a „sein” igével A nem elváló igekötős igék Perfekt alakja Az -ieren végű igék Perfekt alakja</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • képleírás <p>Nyelvtan: A melléknév vegyes ragozása alany-, tárgy-és részes esetben (Nominativ, Akkusativ, Dativ)</p> <p>Kapitel 3: Schulwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • saját iskoláról beszélni • tantárgyak, kedvenc tantárgyak • iskolai stressz, problémák az iskolában • iskolatípusok • iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában • alapvető információk megadása - érdeklődési kör • hobbiról beszélni <p>Nyelvtan: Kötőszavak: aber, denn, oder, sondern, und Kötőszavak: dass, weil</p>	<p>Kapitel 6: Sport bewegt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • sportágakról beszélni • sportágak és sportrekordok összehasonlítása • extrém sportágakról beszélni <p>Nyelvtan: Az „um zu+ Infinitiv” szerkezet használata A melléknév és a határozószó fokozása Igevonzatok</p> <p>Kapitel 7: Um die Welt reisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazási célokról és közlekedési eszközökről beszélni • a szünidei tervekről beszélni • a cserediák kapcsolatáról beszélni • Berlin nevezetességeiről beszélni <p>Nyelvtan: Elöljárószók részes esettel (Dativ) Futur I (jövő idő)</p>
12.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>Kapitel 1: Die Welt der Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazás, nyaralás • saját iskoláról beszélni, tantárgyak, osztály, tanárok • iskolarendszer; • továbbtanulási lehetőségek 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>Kapitel 4: Die Kauflust weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • üzletek, boltok fajtái, berendezései • kedvenc bevásárló helyet bemutatni • párbeszéd, üzletben, piacon (vásárlás, fizetés, reklamáció)

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • saját tervek <p>Nyelvtan: Főnévi igenév „zu”- val és „zu” nélkül</p> <p>Kapitel 2: Feste weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • családi ünnepek; ünnepnapok • hivatalos vagy vallási ünnepek • meghívás, meghívás elfogadása, visszautasítása • jókívánságok kifejezése <p>Nyelvtan: Főnevek birtokos esete Passív jelen és egyszerű múlt (Präsens és Präteritum)</p> <p>Kapitel 3: Die Welt der Kultur</p> <ul style="list-style-type: none"> • kedvenc könyvről, filmekről beszélni • mozi vagy otthoni filmezés, mi szól mellette, ill. ellene; érvelés • múzeumok, látnivalók • véleménynyilvánítás <p>Nyelvtan: A melléknév gyenge és vegyes ragozása</p>	<ul style="list-style-type: none"> • bevásárlási lehetőségek • ruházat; ruhabolt, ruhavásárlás • webáruházak (rendelés, reklamáció, méretek, anyagok) <p>Nyelvtan: Zustandspassiv (Állapotpasszív) Időhatározói mondatok: az „als” és „wenn” kötőszóval.</p> <p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>Kapitel 5: Es gibt nur eine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontinensek, Országok; földrajzi fogalmak • környezetvédelemmel kapcsolatos kifejezések • klímaváltozás • vidéki élet; városi élet • állatvédelem <p>Nyelvtan: Konjunktív II. (Feltételes mód)</p> <p>Kapitel 6: Die Weltentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> • gépek és készülékek a háztartásban • digitális technológia; telefon, email, handy, Kommunikáció és Internet <p>Nyelvtan: Vonatkozó névmások</p>
13.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</p> <p>Kapitel 1-3. (Ismétlés- Starter)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie ich die Welt sehe 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</p> <p>Kapitel 7: Die Welt des Reisens</p> <ul style="list-style-type: none"> • közlekedési eszközök

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Familien weltweit • Die Welt des Wohnens <p>Nyelvtan: ismétlés</p> <p>Kapitel 4: Die Welt der Schule</p> <ul style="list-style-type: none"> • órarend, tantárgyak, órai tevékenységek • iskolai tárgyak • vélemény az iskoláról, osztálytársakról • kedvenc tantárgyak iskolarendszer, továbbtanulás <p>Nyelvtan: Kérdőmondatok, tagadás</p> <p>Kapitel 5: Die Welt der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások feladatkörök • munka- és alkalmazási feltételek • munkák • munkaerőpiac • erősségek és gyengeségek leírása • egy állásinterjú <p>Nyelvtan: Perfekt</p> <p>Kapitel 6: Meine Einkaufswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • üzlettípusok, áruk • eladás és vásárlásszolgáltatások • reklám • fizetőeszközök, bankok • méret, súly és ár megadása 	<ul style="list-style-type: none"> • turista-információk, szállás, kirándulás • az időjárásról beszélni • turista-információt kérni és adni (ár, nyitvatartási idő, látványosságok) • közlekedési eszközök megnevezése • úticélok, kontinensek, országok <p>Nyelvtan: Igeidők összefoglalása, „als” és „wenn” kötőszavak</p> <p>Kapitel 8: Die Welt der Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> • hónapok, évszakok, időjárás • földrajzi fogalmak, éghajlat és éghajlatváltozás, növények és állatok • környezetvédelem <p>Nyelvtan: Passiv</p> <p>Kapitel 9: Die Wissenschaftswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • háztartási, elektromos eszközök, irodaszerek • telefon és számítógép használata <p>Nyelvtan: Konjunktiv II. (möchte, würde)</p> <p>Kapitel 10. Ernährung weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • élelmiszerek és étkezési idők • táplálkozási szokások • vendéglátó egységek, ételrendelés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • eladásról és vásárlásról beszélni • beszélgetés eladókkal • információt kérni, és adni <p>Nyelvtan: Zustandspassiv, „lassen” ige</p>	<p>Nyelvtan: melléknév és határozószó fokozása</p> <p>Kapitel 11. Die Gesundheitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • orvosnál, időpontfoglalás, • betegségek, panaszok, orvosságok • gyógyszertárban, sport • egészséges és egészségtelen életmód <p>Nyelvtan: ismétlés, gyakorlás</p>

Második idegen nyelv (Német) – Nyelvi előkészítő évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.Ny	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1 Kapitel 1: Ich und meine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől • szabadidős tevékenységek <p>Nyelvtan: Szabályos igék ragozása egyes és többes számban A „sein” ige ragozása egyes és többes számban A „Sie” használata W-s kérdőszavak</p> <p>Kapitel 2: Meine Familienwelt</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1 Kapitel 3: Bildung auf der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről <p>Nyelvtan: A módbeli segédigék (müssen, können, mögen, wollen, dürfen, sollen) A „kein”, „keine” tagadószó</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások <p>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)</p>	
9	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 4: Alltag in der Welt Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik <p>Nyelvtan: Szabálytalan igék (fahren, lesen, sehen, treffen, schlafen, waschen, sprechen, essen) Elváló igekötős igék Visszaható igék</p> <p>Kapitel 5: So schmeckt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások, egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni 	<p>Kapitel 6: Gesundheitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészséges életmód és táplálkozás • testrészek, panaszok, tanács kifejezése • párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • útiigógyszertár tartalma <p>Nyelvtan: A „halten” és a „tun” ige Személyes névmások részes esetben (Dativ) A felszólító mód</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Nyelvtan: A „man” névmás, összetett főnevek A „nehmen” és a „möchte” ige A „gern” fokozása</p>	
10.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 7: Adresse Weltallee 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása • képleírás • berendezési tárgyak <p>Nyelvtan: Sorszámnevek, a részes eset (Dativ) Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-és részes esetben (Akkusativ, Dativ), számok 1.000.000-ig</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 8: Reisen um die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról • útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről <p>Nyelvtan: Az „es” névmás, személyes névmások tárgy esetben (Akkusativ) Helyviszonyt kifejező elöljárószók tárgy-, és részes esetben (Akkusativ, Dativ) A „Wo?” és a „Wohin?” kérdőszók Az egyszerű kijelentő és kérdő mondat szórendje</p>
11.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>Kapitel 1. (Ismétlés- Starter) Kapitel 1: Ich in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2 Kapitel 2.</p> <p>Kapitel 2: Mein Platz in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • beszélni a lakókörményekről • saját és más lakókörményének és lakószobájának leírása • újsághirdetések megértése • telefonbeszélgetés lakásbérlet ügyben • telefonbeszélgetés lakásbérlet ügyben

	<ul style="list-style-type: none"> • röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt <p>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 előjárósók tárgy-, és részes esettel (Akkusativ, Dativ) A birtokos névmás alany-, tárgy-, és részes esetben A jelen idő</p>	<ul style="list-style-type: none"> • saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni • képleírás <p>Nyelvtan: A melléknév vegyes ragozása alany-, tárgy-és részes esetben (Nominativ, Akkusativ, Dativ)</p>
<p style="text-align: center;">12.</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2 Kapitel 3.</p> <p>Kapitel 3: Schulwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • saját iskoláról beszélni • tantárgyak, kedvenc tantárgyak • iskolai stressz, problémák az iskolában • iskolatípusok • iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában • alapvető információk megadása - érdeklődési kör • hobbiról beszélni <p>Nyelvtan: Kötőszavak: aber, denn, oder, sondern, und</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2 Kapitel 4. Kapitel 4: Die Welt der Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagokról beszélni • szabadidős tevékenységek a családban • gyermekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • történetmesélés • családi utazás, nyaralásról beszélni. • Meghívás; meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; gratuláció kifejezése <p>Nyelvtan: Präteritum A „haben” és a „sein” ige Präteritum alakja</p>

	Kötőszavak: dass, weil	A módbeli segédigék Präteritum alakja
13.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>Kapitel 5: Arbeitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások; álomszakma • szakmák jellemzői • mellékállás, nyári munka • álláskeresés; álláskereső erősségei; gyengeségei • napi program, munkanap • gyakorlati hely bemutatása • önéletrajz <p>Nyelvtan: Perfekt Perfekt képzése a „haben” igével Perfekt képzése a „sein” igével A nem elváló igekötős igék Perfekt alakja Az -ieren végű igék Perfekt alakja</p> <p>Kapitel 6: Sport bewegt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • sportágakról beszélni • sportágak és sportrekordok összehasonlítása • extrém sportágakról beszélni <p>Nyelvtan: Az „um zu+ Infinitiv” szerkezet használata A melléknév és a határozószó fokozása Igevonzatok</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>Kapitel 7: Um die Welt reisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazási célokról és közlekedési eszközökről beszélni • a szünidei tervekről beszélni • a cserediák kapcsolatáról beszélni • Berlin nevezetességeiről beszélni <p>Nyelvtan: Elöljárószók részes esettel (Dativ) Futur I (jövő idő)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

--	--	--

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p> <p>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</p>	<p>Halmazok, matematikai logika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halmazelméleti alapfogalmak • Műveletek halmazokkal • Logikai szita <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betűs kifejezések a matematikában; hatványok • Arányosságok, százalékszámítás • Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Elsőfokú egyenletrendszerek <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása • Lineáris függvény 	<p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása • Lineáris függvény <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geometriai alapismeretek • Háromszögek, négyszögek, sokszögek • Pitagorasz tétele • Geometriai transzformációk • Egybevágósági transzformációk • Alakzatok szimmetriája és egybevágósága <p>Leíró statisztika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatok leolvasása táblázatból, diagramról, az adatok értelmezése • Statisztikai középértékek
<p>10. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_I_teljes.pdf</p>	<p>Halmazok, matematikai logika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logikai műveletek • Az univerzális és egzisztenciális kvantorok használata • Implikáció, ekvivalencia <p>Kombinatorika, gráfok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permutációk, variációk és kombinációk <p>Függvények</p>	<p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Számolás valós számkörben • Négyzetgyökvonás; „n”-edik gyökvonás • Másodfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Megoldóképlet <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szögpárok • A kör és részei • Hasonlósági transzformációk

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_II_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16202_F_teljes.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lineáris törtfüggvény • Másodfokú függvény, négyzetgyökfüggvény 	<ul style="list-style-type: none"> • Alakzatok hasonlósága <p>Valószínűségszámítás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gyakoriság, relatív gyakoriság • A klasszikus valószínűségi modell
<p>11. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT11TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16302_F_teljes.pdf</p>	<p>Kombinatorika, gráfok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Binomiális együttható fogalma, értékének számítása • Gráfok csúcsainak fokszáma, élek száma <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oszthatóság, LNKO, LKKT • Számrendszerek • A logaritmus fogalma • Exponenciális egyenletek • Logaritmikus egyenletek <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hatvány- és gyökfüggvények • Az exponenciális függvény • A logaritmusfüggvény 	<p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szinusztétel, koszinusztétel <p>Koordináta-geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pontok távolsága, osztópontok koordinátái • Egyenes és kör egyenletei; metszési feladatok <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek
<p>12. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p>	<p>Sorozatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számtani és a mértani sorozat <p>Geometria</p>	<p>Érettségi feladatsor</p> <p>https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT12TA_teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16402_F_teljes.pdf	<ul style="list-style-type: none"> Térgeometria: felszín- és térfogatszámítás Valószínűségszámítás <ul style="list-style-type: none"> Geometriai valószínűség 	

Matematika – Nyelvi előkészítő évfolyam és 9-12. évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. nyelvi előkészítő évfolyam</p> <p>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</p>	<p>Halmazok, matematikai logika</p> <ul style="list-style-type: none"> Halmazelméleti alapfogalmak Műveletek halmazokkal Logikai szita <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> Betűs kifejezések a matematikában; hatványok Arányosságok, százalékszámítás Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek Elsőfokú egyenletrendszerek <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása Lineáris függvény 	<p>Geometriai alapismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> Két pont, pont és egyenes, két egyenes távolságának alkalmazása a síkban Tételek kölcsönös helyzetének ismerete és alkalmazása Nevezetes szögpárok tulajdonságainak ismerete és alkalmazása: pótszögek, mellékszögek, kiegészítő szögek, csúcpszögek, egyállású szögek, váltószögek <p>Háromszögek</p> <ul style="list-style-type: none"> A háromszögek csoportosítása oldalak és szögek szerint Az alapvető összefüggések ismerete és alkalmazása háromszögek oldalai, szögei, oldalai és szögei között Speciális háromszögek tulajdonságainak ismerete és alkalmazása: szabályos, egyenlő szárú, derékszögű háromszög

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> • Háromszög területének kiszámítása • Fogalmak: szabályos háromszög, egyenlő szárú háromszög, derékszögű háromszög <p>Négyszögek, sokszögek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speciális négyszögek (trapéz, húrtrapéz, paralelogramma, deltoid, rombusz, téglalap, négyzet) tulajdonságainak ismerete, területének kiszámítása <p>Transzformációk, szerkesztések</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tengelyes tükrözés, a középpontos tükrözés, a pont körüli forgatás és a párhuzamos eltolás ismerete, tulajdonságaik • Egybevágósági transzformációk végrehajtása szerkesztéssel vagy digitális eszközzel • Egybevágó alakzatok, szimmetriák megfigyelése a környezetben, művészeti alkotásokban • Négyszögek egybevágósága
<p style="text-align: center;">9. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT09TA_I_teljes.pdf</p>	<p>Halmazok, matematikai logika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halmazelméleti alapfogalmak • Műveletek halmazokkal • Logikai szita <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betűs kifejezések a matematikában; hatványok • Arányosságok, százalékszámítás 	<p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása • Lineáris függvény <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geometriai alapismeretek • Háromszögek, négyszögek, sokszögek • Pitagorasz tétele • Geometriai transzformációk • Egybevágósági transzformációk

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT09TA_II_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16102_F_teljes.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elsőfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Elsőfokú egyenletrendszerek <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Függvény fogalma, jelölések, függvény megadása <p>Lineáris függvény</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alakzatok szimmetriája és egybevágósága <p>Leíró statisztika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatok leolvasása táblázatból, diagramról, az adatok értelmezése <p>Statisztikai középértékek</p>
<p style="text-align: center;">10. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_I_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT10TA_II_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16202_F_teljes.pdf</p>	<p>Halmazok, matematikai logika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logikai műveletek • Az univerzális és egzisztenciális kvantorok használata • Implikáció, ekvivalencia <p>Kombinatorika, gráfok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permutációk, variációk és kombinációk <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Számolás valós számkörben • Négyzetgyökvonás; „n”-edik gyökvonás • Másodfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Megoldóképlet 	<p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Számolás valós számkörben • Négyzetgyökvonás; „n”-edik gyökvonás • Másodfokú egyenletek, egyenlőtlenségek • Megoldóképlet <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lineáris törtfüggvény • Másodfokú függvény, négyzetgyökfüggvény <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szögpárok • A kör és részei • Hasonlósági transzformációk • Alakzatok hasonlósága <p>Valószínűségszámítás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gyakoriság, relatív gyakoriság • A klasszikus valószínűségi modell

<p style="text-align: center;">11. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT11TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16302_F_teljes.pdf</p>	<p>Trigonometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hegyesszög szinusza, koszinusza, tangense • Számítások derékszögű háromszögekben szögfüggvények segítségével gyakorlati helyzetekben • Tompaszög szinusza, koszinusza, tangense • Összefüggések ismerete egy adott szög különböző szögfüggvényei között: pitagoraszói összefüggés, pótszögek és mellékszögek szögfüggvényei • Szögfüggvény értékének ismeretében a szög meghatározása számológép segítségével • Háromszög területének kiszámítása két oldal és a közbezárt szög ismeretében • Szinusz- és koszinusztétel ismerete és alkalmazása • A szinusztétel bizonyítása • Számítások négyszögekben, sokszögekben szögfüggvények segítségével • A környezetben található tárgyak magasságának, pontok távolságának 	<p>Kombinatorika, gráfok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Binomiális együttható fogalma, értékének számítása • Gráfok csúcsainak fokszáma, élek száma <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oszthatóság, LNKO, LKKT • Számrendszerek • A logaritmus fogalma • Exponenciális egyenletek • Logaritmikus egyenletek <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szinusztétel, koszinusztétel <p>Koordináta-geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pontok távolsága, osztópontok koordinátái • Egyenes és kör egyenletei; metszési feladatok <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek
--	--	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>meghatározása mért adatokból számítva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Négyszögek és szabályos sokszögek területének kiszámítása <p>Kombinatorika, gráfok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Binomiális együttható fogalma, értékének számítása • Gráfok csúcsainak fokszáma, élek száma <p>Algebra és számelmélet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oszthatóság, LNKO, LKKT • Számrendszerek • A logaritmus fogalma • Exponenciális egyenletek • Logaritmikus egyenletek <p>Függvények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hatvány- és gyökfüggvények • Az exponenciális függvény • A logaritmusfüggvény 	
<p>12. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p>	<p>Sorozatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számtani és a mértani sorozat <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Térgeometria: felszín- és térfogatszámítás 	<p>Érettségi feladatsor</p> <p>https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MAT12TA_teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/NT-16402_F_teljes.pdf	Valószínűségszámítás <ul style="list-style-type: none"> • Geometriai valószínűség 	

Digitális kultúra

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: OH-DIG09TA, Digitális kultúra 9., Varga Péter, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Farkas Csaba, Takács Imre, Siegler Gábor, Abonyi- Tóth Andor</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG09TA_teljes.pdf</p> <p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevel es/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Témakör: A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az informatikai eszközök egészségre gyakorolt hatásai; a károsító hatások csökkentése • Az informatikai eszközök működési elveinek megismerése • 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 	<p>Témakör: Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédia állományok manipulálása • Az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása • Más tantárgyak projektfeladatainak bemutatása multimédiás dokumentumok alkalmazásával • Fogalmak • fénykép, video, hangállomány készítése; fotó-, hang-, video-, multimédia-szerkesztő; digitális képfeldolgozás, -megosztás <p>Témakör: Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az online kommunikáció jellemzői • Az identitás kérdésének összetettebb problémái az online kommunikáció során • Az online közösségek szerepe, működése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Állományok kezelése és megosztása a felhőben <p>Témakör: Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az információ megjelenési formái, jellemzői • Az információhitelesség ellenőrzésének egyszerű módjai • A személyes adatok védelmének fontosabb szabályai • Személyhez köthető információk és azok védelme <p>Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Számítógépes grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitális képek jellemzőinek és tárolásának megismerése • A rastergrafikus kép jellemzői: felbontás, színmélység • Rastergrafikus rajzolóprogram használata • Színrendszerek, alakzatok színezése, átlátszóság, takarás, vágás 	<p>Témakör: Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az algoritmikus gondolkodást segítő informatikai eszközök és szoftverek használata • Hétköznapi tevékenységekből a folyamat és az adatok absztrakciója

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • A problémamegoldó tevékenység tervezési és szervezési kérdései • A problémamegoldáshoz tartozó algoritmusok 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 <p>Témakör: Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatok táblázatos elrendezése • Adatok bevitele, javítása, másolása, formázása • Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása • Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Témakör: Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>10. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: OH-DIG10TA, Digitális kultúra 10., Dr. Abonyi-Tóth Andor, Farkas Csaba, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Tóth Tamás, Varga Péter</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG10TA_teljes.pdf</p> <p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Témakör: Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédia állományok manipulálása • Az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása 	<p>Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 algoritmusok 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Más tantárgyak projektfeladatainak bemutatása multimédiás dokumentumok alkalmazásával <p>Témakör: Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Összetett webdokumentum készítése</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Témakör: Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés</p>
<p>11. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>OH-DIG11TA, Digitális kultúra 11., Dr. Abonyi-Tóth Andor, Farkas Csaba, Fodor Zsolt, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Sieglér Gábor, Varga Péter</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG11TA_teljes.pdf</p>	<p>Témakör: Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipográfiai ismeretek • Hosszú dokumentumok készítése, formázása • Közösen használt dokumentum kezelése, tárolása • Korrektúra alkalmazása, változások követése. Verziókövetés • Más tantárgyakhoz kapcsolódó feladatok, formanyomtatványok, hivatalos dokumentumok <p>Témakör: Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szám, szöveg, logikai típusok 	<p>Témakör: Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veszélyhelyzetek az online kommunikáció folyamatában • A kollaboráció jellemzői, alkalmazási példák

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevel-es/erttsegi/feladatsorok</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Számformátumok alkalmazása. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása. Egyéni számformátum kialakítása • Saját képletek szerkesztése, cellahivatkozások használata • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • A fogyatékkal élők online kommunikációját segítő hardver- és szoftvereszközök <p>Témakör: A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A mobil eszközök kezelőfelületének használata, személyre szabása, egyedi igényekhez beállítása • Mobil eszközök kezelése, alkalmazások futtatása, telepítése, eltávolítása • Alkalmazások erőforrásigényének felmérése • Mobil eszközökre tervezett oktató- és oktatást segítő programok célszerű használata • Alkalmazás kezelőfelületének és feladatainak specifikálása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> • Mobiltechnológiai eszközök segítségével megvalósított együttműködés <p>Témakör: Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az algoritmikus gondolkodást segítő informatikai eszközök és szoftverek használata • A problémamegoldó tevékenység tervezési és szervezési kérdései. Szöveges specifikáció készítése • A problémamegoldáshoz tartozó algoritmusok 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> • 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

Digitális kultúra – Nyelvi előkészítő évfolyam és 9. évfolyam (turisztikai technikus)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Nyelvi előkészítő évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>OH-DIG09TA, Digitális kultúra 9., Varga Péter, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Farkas Csaba, Takács Imre, Sieglér Gábor, Abonyi- Tóth Andor</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG09TA_teljes.pdf</p>	<p>Témakör: A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az informatikai eszközök egészségre gyakorolt hatásai; a károsító hatások csökkentése • Az informatikai eszközök működési elveinek megismerése • A digitális eszközök főbb egységei • Az informatikai eszközök, mobileszközök operációs rendszerei • Operációs rendszer segédprogramjai • Állomány- és mappatömörítés • Digitális kártevők elleni védekezés 	<p>Témakör: Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>OH-DIG10TA, Digitális kultúra 10., Dr. Abonyi-Tóth Andor, Farkas Csaba, Jeneiné Horváth Kinga, Reményi Zoltán, Tóth Tamás, Varga Péter</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG10TA_teljes.pdf</p> <p>Korábbi érettségi feladatok:</p> <p>https://www.oktatas.hu/koznevel-es/erettsegi/feladatsorok</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tudatos felhasználói magatartás erősítése, a felelős eszközhasználat kialakítása, tudatosítása; etikus információkezelés • Felhőszolgáltatások igénybevétele, használata a csoportmunkában • Állományok kezelése és megosztása a felhőben <p>Témakör: Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az információ megjelenési formái, jellemzői • Az információhitelesség ellenőrzésének egyszerű módjai • A személyes adatok védelmének fontosabb szabályai • Személyhez köthető információk és azok védelme <p>Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Számítógépes grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitális képek jellemzőinek és tárolásának megismerése 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • A rasztergrafikus kép jellemzői: felbontás, színmélység • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Görbék, csomópontok felhasználása rajzok készítésében. Csomópontműveletek • Raszter- és vektorgrafikus ábrák konverziója • Elemi műveletek 3D-s modellel <p>Témakör: Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédia állományok manipulálása • Az információkeresés során gyűjtött multimédiás alapelemek felhasználásával új dokumentumok létrehozása • Más tantárgyak projektfadatainak bemutatása multimédiás dokumentumok alkalmazásával • Fogalmak • fénykép, video, hangállomány készítése; fotó-, hang-, video-, multimédia-szerkesztő; digitális képfeldolgozás, -megosztás 	<ul style="list-style-type: none"> • Strukturált adattárolás • Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai • Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése • Szűrési feltételek megadása • Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Témakör: Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az online kommunikáció jellemzői • Az identitás kérdésének összetettebb problémái az online kommunikáció során • Az online közösségek szerepe, működése 	
<p style="text-align: center;">9. évfolyam</p> <p>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</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-DIG11TA_teljes.pdf</p> <p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevel-es/ertsegi/feladatsorok</p>	<p>Témakör: Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipográfiai ismeretek • Hosszú dokumentumok készítése, formázása • Közösen használt dokumentum kezelése, tárolása • Korrektúra alkalmazása, változások követése. Verziókövetés • Más tantárgyakhoz kapcsolódó feladatok, formanyomtatványok, hivatalos dokumentumok <p>Témakör: Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szám, szöveg, logikai típusok • Számformátumok alkalmazása. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása. Egyéni számformátum kialakítása • Saját képletek szerkesztése, cellahivatkozások használata • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel • Adatok bevitele különböző forrásokból 	<p>Témakör: Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veszélyhelyzetek az online kommunikáció folyamatában • A kollaboráció jellemzői, alkalmazási példák • A fogyatékkal élők online kommunikációját segítő hardver- és szoftvereszközök <p>Témakör: A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az informatikai eszközök egészségre gyakorolt hatásai; a károsító hatások csökkentése • A digitális eszközök főbb egységei, azok fejlődéstörténetének főbb állomásai

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Témakör: Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A mobil eszközök kezelőfelületének használata, személyre szabása, egyedi igényekhez beállítása • Mobil eszközök kezelése, alkalmazások futtatása, telepítése, eltávolítása • Alkalmazások erőforrásigényének felmérése • Mobil eszközökre tervezett oktató- és oktatást segítő programok célszerű használata • Alkalmazás kezelőfelületének és feladatainak specifikálása • Mobiltechnológiai eszközök segítségével megvalósított együttműködés <p>Témakör: Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az információhitelesség ellenőrzésének összetett eljárásai • A személyes adatokkal kapcsolatos etikai szabályok és törvényi előírások

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> • Az egyén és a közösség kapcsolata az információs társadalomban • Az e-szolgáltatások főbb ismérvei <p>Témakör: Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> Mások által készített alkalmazások paramétereinek a program működésére gyakorolt hatásának vizsgálata

Komplex természettudományos tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Kinematika</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Hőtan</p> <ul style="list-style-type: none"> Hőmérsékleti skálák Halmazállapot változások 	<p>Elektromosság</p> <ul style="list-style-type: none"> Elektromos alapjelenségek Egyenáram. Áramforrások Ohm törvénye <p>Mágnesesség</p> <ul style="list-style-type: none"> Mágneses alapjelenségek Indukció Váltakozó áram, és tulajdonságai <p>Atomfizika</p> <ul style="list-style-type: none"> Atommag felépítése Atomenergia hasznos és káros felhasználása <p>Fénytan</p> <ul style="list-style-type: none"> A fény geometriai tulajdonságai • A fény hullámtermészete a mindennapokban.
	<p>Tájékozódás térben és időben</p> <p>A reakciósebesség</p> <p>A reakciósebességet befolyásoló tényezők</p> <p>A katalizátorok szerepe</p> <p>Atomi aktivitás Az atom felépítése</p> <p>Az elektronburok szerkezete</p> <p>Izotópok Radioaktív izotópok a gyakorlatban</p>	<p>Elemek és vegyületek, Kristályrácsok</p> <p>Fémes elemek</p> <p>Nemfémes elemek</p> <p>Vegyületek</p> <p>Kristályrácsok</p> <p>Oldatok</p> <p>A töménység jellemzése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Ionok képződése Az atomenergia A Nap energiatermelése, hatása a földi életre Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés</p> <p>Halmazok Halmazállapotok, halmazállapot változások A gázhalmazállapot Gáztörvények A folyadék halmazállapot</p> <p>Az „embergép” Csontok és izmok 164 A légzés modellje A levegő útja: hogyan beszélünk? Miként köhögünk? A vérkörök Szívverés, pulzus és vérnyomás A keringési szervrendszer betegségei</p> <p>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</p>	<p>Szerves molekulák a mindennapokban Szénhidrogének Etilalkohol, ecetsav, aceton Szappanok Egyszerű cukrok a mindennapokban Összetett szénhidrátok a mindennapokban Vitaminok, aminosavak Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS</p> <p>Mesterséges szerves vegyületek A szervezet egysége Gép és ember; A szervezet: szabályozott rendszer A hormonok világa Cukoranyagcsere, Cukorbetegség Reflexek; Érzékeny kapcsolat: idegsejtek beszélgetése Érzékelés; Egy kifinomult műszer: a szem Az öröklődés Mennyiség és minőség Az öröklődés molekulái (DNS) Nők és férfiak Életút</p> <p>Az ember, társas viselkedése Társas viselkedések Együttélés - ökológia Honnan hová? Biológiai evolúció Az élővilág evolúciója A genom átformálása, nemesítés, GMO)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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)

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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	<p>1. Tájékozódás a kozmikus térben és időben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modern technika a térképészetben • A mi galaxisunk • A Naprendszer • A Föld alakja és mozgásai • A Hold • Tájékozódás az időben <p>2. A Föld mint kőzetbolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Föld belső szerkezete • A lemeztektonika alapjai • A hegységképződés folyamatai • A magmás tevékenység • Ásványok és kőzetek megismerése <p>3. Védőernyőnk, a légkör</p> <ul style="list-style-type: none"> • A légkör alkotói és szerkezete • A levegő felmelegedése 	<p>4. A kék bolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vízburok tagolódása • A tengervíz mozgásai • A tengerek, tengerpartok jelentősége • A felszín alatti vizek • A felszíni vizek • Az édesvizek jelentősége <p>5. A geoszférák kölcsönhatásai</p> <ul style="list-style-type: none"> • A külső erők • A talaj • Éghajlati és földrajzi övezetesség • A forró (trópusi) övezet • A mérsékelt övezet • A hideg övezet • A függőleges övezetesség

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • A légnyomás és a szél • A csapadékképződés • A nagy földi légkörzés • Ciklonok, anticiklonok, trópusi ciklonok • Időjárási frontok 	<p>6.Átalakuló települések, eltérő demográfiai problémák a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> • Földünk népessége • A népesség összetétele • Átalakuló tanyák, fejlődő falvak • A városfejlődés folyamata
11	<p>1. Helyi problémák, globális kihívások</p> <ul style="list-style-type: none"> • A változó légkör • Veszélyben a vízburok • Az élelmiszertermelés kérdései • Népesedési kihívások • Urbanizációs kihívások <p>2.A nemzetgazdaságtól a globális világgazdaságig</p> <ul style="list-style-type: none"> • A gazdaság fogalma és felosztása • A gazdaság színvonalának jellemzése • A piacgazdaság és a globalizáció • Centrumok és perifériák • A munka szerepe a gazdaságban • A transznacionális vállalatok a globális gazdaságban • Az állam szerepe a gazdaságban • Gazdasági integrációk, nemzetközi szervezetek <p>3.A pénz és a tőke mozgásai a világgazdaságban</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pénzügyek a háztartásban • Hogyan gazdálkodnak a vállalatok? • Az állam pénzügyei • Pénzügyek és globalizáció 	<p>4. Magyarország a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magyarország a 21. században • A rendszerváltoztató Magyarország • A globalizáció Magyarországon • Az állam gazdasági szerepe • Magyarország régiói • Természeti értékek, környezeti problémák <p>5.A világgazdaság erőterei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az európai gazdasági erőtér • A kék banántól a félperifériák felé • Az ázsiai gazdasági erőtér • Az új világgazdasági nagyhatalom: Kína • Az amerikai gazdasági erőtér <p>6.Fenntarthatóság – kérdőjelekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Technikum 10.	<p>Az állam gazdasági szerepe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az állam feladatai napjainkban • Az állam bevételei. • Az állam gazdálkodása. • Gazdasági mutatók <p>A pénzpiac működése</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Egy háztartás költségvetése; munkavállalás</p> <ul style="list-style-type: none"> • A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése. A háztartás költségvetése • Álláskeresés: elvárások, álláskeresői technikák. Állásinterjú • Munkába állás: munkavisztonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek • Bérek, járulékok napjainkban • A munkaviszony megszűnése, megszüntetése 	<p>Vállalkozás-vállalat</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vállalkozás, vállalkozó fogalma. • Saját vállalkozás – előnyök, hátrányok. • Vállalkozói kompetenciák • A vállalkozások típusai. A vállalkozások környezete • Nem nyereségérdekelt szervezetek <p>Vállalkozás alapítása, működése</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Az üzleti terv</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az üzleti terv szükségessége, felépítése • Vezetőség és szervezeti felépítés. • Vezetői összefoglaló • A vállalkozás bemutatása, környezete. Marketing Terv. Működési terv. Pénzügyi terv. Mellékletek • Sikeres vállalkozások jellemzői. • Az esetleges kudarc okai, kezelés
Technikum 13.	<p><i>Az állam gazdasági szerepevállalása</i> Az állam gazdálkodása</p>	<p><i>Vállalkozás alapítása, működése .</i> Bevételek és költségek tervezése,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az államadósság Gazdasági mutatók: GDP, GNI Infláció <i>Vállalkozás alapítása, működése .</i> Üzleti ötlet kidolgozása Franchise hálózatok Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel</p>	<p>Költségekalkuláció A termelési, szolgáltatási folyamat Adók, járulékok, támogatások <i>Üzleti terv</i> 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</p>

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Technikum</p> <p>9.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, hasprés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Szertorna:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Rajtok: térdelő</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/</p> <p>Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés, röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása</p>	<p>Szekrényugrás: átguggolás</p> <p>Korlát: alaplendület</p> <p>Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról, röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása</p>
10	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: hasmánt technika</p> <p>Rajtok: állórajt</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás, homorított felugrás</p> <p>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/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: hasmánt technika</p> <p>Rajtok: állórajt</p> <p>Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: kismacska</p> <p>Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás</p> <p>Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövés 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/</p>
11.	<p>Kézilabda: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra.</p>	<p>Atlétika: Futások: rajthelyzetek, rövid és középtávú futások.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás. Gyors indítások</p> <p>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.</p> <p>Torna, sporttorna: talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dölések, felállások. Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben, 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</p>	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségi szinten alkalmazza.</p>
12.	<p>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. Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,</p>	<p>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 Motoros tesztek–központi előírás szerint. Testnevelési és népi játékok: Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.</p>	<p>rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban.</p> <p>Az egyszerű és választásos reakcióidő.</p> <p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségi szinten alkalmazza.</p>

Testnevelés – Nyelvi előkészítő évfolyam

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.NY	<p>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 technikai végrehajtása/</p>	<p>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 technikai végrehajtása.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Tanulásmódszertan – Nyelvi előkészítő évfolyam

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.NY	<p>Az iskola és a tanulás a tanulás fogalma, tanulási szokások, a tanulás külső-, és belső feltételei</p> <p>Tanulási motivációk a tanulás és a motiváció kapcsolata</p> <p>Az önálló tanulás tervezése a tanulás tervezése, a tanulás, mint a tudáshoz vezető általános út</p>	<p>Beszédművelés légzéstechnika, kiejtés, beszédtechnika, artikuláció, helyesírás</p> <p>Tanulási stratégiák tanulási módszerek, idegennyelv tanulás, tankönyv használat</p>

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Szaktémák Vendégtéri szaktechnikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése 	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Szaktémák Vendégtéri szaktechnikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinése • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései

	<p>Szakmai idegen nyelv: Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés <p>Szakács szaktechnikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskeresővel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv: Idegen nyelvi szakmai szókinccs I. Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven</p> <p>Kereskedő és webáruházi technikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<p>Szakmai idegen nyelv: Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés <p>Szakács szaktechnikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Szakmai idegen nyelv: Idegen nyelvi szakmai szókinccs II. Receptek idegen nyelven Menüsorok idegen nyelven</p> <p>Kereskedő és webáruházi technikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p>
--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Fitness-welness instruktork A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Pénzügyi és számviteli ügyintéző A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Kertésztechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Fitness-welness instruktork A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Pénzügyi és számviteli ügyintéző A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése 	<ul style="list-style-type: none"> a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Kertésztechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései

Munkavállalói idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! Dr. Heteyi Judit: Arbeit im Fokus Szaktár</p> <p>Vendégtéri szaktechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai 	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! Dr. Heteyi Judit: Arbeit im Fokus Szaktár</p> <p>Vendégtéri szaktechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv: Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> • vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése a • számlázás, elköszönés <p>Szakács szaktechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv: Idegen nyelvi szakmai szókincs I.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptek idegen nyelven • Menüsorok idegen nyelven <p>Kereskedő és webáruházi technikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<ul style="list-style-type: none"> • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Szakmai idegen nyelv: Szakmai kommunikáció szakmai szituációk alapján idegen nyelvű étlap és itallap segítségével idegen nyelven</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vendég fogadása • helykínálás • étel-és italmegrendelés felvétele • elégedettség felmérése • számlázás • elköszönés <p>Szakács szaktechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincs • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Szakmai idegen nyelv: Idegen nyelvi szakmai szókincs II.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptek idegen nyelven

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Fitness-welness instruktork A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Pénzügyi és számviteli ügyintéző A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Kertésztechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai 	<p style="text-align: center;">Menüsorok idegen nyelven</p> <p>Kereskedő és webáruházi technikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Fitness-welness instruktork A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Pénzügyi és számviteli ügyintéző A tantárgy témakörei:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése 	<ul style="list-style-type: none"> az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Kertésztechnikus A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese a telefonbeszélgetés során csevegés (<i>small talk</i>) kezdeményezése a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései

Munkavállalói idegen nyelv (Angol) – Turisztikai technikus

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13.	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Turisztikai technikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p>	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Turisztikai technikus</p> <p>A tantárgy témakörei:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none">• az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei• a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai• az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none">• a programcsomaghoz tartozó ajánlattévő levél elkészítése a külföldi partner részére idegen nyelven	<ul style="list-style-type: none">• az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse• a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése• a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai• a munkaszerződés főbb elemei, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezései <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none">• szituációs gyakorlat az elkészített programcsomag alapján

Kereskedelem ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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)</p> <p>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).</p>

Gazdasági ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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 háztartásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.</p>	<p>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</p>
10. évfolyam	<p>Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állami szerepvállalás: feladatok, változások Miből gazdálkodik az állam? Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei Hogyan lehet egyensúlyban tartani a költségvetést? A központi költségvetés Tudatos fogyasztói magatartás, Fogyasztóvédelmi alapismeretek Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók</p>	<p>Marketing alapfogalmak A marketing lényege, szerepe a vállalkozásban Marketingstratégiák. Marketingmix és elemei - 4P (termékpolitika, árpolitika, értékesítési politika és kommunikációs politika). A vásárlási döntés folyamata</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Kommunikáció I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p>	<p>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 lehetőségek, lehetőleg élet közeli helyzetekben.</p>

Kommunikáció II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>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.</p>	<p>Ön- és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése a kommunikációs stílusok használat. A hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Digitális alkalmazások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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 vakírással a betűk a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével</p>	<p>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 ismerve alapján.</p>
10. évfolyam nincs ilyen tantárgy	Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása	A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai

Tízujjas vakírás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása	<p>A gépelt ügyirat, levél adott időszakban érvényes szabályai A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai. Leggyakrabban használt ügyiratok és levelek: szerkesztése a megadott adatokkal az előírt formában</p>

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.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>Statisztikai alapfogalmak</p> <p>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 adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk. A viszonyszámok csoportosítása</p>	<p>A statisztikai alapfogalmak</p> <p>A megoszlási viszonyszámok és összefüggései. A középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek. (számítási átlag, súlyozott számítási átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek. (módusz, medián)</p>

Kereskedelem alapjai I.

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

Kereskedelem alapjai II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból: Áruforgalmi folyamat A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. Az áruforgalmi folyamat elemei. Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban. A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés.</p>	<p>Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai Teendő hibás teljesítés esetén A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése A felsorolt témakörök feldolgozása gyakorlati szempontból</p>
12. évfolyam	<p>Pénzkezelés A pénzforgalom általános szabályai. Pénzforgalmi számla nyitása Készpénzes, készpénzkímélő és készpénz nélküli fizetési módok Fizetési számlák fajtái Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben. A pénztárnyitás feladatai</p>	<p>Digitális és analóg eszközök használata Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai</p> <p>Készpénzkimélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai</p> <p>A valutával történő fizetés szabályai</p> <p>Nyugtaadási kötelezettség. Gépi/ kézi készpénzfizetési számla</p> <p>A pénztárzárás feladatai</p> <p>A pénztáros elszámoltatása</p> <p>Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai.</p> <p>Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.</p>	<p>A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái</p> <p>Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban</p> <p>Aru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői</p>

Termékismeret I.

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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	<p>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</p>	<p>Készletgazdálkodás A készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük Az áruforgalmi mérleg A leltáreredmény megállapítása</p>
12. évfolyam	<p>Közterhek Az adózás fogalma, a közterhek fajtái Az adóztatás általános jellemzői, funkciói, alapelvei</p> <p>Költségek A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők</p>	<p>A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal</p> <p>Eredményesség A jövedelmezőség kimutatása A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása Az eredmény keletkezésének folyamata Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők</p>
13. évfolyam	<p>Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők. Az eredmény tervezése.</p>	<p>Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése</p>

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 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, alkalmazáserver, adatbáziszerver. 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 Lekérdezések, jelentések, űrlapok
13. évfolyam	Mobil eszközök fizikai paraméterei	Applikációkhoz köthető szoftver platformok. Szoftverekhez kapcsolódó jogok, felhasználási formák.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Marketing alapjai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A marketing sajátosságai és területei A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése A marketing jellemző tendenciái napjainkban A marketing sajátosságai a kereskedelemben</p> <p>Vásárlói magatartás A fogyasztói magatartás modellje A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők Vásárlói típusok jellemzői Szervezeti vásárlói magatartás</p> <p>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 piacssegmentációja A marketingstratégiák típusai és megvalósításának elve</p>	<p>Termékpolitika A termék, a termékpolitika elemei és termékfejlesztés Termékpiaci stratégia és annak jelentősége A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői</p> <p>Árpolitika Árpolitika, árstratégia és az ártaktika lényege Az ár szerepe, árképzési rendszerek Árdifferenciálás, árdiszkrimináció A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők</p>

Marketing alapjai I.

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

Marketing alapjai II.

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

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Gazdasági szervezetek</p> <p>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.</p> <p>A közbeszerzés alapjai</p> <p>A közbeszerzés alapfogalmai. A közbeszerzés menete.</p>	<p>Likviditás és cash-flow</p> <p>A likviditás fogalma és mutatószámai. Likviditási mérleg. A cash-flow elemzés lényege, fajtái.</p> <p>Üzleti tervezés</p> <p>Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk.</p>

Webáruház működtetése csak a duális képzőhelyen van

Jogi ismeretek

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

Marketing kommunikáció

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

Turizmus-vendéglátás ágazat

Ágazati alapképzés szaktechnikus

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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 időnyomunka és alkalmi munka)</p>	<p>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 létrejötté, 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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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, tüzesetek 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Cukrászüzem helységei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászüzem helységei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei 	<p>Cukrászati alapműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tészták • Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>Cukrászati alpműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tészták • Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>	<p>Cukrászati késztermékek csoportjai, fő jellemzői:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uzsonnasütemények • Kikészített sütemények • Hidegcukrászati termékek • Bonbonok <p>Egyszerű cukrászati termékek technológiája, előállítása, receptúrája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linzerkari • Néró • Piskóta rolád <p>Ízesített tejszínhabbal töltött (égetett) fánkocska</p>

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagomlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p> <p>A cukrászati nyersanyagok előkészítése</p> <p>A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése</p> <p>Mérési műveletek végzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tömeg, űrtartalom <p>mértékegységek átváltása</p>	<p>Cukorkészítmények előállítása</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p> <p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</p> <p>Lizer karika készítése</p>
10. évfolyam	<p>Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>-Piskótatekerics készítése</p>	<p>Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás</p> <p>-Néző teasütemény készítése</p> <p>-Képviselő fánk ízesített tejszínhabbal</p>

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A konyha felépítése, helyiségei, 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</p>	<p>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 peccsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: Zöldséges rizottó Parajkrém leves, buggyantott tojással</p>
10. évfolyam	<p>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</p>	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés</p> <p>Egyszerû alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek:</p> <p>A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p>	<p>A nyersanyagok előkészítése</p> <p>Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)</p> <p>Konyhatechnológiai műveletek:</p> <p>Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés</p> <p>-Paraj krémleves Buggyantott tojással</p>
10. évfolyam	<p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>- Zöldséges rizottó</p>	<p>Fűszerezés, ízesítés:</p> <p>Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés</p> <p>Egyszerû alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Higiéniiai 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</p>	<p>Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei Felszolgálat szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok Nyitás előtti munka műveletek Egyszerű terítés folyamata Helyes üzleti magatartás Kommunikáció</p>
10. évfolyam	<p>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, felszolgálati módok: Felszolgálat általános szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás</p>	<p>Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálat, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: A vendég fogadása Étél- és italismeret Svájci felszolgálati 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: <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple </p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>Eger különleges vonzereje</p>	<p>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</p>
10. évfolyam	<p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok</p>	<p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók 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 szolgáltatásai</p>

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai ismeretek a gyakorlatban</p> <p>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</p>	<p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai</p> <p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei</p> <p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon</p> <p>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</p>
10. évfolyam	<p>Turisztikai ismeretek a gyakorlatban</p>	<p>Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége</p> <p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai</p> <p>Eger nevezetességeinek megismerése, meglátogatása - városismereti séta</p> <p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon</p> <p>A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek</p> <p>Kiemelt turisztikai térségek:</p> <p>Balaton – egészségturizmus = Hévíz</p> <p>Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál</p> <p>Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék</p> <p>Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó</p> <p>Budapest – hivatásturizmus</p> <p>Turisztikai fejlesztési területek:</p> <p>Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai</p> <p>Szálláshelyek minősítése, standardok</p> <p>Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)</p>	<p>Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők</p> <p>Szállodabemutató</p> <p>Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken</p> <p>Eger és a régió szálláshelyei</p> <p>Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p> <p>Portfólió készítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése <p>A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése</p>

Szakács szaktechnikus

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>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 aromtizálására szolgálnak Egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	<p>– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</p> <p>– az étel sűrítése saját anyagával</p> <p>– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</p> <p>– sűrítés zsemlemorzzával, kenyérrel</p> <p>– burgonyával történő sűrítés</p> <p>Alapanyagok előkészítése bundázás előtt</p> <p>Az alapvető bundázási eljárások</p> <p>– natúr</p> <p>– bécsi</p> <p>– párizsi</p> <p>– Orly</p> <p>– tempura</p> <p>– bortészta</p> <p>A mártások használata, szerepük az étkezés rendjében</p>

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Mártások</p> <p>– francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése</p> <p>– az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</p> <p>– hideg mártások előállítása</p> <p>– egyéb meleg mártások készítése</p>	<p>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</p> <p>Pékárúk és cukrászati alaptészták</p> <p>Savanyítás, tartósítás</p>

Ételkészítés-technológiai ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Főzés</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Gőzölés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak <p>Párolás</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölte 	<p>Sütés I.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, 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 – Píritás: 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 (fritírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
12. évfolyam	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p>	<p>Cukrászat</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Különleges technológiák</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p>

Ételkészítés-technológiai ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Főzés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek 	<p>Sütés I.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> – 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: felfűjtak Párolás Egyszerű (együtemű) párolás: <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: <ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölték 	<ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, 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 – Piritás: 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, gyökérszöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánk), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
<p>12. évfolyam</p>	<p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) 	<p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>– Melegen füstölés</p> <p>– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</p> <p>A tanuló megtanulja beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítja az éjszakai sütési módot.</p> <p>A tanuló megismeri és megtanulja használni az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húсок saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húсок esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húсокnál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>A tanuló megismeri és megtanulja kombinálni a különféle éttermi cukrásztechnológiákat.</p> <p>Megismeri a tányérdesszertek lehetséges összetevőit, és képessé válik ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítja az alábbiakat:</p> <p>– Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</p>	<p>A tanuló az eddig megszerzett tudását felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkot egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatja kreativitását, alapanyag-ismeretét és technológiai tudását. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagára és környezetére is igényes formában teszi. Szóban is be tudja mutatni az általa elkészített menüt.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none">– Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése– Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése– Édes és sós töltelékek összeállítása– Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése– A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)– Édes felfújtak, pudingok készítése– Mártások, öntetek készítése	

Ételek tálalása I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen alkalmazott vágásokkal.</p> <p>Rendezett és arányos tálalás szabályai, figyelembe véve a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. A tálalás időrendjének meghatározása a rendelésekben szereplő tételek ismeretében.</p> <p>Tálalási módok.</p> <p>A díszítés szabályai, a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepük.</p> <p>A tányért melegen tartó berendezések működése, kezelésük.</p> <p>Az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása.</p> <p>Szakmai szempontok: a tálalás tisztasága, a tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete.</p> <p>Szervizmódok és azok kellékei.</p> <p>A tálalás esztétikai követelményei (az elkészült fogás esztétikus elhelyezése a tányéron, tálon; ízléses, kreatív elkészítése, a tál „megkomponálása” stb.).</p> <p>Az alapanyagok szezonálisitása (meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába).</p> <p>Az élelmiszertípusnak megfelelő elő- és elkészítési technológiák.</p>	<p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat.</p> <p>Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p> <p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>
12. évfolyam	<p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat.</p> <p>Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki.</p> <p>Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p>	<p>Rendezvények előkészítésével, lebonyolításával, elszámoltatásával kapcsolatos dokumentáció.</p> <p>Beosztottak irányítása, a feladatok koordinálása, kapcsolattartás a különböző társrészlegekkel, az</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Bármilyen rendezvényre képes összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartja a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyel a szezonálásra, ajánlatot tesz különböző variációkra. Rendezvények lebonyolításához kapcsolódó tervezési feladatok (nyersanyagszükséglet, megrendelések, készletezés, technikai lebonyolítás tervezete, munkaerő-beosztás stb.)</p> <p>A catering konyhára eső részének szervezési feladatai. Logisztikai feladatok, megoldási lehetőségek.</p>	<p>elvárások megfogalmazása és a legjobb tudás szerinti megfelelés azoknak.</p> <p>A jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagai, kész fogásai és elkészítésük technológiái.</p> <p>A nemzetközi konyhák hagyományos és az igényeknek, lehetőségeknek megfelelően átalakított tételeinek és technológiai megoldásaiknak ismerete. Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonálást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot. A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menükhöz, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonáltság vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Mérési, számlálási, mérleghasználati ismeretek.</p> <p>Az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szempontjai, áruátvétel a gyakorlatban.</p> <p>A különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok, és az érzékszervi vizsgálat ismeretei. A minőségmegőrzési és a</p>	<p>Megadott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök kiválasztása, és ezek meglétének ellenőrzése a konyhán.</p> <p>Az adott nyersanyagmennyiségek különböző (pl. a rendezvényi csoportok) létszámhoz igazítása.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>szavatossági idő, valamint a jótállás. Az áruátvétel során tapasztalt, esetleges eltérések kezelése, dokumentálása.</p> <p>A szállítás megfelelősége, valamint a nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru).</p> <p>A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe.</p> <p>A kiadott termékek jelölése.</p> <p>Az e-HACCP alkalmazása.</p>	<p>Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása.</p> <p>Tömegveszteség, illetve tömegnövekedés számítása.</p> <p>Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség megállapítása.</p> <p>A raktározás fogalma, célja.</p> <p>Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése.</p> <p>A szakosított raktározás.</p> <p>Szakosított raktárak.</p> <p>A tiszta út elve.</p> <p>A FIFO-elve.</p> <p>A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>A beérkezett áruk felvezetése az árugazdálkodási rendszerbe.</p> <p>A kiadott termékek jelölése.</p> <p>Az e-HACCP alkalmazása.</p> <p>Megadott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, eszközök kiválasztása, és ezek meglétének ellenőrzése a konyhán.</p> <p>Az adott nyersanyagmennyiségek különböző (pl. a rendezvényi csoportok) létszámhoz igazítása.</p> <p>Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkuláció készítése.</p> <p>Az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma.</p> <p>A kalkuláció papíron és digitálisan történő elkészítése.</p> <p>Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a raktárból vételezendő mennyiség kiszámítása.</p> <p>Tömegveszteség, illetve tömegnövekedés számítása.</p>	<p>Az árképzés lényege, elve a vendéglátásban.</p> <p>Bruttó ár, nettó ár.</p> <p>Egy adott termék árának megállapítása a felhasznált anyagok beszerzési árának alapján.</p> <p>A beszerzési és eladási ár.</p> <p>Az áfa szó jelentése, tulajdonságai, a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértéke, használatuk szabályai.</p> <p>Árrés számítása haszonkulcs segítségével.</p> <p>A termék nettó, bruttó eladási árának megállapítása.</p> <p>Az engedményes ár számítása.</p> <p>A csoportár kialakítása.</p> <p>Felár számítása.</p> <p>Az ár és a bevétel kapcsolata.</p> <p>A bizonylat fogalma, a bizonylati elv.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség megállapítása.</p> <p>A raktározás fogalma, célja.</p> <p>Az átvett áru tulajdonságainak megfelelően történő kezelése.</p> <p>A szakosított raktározás.</p> <p>Szakosított raktárak.</p> <p>A tiszta út elve.</p> <p>A FIFO-elve.</p> <p>A beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása.</p>	<p>A bizonylatok keletkezésük, kiállításuk szerinti csoportosítása.</p> <p>Készpénzfizetéses, átutalásos számla, nyugta, szállítólevél kitöltésének ismerete.</p> <p>A rontott bizonylat kezelésének elve.</p> <p>A vendéglátásban használt vásárlók könyvének célja, tartalma, elemei, kezelése.</p> <p>A készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumai (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat).</p> <p>Szoftver segítségével készülő bizonylatok ismerete, tartalma, készítésük.</p> <p>A raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kiszámítása.</p> <p>A fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalma, összefüggései.</p> <p>A készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban.</p> <p>A nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentése, és ezek felhasználásával az áruforgalmi mérleg sor felállítása.</p> <p>Számtani átlag és kronologikus átlag.</p> <p>A forgási sebesség napokban és fordulatokban.</p> <p>A készletgazdálkodási eredmény értelmezése.</p>

Üzleti menedzsment

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)</p> <p>Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai</p> <p>Felszolgálati díj kifizetése</p> <p>TIP kifizetése</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása</p> <p>Az ártájékoztató eszközök</p>	<p>standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése</p> <p>Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p> <p>Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközléltár</p> <p>Létszám- és bérgazdálkodás</p> <p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning</p> <p>A munkaviszony létesítése és megszüntetése</p> <p>A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai</p> <p>Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p> <p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p> <p>Munkaköri leírások</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása)</p> <p>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)</p> <p>Vezetés a gyakorlatban</p> <p>Vállalkozás indítása</p> <p>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése</p> <p>A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)</p> <p>A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</p>

Marketing, protokoll

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)</p> <p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett</p> <p>A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata</p> <p>Személyes eladás</p> <p>Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)</p> <p>Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok</p> <p>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei</p> <p>Belső PR – szervezeti kultúra</p> <p>A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat</p> <p>Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	<p>Öltözködési szabályok (dress-code)</p> <p>Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</p> <p>A kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</p> <p>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</p>

Vendégtéri szaktechnikus

Rendezvényszervezési ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények</p>	<p>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 felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</p>
12. évfolyam	<p>Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés</p>	<p>Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálat Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.
--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Rendezvényszervezési ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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</p>	<p>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 felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</p>

Vendégtéri ismeretek I.

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p>12. évfolyam</p>	<p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás</p>	<p>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 fizetetés menete</p>
----------------------------	---	--

Étel- és italismeret I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>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</p>	<p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p>	<p>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</p>

Étel- és italismeret II.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Értékesítési ismeretek I.

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	Étterem megjelenése az online térben Étteremháló 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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Beszerezés Árrendelési 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</p>	<p>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok Árképzés Árpolitika, áralkítások 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, megszüntetési 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)</p>
12. évfolyam	<p>Vendégigények, szezonaritás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</p>	<p>Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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	<p>Az áruforgalmi mérleg sor elemei</p> <p>Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)</p> <p>Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)</p> <p>Számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése</p> <p>Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés</p> <p>Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok)</p> <p>Ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások</p> <p>Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése</p> <p>Belső mozgásbizonylatok kiállítása</p>	<p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek</p> <p>Munkaviszony létesítése és elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő</p> <p>Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p> <p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács</p> <p>A munka törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet</p> <p>Számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése</p> <p>Anyagi felelősség</p> <p>Elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása</p>	<p>Munkaköri leírások</p> <p>A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása)</p>

Marketing és protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai</p> <p>Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei</p> <p>Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)</p> <p>Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</p> <p>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)</p> <p>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban</p> <p>ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)</p> <p>Online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett</p> <p>A virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata</p> <p>Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell)</p> <p>Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények,</p>	<p>A protokoll fogalma és értelmezése</p> <p>Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)</p> <p>Szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel</p> <p>Köszönés (a négyes szabály értelmezése)</p> <p>Kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás</p> <p>Kommunikáció telefonon</p> <p>A bemutatás, bemutatkozás szabályai</p> <p>Öltözködési szabályok (dress code)</p> <p>Ültetési rendek ismerete</p> <p>Ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</p> <p>A kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>A kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra	A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Cukrász szaktechnikus

Előkészítés I.

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, édesítőszer, zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, gyümölcsök, olajosmagvak, édesipari termékek, alkohol tartalmú és alkoholos italok, zamatósítók anyagok, Fűszerek, Adalékanyagok) -Félkész termékek előállítása (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok, zselék) -Gyümölcsstartósítás	Cukrászati anyagok technológiai szerepe -Cukrásztészták készítése (Élesztős tészták, omlós tészták, felverték, hajtogatott tészták, hengerelt tészták, forrázott tészták, mézes tészták) -Tésztakészítési hibák Anyaghányad számítás
12. évfolyam	Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján	Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati termékek készítése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p> <p>Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínrémek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p> <p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p>	<p>Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése</p> <p>Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p> <p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése</p> <p>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p> <p>Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta fel- dolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése.</p> <p>Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.</p> <p>Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p> <p>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</p> <p>Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	
<p>12. évfolyam</p>	<p>Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</p> <p>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</p> <p>Túrótöltelékek készítése</p> <p>Sós töltelékek, készítése</p>	<p>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>Tészták készítése:</p> <p>– Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojás habkrém készítése</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése</p> <p>Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínrémek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p> <p>Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</p> <p>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése</p> <p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek készítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése <p>Felvert lapokból készült tekercek készítése</p> <p>Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tészta hüvelyek felhasználásával.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése <p>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</p> <ul style="list-style-type: none"> – Roppanós rétegek készítése <p>Krémek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcs pürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése <p>Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése</p> <p>Minidesszertek készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Omlós tésztából készült desszertek készítése	<p>– Macaron készítése</p> <p>Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p> <p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Csokoládé temperálása</p> <p>Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p> <p>Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása</p> <p>Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.</p> <p>Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése</p> <p>Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p> <p>A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei</p> <p>Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése</p> <p>Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése</p> <p>Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése</p> <p>Tejcukormentes cukrászati termékek készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Mindenmentes és vegán, valamint szénhidrátcsökkentett cukrászati készítmények

Cukrászati termékek befejezése, díszítése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</p> <p>Fondán melegítése, hígítása</p> <p>Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</p> <p>Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése</p> <p>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</p> <p>Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel</p> <p>Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval</p>	<p>Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</p> <p>Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal</p> <p>Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládé bevonat alkalmazása</p> <p>Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>Cukrászati termékek tálalása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>12. évfolyam</p>	<p>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 fűjt csokoládébevonat készítése 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 gyümölcssel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztaból 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</p>	<p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt 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, fagyaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</p> <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</p> <p>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése</p> <p>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</p> <p>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</p> <p>Árufelhasználás megállapítása</p> <p>Áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p>	<p>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p> <p>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p>
12. évfolyam	<p>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</p> <p>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p> <p>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p> <p>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben</p>	<p>Cukrászüzem és raktár leltározása</p> <p>A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása</p> <p>Megengedett anyagfelhasználás megállapítása</p> <p>Leltáreredmény megállapítása</p>

Üzleti menedzsment

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai</p> <p>Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj</p>	<p>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</p> <p>Az áruforgalmi mérlegsor elemei</p> <p>Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása</p> <p>Az árrés fogalma, szintmutatók</p> <p>A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása.</p> <p>A bevétel bizonylatai, elszámoltatás</p> <p>A számla alaki, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás</p> <p>A nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta</p> <p>Eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás</p> <p>Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás</p> <p>Banki POSterminál használata</p> <p>A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás</p> <p>Értékesítési szerződés</p> <p>Szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása</p> <p>Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució</p> <p>Pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)</p> <p>Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai</p> <p>Felszolgálati díj kifizetése</p>	<p>Anyagi felelősség</p> <p>Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata</p> <p>A leltározás gyakorlata</p> <p>Számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése</p> <p>Standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése</p> <p>Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p> <p>Leltározással összefüggő ismeretek: üzemelési, tárgyi eszközök</p> <p>Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár</p> <p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek</p> <p>Munkaviszony létesítése és megszüntetése</p> <p>A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai</p> <p>Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő</p> <p>Kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>Munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>TIP kifizetése</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása</p> <p>Az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása</p> <p>Az ártájékoztató eszközök</p> <p>Az áruforgalmi mérleg sor elemei</p> <p>Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)</p> <p>Ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)</p> <p>Számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése</p> <p>Beszerezés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés</p> <p>Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások)</p> <p>Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítása</p> <p>A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális, biztonsági készlet</p> <p>Készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet-statisztikák készítése</p>	<p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p> <p>Munkaköri leírások</p> <p>A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és TIP speciális szabályozása)</p> <p>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)</p> <p>Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákön keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.</p> <p>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése</p> <p>A vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele)</p> <p>A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</p>

Turisztikai technikus (Turisztikai szervező)

Beszerzés és értékesítés I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Az utazásszervezés története</p> <p>Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai</p> <p>A vagyoni biztosíték jelentősége és formái</p> <p>Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak</p> <p>Az utazásszervezés folyamata, feltételei</p> <p>Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak</p> <p>Bizományosi/ügynöki szerepek</p> <p>Utazásszervezés – kereslet és kínálat</p> <p>A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban</p> <p>Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra</p> <p>A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon</p> <p>A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour</p> <p>Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése)</p> <p>Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint</p> <p>Utazásszervezés/utazásközvetítés</p>	<p>Utazási szerződés (utassal kötött)</p> <p>Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei</p> <p>Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízumügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)</p> <p>A magyarországi közlekedés főbb jellemzői</p> <p>A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások</p> <p>Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics</p> <p>A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu</p> <p>Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok</p> <p>A repülőjegy-foglalás módja, menete</p> <p>Magyarország világörökségi helyszínei</p> <p>Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Pusztai Park</p> <p>Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrásy út és történelmi környezete; Hollókő ófalu és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana)
12. évfolyam	A magyarországi közlekedés főbb jellemzői A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások 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 legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbérlés, biztosítás, szállásfoglalás) A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	Saját és közvetített utak Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában A biztosítások fajtái A valutaváltás szabályai Vállalkozási formák Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése	Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja</p> <p>Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés</p> <p>Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szállás, vendéglátás, programok</p> <p>Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>A számítások szabályai</p> <p>A számításokban szereplő szolgáltatások</p> <p>A szolgáltatások sorrendje</p> <p>A különféle szolgáltatások számításának módja</p> <p>Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése</p> <p>Kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés</p> <p>előkalkulációja</p> <p>Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szállás, vendéglátás, programok</p> <p>Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek</p>	<p>Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve</p> <p>Árrés kiszámítása – áfa</p> <p>Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa</p> <p>Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével</p> <p>Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével</p> <p>A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében</p>

Speciális szolgáltatások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései</p> <p>Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció</p> <p>Erkölcsei szabályok, normák</p> <p>Viselkedéskultúra az üzleti életben: az informális kommunikáció jellemzői</p> <p>Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái:</p> <p>Viselkedéskultúra az üzleti életben: Üzleti titoktartás: formális kommunikáció jellemző</p> <p>Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái</p>	<p>Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)</p> <p>Megjelenés</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</p> <p>Fogyasztótípusok</p> <p>Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők magatartás</p> <p>A fogyasztói döntést befolyásoló tényezők, fogyasztóvédelmi alapismeretek, fenntarthatóság</p>
12. évfolyam	<p>A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései</p> <p>Viselkedéskultúra az üzleti életben</p> <p>Üzleti titoktartás</p> <p>Megjelenés</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</p>	<p>Fogyasztótípusok</p> <p>Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők</p> <p>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</p>

Adminisztráció és elszámolás I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok</p> <p>Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek</p> <p>Utazásközvetítői szerződések</p>	<p>Forgatókönyv készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve</p> <p>Jegyzőkönyv</p> <p>Vis major esetek kezelése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Üzleti menedzsment a turizmusban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Gazdálkodás a bevételekkel A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai A bevétel elemei, részei A bevétel tervezés egyszerű folyamata A bevétel bizonylatai, elszámoltatása Fizetési módok A nyugta- és számlaadás gépi eszközei	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás Az áruforgalmi mérlegsor elemei Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár Létszám- és bérgazdálkodás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Pénzügyi elszámolás Szakhatósági ellenőrzés Álláshirdetés Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai Munkaszerződés Kölcsönzött munkaerő Munkabeosztás A munkavállalók védelme A bérezés alapjai A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai</p>	<p>Létszám és bérgazdálkodás elemzése mutatói Álláshirdetések Álláskereső: 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) Vezetés fogalma Szervezeti felépítés Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése Csapatépítés, tréningek, motiváció Vállalkozási formák</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele) A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

Turizmusmarketing és protokoll

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A marketing fogalma</p> <p>Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás</p> <p>Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat,</p> <p>szolgáltatások minősége</p> <p>4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem</p> <p>Marketing alap- és részstratégia</p> <p>A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés</p> <p>A marketingtervezés folyamatának hét lépése</p> <p>Marketingterv</p> <p>Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai</p> <p>Beszerezési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók</p> <p>A viszonteladók csoportosítása</p>	<p>Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban</p> <p>Országmarketing, régiómarketing, TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing</p> <p>Szállodai marketing, HORECA kiszolgálás protokolláris sorrendje</p> <p>Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)</p> <p>Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)</p> <p>Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)</p> <p>Megjelenés az interneten – a netikett</p> <p>Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból</p> <p>A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás Branding fogalma Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése A márka értékének és különlegességének azonosítása Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében Hűség a márka értékeihez HIPI-elv Szegmentáció a turizmus területén Utazási döntés folyamata, modellje A turisztikai termék életgörbéje</p>	<p>Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények) Rendezvények protokollja Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor</p>

Országismeret magyar nyelven

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Városi turizmus – Az 5A-modell Turisztikai infra- és szuprastruktúra Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekvenciált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútjai Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények Kulturális élményszerzés</p>	<p>Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb. A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten Városbemutató kisvonatok Villány-siklói borút Palóc út stb.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula</p> <p>Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek</p> <p>Wellnessturizmus</p> <p>Borvidékek: a 22 magyar borvidék</p> <p>Borturizmus: a bor, mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek</p> <p>Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok</p>	

Gazdálkodás és menedzsment ágazat

Pénzügyi számviteli ügyintéző

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése, álláskeresési módszerek Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák, szakképzési munkaviszony, atipikus munkavégzési formák, speciális jogviszonyok	Munkaviszony létesítése munkaviszony alanyai, munkaszerződés, próbaidő, jogok és kötelezettségek, módosítás- megszűnés és megszüntetés, munkaidő, pihenőidő, munkabér Munkanélküliség NFSZ, álláskeresési ellátások- támogatások- szolgáltatások

Gazdasági és jogi alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Gazdasági alapfogalmak (szükséglet, javak, gazdasági körforgás, termelési tényezők, gazdaság- piacgazdaság, piaci alapfogalmak</p> <p>A háztartás gazdálkodása (család és háztartás, háztartás erőforrásai, bevételek- kiadások, költségvetés, mérleg, megtakarítás és hitel, vagyon</p>	<p>Fogyasztói magatartásA fogyasztói döntést befolyásoló tényezők, fogyasztóvédelmi alapismeretek, fenntarthatóság A vállalat termelői magatartása</p> <p>A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai, vállalkozási formák: egyéni és társas vállalkozások</p>
10. évfolyam	<p>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.</p>	<p>Nemzetközi gazdaság kapcsolatok A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok A gazdasági integrációk szerepe és típusai.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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 mérések, az egyes SNA mutatószámok közötti kapcsolatok. A nemzetgazdaság teljesítménykategóriák nominál- és reálértéke A gazdasági növekedés és tényezői A gazdasági egyensúly és egyensúlytalanság Az infláció fogalma és fajtái A munkaerőpiac működése. A munkanélküliség fogalma és fajtái</p>	<p>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. 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A szerződés érvénytelensége, módosítása, megszűnése</p> <p>A szerződés teljesítése, a szerződés megszegése</p> <p>A szerződés megerősítése (foglalók, kötbér, jogvesztés kikötése, jótállás), biztosítékadás (kezesség, óvadék, zálogjog).</p> <p>A szerződések legfontosabb szabályai: adásvétel, bérlet, megbízás, vállalkozás, szállítás, fuvarozás</p>

Kommunikáció

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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).

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>Levelezés és iratkezelés A levél fajtái, formai ismérvei</p> <p>A hivatalos levelek fogalmazásának tartalmi szempontjai</p> <p>A beadványok (kérvény, kérelem, fellebbezés stb.) Az egyszerű ügyiratok fajtái (nyugta, elismervény, meghatalmazás stb.)</p> <p>A pályázati dokumentumok, nyomtatványok, irat- és szerződésminták értelmezése</p> <p>Közigazgatási szerv, intézmény, gazdálkodó szervezet, levelei (értesítés, meghívó, igazolás, engedély stb.), a szerződésekkel kapcsolatos ügyiratok.</p> <p>A vállalkozások, szervek, intézmények belső, levelei (jegyzőkönyv, emlékeztető, feljegyzés stb.)</p> <p>Üzleti levelezés (ajánlat, megrendelés, teljesítés, a teljesítés zavarai, szállítás stb.)</p> <p>Munkaviszonnyal kapcsolatos levelek (önéletrajz, pályázat, munkaszerződés stb.)</p>	<p>Digitális alkalmazások Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.</p> <p>Prezentációkészítés.</p> <p>Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.</p> <p>Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció). Személyes és céges online ügyintézés ügyfélkapun keresztül</p> <p>Adat és információ fogalma Az adat- és információkezelés, -védelem szabályozása Az adat- és információkezelés körébe tartozó fogalmak, értelmezésük</p> <p>A személyes adatok védelme</p>

Vállalkozások működtetése I.

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

. Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10 évfolyam	<p>Statisztikai alapfogalmak A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismerv 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. A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számítási átlag, súlyozott számítási átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián. Indexek és alkalmazásuk Indexszámítás</p>	<p>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 Biztonsági tanácsok az elektronikus banki szolgáltatáshoz kapcsolódóan</p> <p>Könyvvézetési alapok A számvitel feladatai, területei</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A számvitel szabályozása (külső és belső szabályozás), alapidokumentumok</p> <p>A számviteli törvény - számviteli alapelvek - számviteli politika összefüggései</p> <p>A beszámoló szerepe, a beszámoló részei</p> <p>A beszámolók formái</p> <p>A számviteli bizonylatok és csoportosításuk</p> <p>Bizonylati elv értelmezése</p> <p>Szigorú számadású kötelezettség</p> <p>Szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása</p> <p>Bizonylatok tartalmi és formai követelményei</p> <p>Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése</p> <p>A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>A leltár fogalma, szerepe, jellemzői</p> <p>A mérleg fogalma, jellemzői</p> <p>A mérlegfőcsoportok, mérlegtételek tartalma, definíciója</p> <p>Az eredménykimutatás fogalma</p> <p>A könyvviteli számlák</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete</p> <p>A számlák nyitása, zárása</p> <p>Idősoros és számlasoros könyvelés</p> <p>Mérlegszámlák, költség- és eredményszámlák</p> <p>Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata</p>

Gazdálkodási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>A vállalkozások gazdasági feladatai A termelés és a szolgáltatás tartalma A termelés jellemzői A szolgáltatások jellemzése A termelés és szolgáltatás megvalósítása A minőségbiztosítás szerepe A vállalkozások gazdasági feladatai (számviteli, pénzügyi, adózási, ügyviteli feladatok és köztük lévő összefüggések)</p> <p>Gazdálkodás a befektetett eszközökkel Az innováció lényege és szerepe a vállalkozásnál A tárgyi eszközök értékcsökkenési leírása</p>	<p>A tárgyi eszközök üzemfenntartásának szerepe A beruházás szerepe a vállalkozásnál A beruházás folyamata</p> <p>Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer A vállalkozási logisztika lényege és szerepe A logisztika területei, a logisztika anyagi és információs folyamatai A logisztikai rendszer szerkezete A logisztika stratégiai kérdései</p> <p>Munkaerő és bér gazdálkodás A munkaerő és bér gazdálkodás feladatai A vállalkozás munkaerőszükségletének biztosítása (szükséglet meghatározása, biztosítása, hatékony foglalkoztatás)</p>
12. évfolyam	<p>Számviteli bizonylatok A bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>Könyvelési tétel szerkesztése Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés</p>	<p>A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok Bizonylatok tartalmi és formai kellei Kiadási és bevételi pénztárbizonylat Időszaki pénztárjelentés Készpénzfizetési számla Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján:– Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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 katon Üzembehelyezési okmány Selejtezési jegyzőkönyv Amortizáció számítása (lineáris és teljesítményarányos), eszköz értékének meghatározása
13. évfolyam	<p>Munkaerő és bérgazdálkodás A beosztott és vezető munkavállalók belső érdekeltségi rendszereA vállalatban belüli szervezeti egységek érdekeltségi rendszere</p> <p>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</p>	<p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Gazdasági számítások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	Statisztikai számítások Egyszerű, súlyozott átlag alkalmazása Módusz, medián, terjedelem Számított és helyzeti középértékek fajtái Nevezetes közepek	Diagramok. Kör-, vonal-, oszlop- és sávdiagramok értelmezése, 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
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 Bankügyletek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei
	<p>Passzív bankügyletek (betétgyűjtés, értékpapírok kibocsátása, hitelfelvétel a jegybanktól és más banktól) Aktív bankügyletek, a hitelezés folyamata (hitelek típusai, lízingügylet, faktorálás, forfetírozás). A hitelezési eljárás menete Hitelbiztosítékok: tárgyi, dologi biztosíték és személyi biztosíték Semleges bankműveletek</p> <p>A pénz időértéke Javasolt a témakört csoportbontásban feldolgozni. A pénz időértékének fogalma, jelentősége A jelen- és a jövőértékszámítás időtényező táblázatok alkalmazásával</p>
	<p>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</p> <p>A pénzforgalom A pénzforgalom általános szabályai. Banki titoktartási szabályok A fizetési számlák fajtái Fizetési módok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: készpénzáttutalás • készpénzfizetés <p>A készpénzforgalom lebonyolítása A pénztár, a pénzkezelés és a pénztári forgalom elszámolása A pénzkezeléssel kapcsolatos feladatkörök</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei
12. évfolyam	<p>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 jellemzői Forgalmi szemléletű terv: a likviditási terv jellemzői A pénzügyi tervek egyenlegének ismeretében hozott intézkedések</p> <p>A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése A mutatók kiszámításának értelmezése</p> <p>Nemzetközi pénzügyek A nemzetközi fizetések általános szabályai 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</p> <p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei
	<p>Az értékpapírok főbb fajtái:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
13. évfolyam	<p>Pénzügyi piacok és termékeik A pénzügyi piacok, a tőzsde működése A tőke- és pénzpiaci ügyletek: prompt és termin ügyletek</p> <p>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</p>

Adózás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12 évfolyam	<p>Az államháztartás rendszere A költségvetési bevételek, költségvetési kiadások, a költségvetés egyenlege Az adó és az adórendszer fogalma, jellemzői A magyar adójog forrásai Az adók csoportosítása: jövedelemadó, forgalmi típusú adó, vagyonadóztatás</p> <p>Az adózás rendje, az adóigazgatási rendtartás Az adókötelezettség szabályai</p>	<p>Személyi jövedelemadóztatás és bért terhelő járulékok Az adó megállapítására, bevallására és megfizetésére vonatkozó szabályok a személyi jövedelemadó törvény alapján (az adó megállapítása, adónyilatkozat, egyszerűsített bevallás, adófizetés) Az adóköteles és az adómentes bevételek, az adóköteles bevételek legfőbb jellemzői</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p>	<p>A bevételek jövedelemtartalmának megállapítása: az összevonásra kerülő jövedelmek (kiemelten a munkaviszonyból származó jövedelmekre, a megbízási díjakra és a vállalkozói „kivétre”) Családi kedvezmény, első házások kedvezménye, négy vagy több gyermeket nevelő anyák kedvezménye Adókedvezmények Az adóelőleg megállapítása, bevallása és megfizetése</p>
13. évfolyam	<p>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</p> <p>Az egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái Az egyéni vállalkozók adózási szabályai a személyi jövedelemadóban A vállalkozói személyi jövedelemadó:</p>	<p>Általános forgalmi adó</p> <p>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</p>

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>– A vállalkozói kivét, a vállalkozói jövedelem és a vállalkozói osztalékalap adózási szabályai</p> <p>– Az átalányadózás szabályai</p> <p>A kisadózó vállalkozások tételes adója, az adónem választásának feltételei:</p> <p>– A kata alapjának meghatározása</p> <p>– A kata mértéke (főállású kisadózó, főállásúnak nem minősülő kisadózó)</p> <p>– A kata által kiváltott adónemek</p> <p>További adónemek a hatályos jogszabályok alapján: adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adók</p> <p>Egyszerűbb feladatok megoldása a vállalkozói személyi jövedelemadó, és a kisadózó vállalkozások tételes adója körében, esettanulmány elkészítése kiscsoportos keretben</p> <p>Társaságok jövedelemadózása</p> <p>A társasági adó alanyai, az adófizetési kötelezettség</p> <p>A társasági adóalap meghatározása, az adózás előtti eredmény, az adóalap és a jövedelem (nyereség) minimum összefüggései</p> <p>Az adóalap-korrekciós tételek jelentősége</p> <p>Az adóalapot módosító tételek csoportjai:</p> <p>– az adóalapot jogcímében (egyszerre) növelő és csökkentő tételek</p> <p>– az adóalapot csak csökkentő tételek</p> <p>– az adóalapot csak növelő tételek</p> <p>Az adó mértéke</p> <p>Az alapvető adókedvezmények</p> <p>Az adózás utáni eredmény</p>	<p>Az adó mértéke, az adó alóli mentességek szabályai</p> <p>Az adólevonási jog keletkezése</p> <p>Az előzetesen felszámított adó megosztása</p> <p>Az adólevonási jog korlátozása</p> <p>Adófizetési kötelezettség megállapítása</p> <p>A számlázás szabályai</p> <p>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)</p> <p>Helyi adók</p> <p>A helyi adók típusai: vagyoni típusú (építményadó és telekadó), kommunális jellegű adók (magánszemélyek kommunális adója és idegenforgalmi adó), helyi iparüzési adó, települési adó</p> <p>Az egyes típusok adóalanyai</p> <p>Az adó alapja és mértéke</p> <p>Az adókötelezettség teljesítése</p> <p>Egyszerűbb feladatok megoldása a helyiadókról szóló törvényben meghatározott adónemekre</p> <p>Gépjárműadó és cégautóadó</p> <p>A gépjárműadó</p> <p>A belföldi gépjárművek adójának alanya és az</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A kisadózó vállalkozások tételes adója alanyai</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az adónem választásának feltételei – A kata alapjának meghatározása – A kisvállalati adó alanyai – Az adónem választásának feltételei <p>A kiva vállalkozói adó alapja és mértéke</p> <p>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</p>	<p>adókötelezettség keletkezése, mentesség az adó alól</p> <p>Az adó alapja és mértéke személyszállító gépjármű és tehergépjármű esetén, az adó mértéke és az adókedvezmények</p> <p>A cégautóadó</p> <ul style="list-style-type: none"> – A cégautóadó alanyai – A cégautóadó-fizetési kötelezettség keletkezése (bérlet, lízing, kiküldetés stb.) – Az adó mértéke <p>A gépjárműadó és a cégautóadó összevetésének feltételei</p> <p>Egyszerűbb feladatok megoldása a gépjárműadóra, a cégautóadóra</p>

Számvitel

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>A számviteli törvény és az éves beszámoló</p> <p>A számviteli törvény célja és hatálya, főbb fejezetei</p> <p>A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek</p> <p>A különböző beszámolási formák alkalmazásának feltételei</p> <p>A közzététel, a letétbe helyezés és a könyvvizsgálat</p> <p>A könyvvitel fogalma, feladatai</p> <p>A vállalkozás eszközei, az eszközök csoportosítása</p> <p>A források és csoportosításuk</p> <p>A mérleg fogalma, fajtái (A típusú mérleg), mérlegkészítés (egyszerűsített éves beszámoló mérlege)</p>	<p>Idősoros és számlasoros könyvelés</p> <p>Mérlegszámlák, költség- és eredményszámlák</p> <p>Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata</p> <p>Tárgyi eszközökkel és immateriális javakkal kapcsolatos elszámolás</p> <p>A tárgyi eszközök és fajtáik, állomány- és értékváltozásaik, analitikus nyilvántartásuk</p> <p>A tárgyi eszközök értékelése (bekerülési érték fogalma, nyilvántartási érték)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A bizonylatok fogalma, csoportosítása, tartalmi és formai kellékei, a bizonylati elv, a bizonylati fegyelem, a bizonylatok útja, a bizonylatok javítása</p> <p>A számlakeret, könyvelési tételek szerkesztése A könyvviteli számlák Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete A számlák nyitása, zárása</p>	<p>A tárgyi eszközök terv szerinti és terven felüli értékcsökkenése, a használatba vételkor egy összegben elszámolt eszközök</p> <p>A tárgyi eszközök amortizációs számítása degresszív eljárásokkal (nettó érték alapú, évek száma összeg módszer, szorzószámos módszer)</p> <p>A tárgyi eszközök piaci értékelése, az érték helyesbítés A belföldi beruházás könyvelése (különböző finanszírozással)</p> <p>A felújítás és könyvelése</p> <p>A saját előállítású tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások</p> <p>A beruházás és felújítás analitikája</p> <p>Állományváltozások elszámolása (terven felüli értékcsökkenési leírás, selejtezés, értékesítés, térítés nélküli átadás, átvétel, lízingbe vett eszköz bevitele és átvétele, hiány, káresemény, érték helyesbítés)</p> <p>Az immateriális javak és fajtái, állomány és érték változások, analitikus nyilvántartásuk</p> <p>Az immateriális javak beszerzésének könyvelése (vagyon értékű jog, szellemi termék)</p> <p>Az immateriális javak terv szerinti értékcsökkenése és értékcsökkenési leírásának számítása és könyvelése, terven felüli értékcsökkenés</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Az immateriális javak (vagyon értékű jogok és szellemi termékek) selejtezése, térítés nélküli átadása és átvétele, selejtezés és hiány elszámolása
12. évfolyam	<p>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</p>	<p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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 göngyölegek kiselejtezése</p> <p>A közvetített szolgáltatás fogalma, a leszámlázott közvetített szolgáltatás</p> <p>A kiszámlázott közvetített szolgáltatás</p> <p>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 (szócho, szaho) A jövedelem kifizetése (készpénzes és pénzforgalmi számlára történő utalás)</p>	<p>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</p>
13. évfolyam	<p>Sajáttermelésű készletekkel kapcsolatos elszámolások és eredménymegállapítása A saját termelésű készletek fogalma, fajtái és értékelésük</p>	<p>Az adott kölcsönökkel kapcsolatos elszámolások Az értékpapírok, befektetett pénzügyi eszközök könyvelése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A saját termelésű készletek közvetlen önköltségének meghatározása</p> <p>Raktárra vétellel kapcsolatos számítások és könyvelésük</p> <p>A saját termelésű készletek állományváltozásainak meghatározása</p> <p>A késztermékek leltári különbözetének elszámolása</p> <p>Az értékesítés bizonylatolása, a számla tartalmi elemei</p> <p>Az értékesítés könyvelése, árbevétel, fizetendő áfa, készletcsökkenés</p> <p>kiszámítása és könyvelése</p> <p>Visszárú és minőségi engedmény számítása és könyvelése</p> <p>A kiszámlázott ipari szolgáltatás elszámolása, könyvelése</p> <p>Eredménymegállapítás számítása esettanulmány formájában</p> <p>Pénzügyi és hitelműveletekkel kapcsolatos elszámolások</p> <p>A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő gazdasági események</p> <p>A bankszámla és a pénztárszámla vezetésére vonatkozó szabályok</p> <p>A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő</p>	<p>A forgatási célú kötvények beszerzésének, értékesítésének és beváltásának könyvviteli elszámolása</p> <p>A részvényvásárlás, a részvényértékesítés, valamint a kapott osztalék könyvelése</p> <p>A költségvetési kiutalási igények és teljesítésük</p> <p>A kamatok aktív és passzív időbeli elhatárolásának könyvelése</p> <p>A zárás, az éves beszámoló</p> <p>A könyvviteli zárlat célja és feladatai</p> <p>A havi és negyedévi zárás feladatai, az év végi zárlati teendők</p> <p>A beszámoló elkészítés, a beszámoló részei</p> <p>A vagyonrészek értékelése a mérlegben</p> <p>Az éves beszámoló eredménykimutatása, összköltség-eljárású, forgalmiköltség-eljárású eredménykimutatás</p> <p>Az egyéb ráfordítások és az egyéb bevételek tartalma</p> <p>A pénzügyi eredmény (a pénzügyi ráfordítások és a pénzügyi bevételek)</p> <p>Társasági adó, osztalék elszámolása</p> <p>Az adózott eredmény meghatározása</p> <p>A kiegészítő melléklet készítésének célja és tartalma</p> <p>legfontosabb gazdasági események könyvelése</p>

Számviteli esettanulmányok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>Számviteli bizonylatok A bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>Könyvelési tétel szerkesztése Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés</p>	<p>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) – Bankhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása) Könyvelési tételek szerkesztése pénztári és banki bizonylatok alapján</p> <p>Tárgyi eszközök nyilvántartása Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó kardon Üzembehelyezési okmány Selejtezési jegyzőkönyv Amortizáció számítása (lineáris és teljesítményarányos), eszköz értékének meghatározása</p>
12. évfolyam	<p>Vásárolt készletek bizonylatai Bizonylatok tartalmi és formai kellékei Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján: – készletbevételezési, -kivételezési bizonylat – készletnyilvántartó lap</p>	<p>Jövedelemelszámolás bizonylata Bérszámfejtő lap alapján nettó bér megállapítása Bérfizetési jegyzék Könyvelési tételek szerkesztése bérfizetési jegyzék alapján</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	– szállítólevél – számla Könyvelési tételek szerkesztése a vásárolt készletek bizonylatai alapján	
13. évfolyam	Komplex számviteli esettanulmányok Tárgyi eszközökkel, vásárolt és saját termelésű készletekkel, jövedelemelszámolással, költségekkel, sajáttermelésű készletekkel kapcsolatos komplex gazdasági események főkönyvi elszámolása. Pénzügyi és hitelműveletek és a kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások alkalmazása a folyamatos könyvelési munkában	A beszámoló (egyszerűsített éves beszámoló, mérleg, eredménykimutatás) készítése könyvelt adatok alapján

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Irodai szoftverek alkalmazása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Irodai szoftverek szakmai alkalmazása:</p> <p>Táblázatkezelőben végzett feladatok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – statisztikai (táblák, számítások, diagrammok) – pénzügyi (kamatszámítás, jelenérték, jövőérték táblák) – vállalkozásfinanszírozási (hiteltörlesztés, pénzforgalmi terv, mutatók, diagrammok) 	<p>Táblázatkezelőben végzett feladatok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – számviteli (écs. számítás, készletérték számítás, önköltség kalkuláció) – adózási (áfa bevallás, bérkalkuláció) <p>Szövegszerkesztő szakmai használata (kimutatás készítés, körlevél stb.)</p>

Elektronikus adóbevallás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A gyakorlat előkészítése</p> <p>A munka előkészítésének menete:</p> <p>Tájékozódás a NAV honlapján</p> <p>Keretprogram letöltése, a kiválasztott nyomtatványok és kitöltési útmutatójuk letöltése</p> <p>A számítógépen a nyomtatványkitöltő rendszerben a kiválasztott bevallás megnyitása</p> <p>A törzsadatok kitöltése</p> <p>Az elektronikus bevallás gyakorlata</p> <p>Az elkészítendő bevallások fajtái:</p> <p>A munkáltató vagy a kifizető által foglalkoztatott biztosítottak adatairól szóló bejelentő és változásbejelentő adatlap (T1041)</p> <p>Bejelentő és változásbejelentő elektronikus adatlap az egyszerűsített</p>	<p>Bevallás a személyi jövedelemadó, a járulék, az egyszerűsített közteherviselési hozzájárulás, a szociális hozzájárulási adóról, mindezek helyesbítéséről, önellenőrzéséről (évszám SZJA)</p> <p>Bevallás egyes adókötelezettségekről az államháztartással szemben (01-es bevallás)</p> <p>A munkáltató, kifizető összesített igazolása a személyi jövedelemadó bevalláshoz (M30- as bevallás) ADAT ÉS VÁLTOZÁSBEJELENTŐ</p> <p>LAP egészségügyi szolgáltatási járulék fizetésére kötelezettek részére (T1011-es bevallás)</p> <p>Általános forgalmi adó bevallás (65-ös bevallás)Bevallás a helyi iparüzési adóról állandó jellegű iparüzési tevékenység esetén (HIPA)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>foglalkoztatásról szóló 2010. évi LXXV. törvény értelmében a 2010. augusztus 1-jét követően létesített egyszerűsített foglalkoztatás adatairól (T1042E)</p> <p>Havi bevallás a kifizetésekkel, juttatásokkal összefüggő adóról, járulékokról és egyéb adatokról, valamint a szakképzési hozzájárulásról (08-as bevallás) Bevallás a kiegészítő tevékenységet folytató nem minősülő egyéni vállalkozó és a mezőgazdasági őstermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás</p> <p>Átvezetési és kiutalási kérelem az adószámlán mutatkozó túlfizetéshez (17es bevallás)</p>	<p>Adatlap munkáltatótól származó jövedelemről, az adó és adóelőleg levonásáról a munkaviszony megszűnésekor (Adatlap évszám)</p> <p>A kisadózó vállalkozók tételes adójának éves bevallása (KATA)</p> <p>Nyilatkozat a nulla értékadatú bevallás kiváltásáról (NY-es bevallás)</p> <p>A bevallások ellenőrzése</p> <p>A kész bevallások áttekintése, szükség esetén a kitöltési útmutató használata</p> <p>Ellenőrzési funkció futtatása, a jelzett hibák javítása</p> <p>Mentés, a hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre</p>

Számítógépes könyvelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Szoftverjog és etika, adatvédelem</p> <p>A szerzői jogról szóló törvény főbb szabályai</p> <p>Az adatok felhasználási korlátai</p> <p>Adatvédelem, személyes adatok védelme</p> <p>A számítógépes vírusok, a vírusok elleni védelem</p> <p>Rendszerbiztonság, adatbiztonság, a mentés, az archiválás alapjai</p> <p>A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények</p>	<p>A leltár előkészítése, leltári kimutatások készítése</p> <p>Listák, lekérdezések (analitikus napló, készletkarton)</p> <p>Főkönyvi feladások a készletnyilvántartó rendszerből</p> <p>Bérelszámoló program alkalmazása</p> <p>A bérszámfejtő rendszer sajátosságai</p> <p>Törzsadatok felvitele</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Információs piramis A feldolgozással szemben támasztott igények meghatározása A feldolgozásból származó információ fontossága A könyvelőprogramok csoportosítása, jellemzői A könyvelőrendszerek használati jogai, licencek sajátosságai A könyvelőrendszerek saját gépes és hálózati telepítése</p> <p>Tárgyieszköz-nyilvántartó program A tárgyi eszközök analitikus nyilvántartásának sajátosságai Törzsadatok felvitele, a rendszer beállítása Beruházás, tárgyi eszköz állományba vételének rögzítése Amortizáció elszámolása A tárgyi eszközök kivezetése (selejtezés, értékesítés) Lekérdezések (karton, leltárlista) Főkönyvi feladások a tárgyieszköz-nyilvántartó rendszerből</p> <p>Készletnyilvántartó program A készletnyilvántartás sajátosságai A törzsadatok felvitele, a program beállítása, értékelési eljárások alkalmazása Raktári bevételezések, kiadások bizonylatok alapján (vásárlás, felhasználás, értékesítés, hiány, selejtezés, idegen göngyölegekkel kapcsolatos elszámolások)</p>	<p>A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás elkészítése Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése Listák, lekérdezések (adó, közterhek és levonások, bérkarton, tb- és adóigazolás) Főkönyvi feladás a bérelszámoló rendszerből</p> <p>Integrált vállalati rendszerek A hálózati és a webalapú 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</p>

Sport ágazat

Anatómiai-élettani ismeretek

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Az izomműködés szakaszainak ismerete, kontrakciótípusok.</p> <p>A légzés szervrendszerének felépítése és működése A légutak és a tüdő felépítése, működése és funkciói. A légzőszervi és a szövetlégzés közti kapcsolat.</p> <p>A légzőrendszert veszélyeztető környezeti ártalmak és káros szenvedélyek. A felépítés és a működés közötti kapcsolat értelmezése a tüdő léghólyagjainak felépítése és a külső gáz-csere folyamat közötti összefüggés felismerésében.</p> <p>Tudja, hogy terhelés és stressz esetén a két légzésforma preferenciája nemek szerint eltérő.</p>
10.	<p>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.</p> <p>A szív anatómiai felépítése, működésének alapelvei (üregek térfogat- és nyomásviszonyainak változása, a vér áramlása a szív ciklus folyamán). A szív felépítésének és működésének kapcsolata. A szinuszcsomó helyzete, funkciója.</p> <p>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.</p> <p>A szívfrekvencia és a vérnyomás fogalma és felnőttkori normál értékei, a lép helye és szerepe a keringésben.</p> <p>A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése</p>	<p>A szervezet szénhidrát-anyagcseréjének (adrenalin, inzulin, glükokortikoidok), só- és víz-háztartásának (mineralokortikoidok, vazopresszin), kalcium - anyagcseréjének (parathormon, kalcitonin, D-vitamin) részletes ismerete.</p> <p>A növekedési hormon, a tiroxin és az inzulin hiányából, illetve többletéből eredő rendellenességek.</p> <p>A cukorbetegség lényege, típusai, tünetei, okai, kockázati tényezői és kezelési módjai.</p> <p>Az idegrendszer felépítése és működése Az idegsejt felépítése, típusa és funkciója. Az idegszövet felépítése. A gliasejtek és a velőshüvely főbb funkciói (táplálkozás, szigetelés) Az inger, az ingerület, az ingerküszöb fogalma.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A bőr, a máj, a tüdő, a végbél és a vese szerepe a kiválasztásban.</p> <p>A vizeletelválasztó rendszer főbb részei.</p> <p>A vese kiválasztó működésének három fő részfolyamatának: szűrletképzés, visszaszívás, kiválasztás (exkréción) értelmezése. A vizelet főbb összetevői, a víz, a glükóz, a sók, a karbamid visszaszívásának, valamint a gyógyszerek, ionok (pl. hidrogénion) kiválasztásának vesében zajló folyamatai.</p> <p>A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése</p> <p>A hormonrendszer működésének lényege, a hormon fogalma, a hormontermelés szabályozása.</p> <p>A hormontermelés szabályozásának alapelvei, a negatív visszacsatolás mechanizmusa.</p>	<p>A receptor, a receptornak megfelelő (adekvát) inger fogalma, típusai (mechanikai, kémiai, fény, hő).</p> <p>A szinapszis fogalma, a serkentő vagy gátló hatás átvivő anyag- és receptor kölcsönhatás-függése. A droghatás ismerete a neurotranszmitterek helyettesítési elvén.</p> <p>A központi, környéki idegrendszer, az ideg, dúc, pálya, mag, kéreg, fehér- és szürkeállomány fogalma, a testi (szomatikus) és a vegetatív idegrendszer jelentése.</p> <p>Az idegrendszer működésének fő élettani folyamatai, és az ezeket megvalósító sejtípusok (receptorsejt, érzőidegsejt, asszociációs idegsejtek, mozgatóidegsejt), valamint a reflexív fogalma.</p> <p>A gerincvelő anatómiai és élettani felosztása, pályarendszerei, tájékozódás a gerincvelő keresztmetszeti képén.</p> <p>A mozgatóműködések példáján értelmezni az idegrendszer hierarchikus felépítését, a gerincvelő főbb funkcióit (izomtónus kialakítása, védekező mechanizmusok, a bőr ereinek reflexes szabályozása stb.).</p> <p>Az agy részeinek részletes ismerete (agytörzs/nyúltvelő, híd, középagy/, köztiagy /talamusz, hipotalamusz/, kisagy, nagyagy), és az említett területek funkciói.</p> <p>A bőr és a belső szervek receptorai (mechanikai-, fájdalom-, hő-, kemoreceptorok, szabad idegvégződés). Az érzékszervek anatómiai felépítése, az érzékszervek működésének általános elveit.</p>

Edzésmélet I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A kultúra, testkultúra, testnevelés, sport összefüggései Az edzésmélet története, kialakulásának szakaszai. Az edzés fogalma, területei, szerkezeti elemei, azok funkcionális céljai. Edzésrendszer, edzéseszköz fogalma, edzéseszközök csoportosítása, negatív és pozitív edzéseszközök. Dopping fogalma.</p>	<p>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).</p>
10.	<p>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, kineztezis, mozgásdifferenciáló képesség stb.) Az ízületi mozgékonyaság fogalma, típusai. A motoros képességek életkori sajátosságai, szenzitív fejlesztési szakaszai.</p>	<p>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.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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, edzés módszerek alkalmazása, edzés levezető részének mozgásanyaga, gimnasztika rajzírással, szakleírással)	Élettani tényezők rögzítése (fáradtsági index, intenzitás index, pulzusmérés az edzésen) Saját sportágában egy mikrociklus megtervezése.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Edzésprogramok II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Kezdő és haladó fitneszi edzésprogramok megtekintése (fitness-wellness instruktorként).</p> <p>Fitnesztermek és fitnesz órák látogatása (fitness-wellness instruktorként).</p> <p>Szakmai rendezvények, workshopok látogatása (fitness-wellness instruktorként)</p> <p>Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyeinek megtekintése.</p>	<p>Mérkőzés látogatások során saját sportági jegyzőkönyvek készítése.</p> <p>Más sportágak (csapatsportok, sportjátékok) jegyzőkönyv vezetésének elsajátítása.</p> <p>Különböző mozgásformák videó elemzése.</p> <p>Előre megadott szempontok szerint a mérkőzés látogatások során statisztikák készítése, elemzése. (Minden esetben a gyakorlatvezető határozza meg a látogatások részletes feladatait.)</p>

Pedagógia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Az oktatás-nevelés folyamata</p> <p>Alapfogalmak (nevelés, oktatás, képzés, képesség, ismeret, jártasság, készség, teljesít-mény-képes tudás)</p> <p>A nevelés lehetősége és szükségessége</p> <p>A nevelés folyamata</p> <p>A nevelés alapelvei, szinterei, módszerei és eszközei</p> <p>A sportoktatás elmélete és módszertana</p> <p>Az életkorok pedagógiája.</p> <p>Edzői szerepek</p> <p>Edzői kompetenciák</p> <p>Az edzővel szemben támasztott követelmények (általános műveltség, szakmai felkészültség, pedagógiai képességek, erkölcsi követelmények)</p>	<p>Az edző-sportoló kapcsolat jellemzői</p> <p>A sport és az erkölcs</p> <p>Az edző felelőssége a tanítványok személyiségének formálásában</p> <p>Vezetési stílusok, a sikeres edző vezetési stílusa</p> <p>Az edző, mint példakép</p> <p>Edző-sportoló konfliktushelyzetek és megoldásuk lehetőségei</p> <p>Tehetség, tehetséggondozás</p> <p>A tehetség fogalma, ismérvei</p> <p>A sporttehetség ismérvei</p> <p>Kiválasztás-beválás a sportban</p> <p>A sporttehetség gondozása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Az edző, mint szocializációs tényező Az edző, mint vezető Az edző önévelése.	A kiegészítés A sportágválasztás formái hazánkban
--	--	--

Pszichológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	A személyiség jellemző jegyei 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 jellemzői 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

Csoportos és speciális órátípusok

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	Alapóra Az ütemérzék fejlesztése Zenei fázisok érzékeltetése Kitüntetett zenei ütemek érzékeltetése A zenei ütemek és a mozgás összekapcsolása Az egyes órarészeknek megfelelő BPM számú zenék felismerése, kiválasztása Technikai alapképzés: testtartás, légzéstechnika, talajfogás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Csoportos fitness órák rugalmas ellenállásokkal Csoportos fitness órák kis és nagy labdákkal Csoportos fitness órák speciális eszközökkel Zenés csoportos köredzés az aerobik termekben Csoportos funkcionális tréning Trendi órátípusok Zeneelméleti alapismeretek (hang, ritmika) A fitness órán alkalmazható zenék fajtái és sajátosságai Ritmikai gyakorlatok A csoportos fitness 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 Motiváció Hibajavítás Sérülések megelőzése A sikeres óravezető személyisége, stílusa</p>	<p>A low impact elemek ütemezése és helyes technikai végrehajtása A low impact elemek variálása A karmunka-variációk és -kombinációk Az alaplépések és a karmunka összekapcsolása Az intenzitásskála felépítése Harangterhelés A bemelegítés szakaszai és gyakorlatai A high impact elemek ütemezése és helyes technikai végrehajtása A high impact elemek variálása A high impact elemek és a karmunka összekapcsolása 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</p>
--	---	--

Egészségtan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Sport és életmód Az egészség fogalmának fejlődése, egészségügyi alapfogalmak. A testedzés és az egészségmegőrzés kapcsolata, a helyes táplálkozás keringési rendszer egészségére gyakorolt hatásai. A sport, mint az életminőség összetevője, fitness-wellness alapismeretek. A sportrekreáció fogalma, egészségügyi 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) A tápanyagcsoportok részletes ismerete: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, növényi rostok, ásványi anyagok, nyomelemek ezek természetes forrásai. Érvék hiányuk vagy túlzott fogyasztásuk ellen. A vitaminok élettani jelentősége, és hiánytüneteik. A zsírban oldódó vitaminok túladagolásának veszélye.</p>	<p>Az immunológia alapjai, egészségügyi vonatkozásai Az immunitás fogalma, az immunrendszer részei, működése. A nyirokrendszer anatómiai felépítése, a nyirokcsomók és a csontvelő kitüntetett jelentősége. 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 megővését 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. A rehabilitáció fogalma, jelentősége a sportártalmak kezelésében.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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.</p>	

Kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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,</p>	<p>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).</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A megfelelő kommunikációs eszközök alkalmazása az érzelmi és értelmi hatáskeltésre.</p> <p>A kulturált vita felépítése, szabályai, az érvelési és a cáfolat módszerei, a hatásos előadás-mód eszközei, szemléltetésének módjai (bemutatás, prezentáció stb.)</p> <p>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.</p>	

Munkavállalói idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A tanuló megismeri az álláskereső lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse 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, álláskeresővel 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 (írás-készség).</p> <p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és</p>	<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúknak 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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.</p>	<p>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).</p> <p>A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyással, 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 kapcsolatban. 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága</p> <p>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 időnymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>	<p>Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai</p> <p>A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő</p> <p>A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei</p> <p>A munkaszerződés módosítása</p> <p>Munkaviszony megszűnése, megszüntetése</p> <p>Munkaidő és pihenőidő</p> <p>A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)</p> <p>Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ).</p> <p>Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel</p> <p>Az álláskeresési ellátások fajtái</p> <p>Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltségtámogatások)</p> <p>Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)</p> <p>Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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 kiegészítés. 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	<p>A fitness 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 fitness és wellness létesítmények házirendje Környezettudatos megoldások a létesítmény működtetésében A létesítmény mikroklímája (levegő, zaj, hőmérséklet, fény, tisztaság stb.) A létesítmény esztétikája, dekorációk A fitness és wellness létesítményekre jellemző marketing tevékenység.</p> <p>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 fitness-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.)</p>	<p>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 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Adatvédelmi szabályok. Pénzkezelési szabályok. Értékesítési szituációk a fitness 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. Fitness 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.</p>	<p>pénzkezelési szabályainak megismerése. Pénzkezelési feladatok ellátása.</p>

Fitness-wellness instruktork

Edzéselmélet II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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, módszertani 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 mozgékonyág fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az ízületi mozgékonyág felmérésére szolgáló eljárások. A koordinációs képességek fejlesztésének módszertana (életkori sajátosságok, fejlesztési módszerek, módszertani alapelvek). Az koordinációs képességek felmérésére szolgáló eljárások.</p>	<p>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.</p> <p>Edzéstervezés, foglalkozástervezés Az edzéstervezés alapelvei, lépései. Edzéstervek típusai Fitnessz foglalkozások tervezésének alapelvei, lépései. Sportág-specifikus edzéstervezés. Edzéstervezés utánpótlás korúaknál, haladóknál, élversenyzőknél.</p>

Edzésprogramok II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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. Kezdő és haladó fitneszi edzésprogramok megtekintése (fitness-wellness instruktorként). Fitnesztermék és fitnesz órák látogatása (fitness-wellness instruktorként). Versenyek látogatása Szakmai rendezvények, workshopok látogatása (fitness-wellness instruktorként)</p>	<p>Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyének 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.)</p>

Terhelésélettan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Edzésméleti 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 túlkompensáció folyamata. A homeosztázis fogalma, jellemzői. Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben</p>	<p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob).</p> <p>Steady state, anaerob küszöb fogalma</p> <p>Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre</p> <p>A mozgatórendszer részei, feladatai.</p> <p>A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés.</p> <p>A csontok összeköttetése, ízület felépítése.</p> <p>Az izomszövet felépítése.</p> <p>Az izomműködés mechanizmusa.</p> <p>Az izomkontrakció típusai.</p> <p>Az izomrostok típusai, jellemzői.</p> <p>A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>Terhelés hatása a légzési szervrendszerre</p> <p>A légzési rendszer részei, feladatai.</p> <p>A tüdő jellemzése.</p> <p>A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás).</p> <p>A tüdő adaptációs folyamatai.</p> <p>A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p> <p>Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége.</p> <p>Terhelés hatása a keringési rendszerre</p> <p>A keringési rendszer részei, feladatai.</p> <p>A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer).</p> <p>A nyirokrendszer jellemzése.</p> <p>Az egyes értípusok összehasonlítása.</p> <p>A vér összetevői, jellemzése.</p>	<p>Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások.</p> <p>Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek).</p> <p>A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata.</p> <p>Az idegrendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>A terhelés és a táplálkozás kapcsolata</p> <p>Tápanyagok fogalma, csoportosítása.</p> <p>Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása.</p> <p>A sporttáplálkozás alapelvei.</p> <p>Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után.</p> <p>Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai</p> <p>Naptári és biológiai életkor fogalma.</p> <p>Terhelés és biológiai életkor.</p> <p>Szenzibilis időszak fogalma.</p> <p>Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakaik.</p> <p>Erőfejlesztés különböző életkorokban.</p> <p>Az időskori sportolás jellemzői.</p> <p>Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai</p> <p>Fogyatékoság fogalma, típusai.</p> <p>Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői.</p> <p>Krónikus betegség fogalma.</p> <p>Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás).</p> <p>A teljesítményfokozás</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat).</p> <p>Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak össze-hasonlítása.</p> <p>Különböző pulzusfajták és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaál-lási).</p> <p>A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia.</p> <p>A szív működés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob munkát végző sportoló esetében.</p> <p>A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p>	<p>A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei.</p> <p>A dopping fogalma. Doppingosztályok.</p> <p>Az antidopping program.</p>

Gimnasztika II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Kéziszerrel- és egyéb szerrel végzett gyakorlatok</p> <p>Erősítő hatású kézisúlyzós gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású gimnasztikai labdás gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású rugalmas ellenállással, gumikötéllel végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Felfüggesztéses eszközzel, TRX-szel végzett erősítő hatású gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p>	<p>Bordásfal gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Ugró kötél gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Medicin labda gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láb-izom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erőfejlesztő gépekkel, csigás szerkezetekkel végzett erősítő hatású gyakorlatok (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Bot gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	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)	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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere.</p>
12. évfolyam	<p>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 ismerte- Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Fitness, 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 ismerte- Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Testépítés, mint versenysport</p>	<p>Testépítés, mint versenysport Mozgásanyag alapismeretei - utánpótlás és felnőtt korosztályok mozgásanyagának ismerte- Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibaja-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Ütős sportok, mint szabadidősportok Ütős játékok alapismereteinek elsajátítása Szabályismeret Játékvezetői ismeretek Eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei</p> <p>Állóképességi sportok, mint szabadidősportok Állóképességi sportok csoportosítása és alapismereteinek elsajátítása Állóképességi sportok élettani hatása Sportágspecifikus technika és eszközhasználat Prevenció, egészségmegőrzés, motorikus képességek fejlesztésének lehetőségei</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p>	

Csoportos és speciális óratispusok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>A csoportos órák módszertana A csoportos fitness órák rendszertana Az alapóra jellemzői és felépítése Az állóképesség-fejlesztő órák jellemzői, fajtái Alakformáló órák jellemzői és fajtái A táncos fitness órák jellemzői és fajtái Gerinctréning a csoportos fitness programokban Stretching a csoportos fitness programokban Csoportos fitness órák súlyzókkal Csoportos fitness órák rugalmas ellenállásokkal Csoportos fitness órák kis és nagy labdákkal Csoportos fitness órák speciális eszközökkel Zenés csoportos köredzés az aerobik termekben Csoportos funkcionális tréning Trendi óratispusok A fitness órán alkalmazható zenék fajtái és sajátosságai Ritmikai gyakorlatok A csoportos fitness órák szerkezete, felépítése Az egyes órarészek sajátosságai Az egyes órarészek és a zenei tempó kapcsolata</p>	<p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p>	<p>Hibajavítás a gyakorlatban Az óravégi levezetés, nyújtás szakaszai és gyakorlata</p>
13. évfolyam	<p>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</p>	<p>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 fitness termi óratípusok fajtái és sajátosságai Küzdősport és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness óratípusok fajtái és sajátosságai A pilates-módszer lényege, az egyes pilates irányzatok specifikumai Jóga tradíció alapjai, jógairányzatok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p>	<p>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 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Talajon végzett, csoportos pilates gyakorlatok Jóga-alapelemeket tartalmazó fitnessz órák Minden órátípus 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	<p>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.</p> <p>Sportági ismeretek Az alapsportágak története (atlétika, úszás, torna), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai. A sportjátékok története (kézilabda, kosárlabda, labdarúgás, röplabda), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai.</p>	<p>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.</p>

Funkcionális anatómia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Szöveti struktúrák élettani vetületei</p> <p>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).</p> <p>A vázrendszer felépítése és működése</p> <p>A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vérképzés helyszíne, ásványianyag raktár).</p> <p>Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai.</p> <p>A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ug-róizület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint.</p> <p>A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és mozgásminőségi következményei.</p> <p>Az izomrendszer felépítése és működése</p> <p>Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete.</p> <p>A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete:</p> <p>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)</p>	<p>Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jel-lemzőit meghatározó tulajdonságai.</p> <p>A sérült érfal, a vérlemezkék, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véralvadás folyamatában.</p> <p>A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérzékenység, illetve trombózis kialakulásában.</p> <p>Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban.</p> <p>A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében.</p> <p>A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben.</p> <p>A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi szabályzásának módja. A szívciklus.</p> <p>Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A légcsere, a gáz-csere és a sejtlégzés összefüggései.</p> <p>A sejtlégzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműködésben.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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.).</p>	<p>A tüdőben és a szövetekben folyó gázcseré diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában. A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályozása.</p> <p>Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az aka-ratlan 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. Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási folyamatában, komplex viselkedésében.</p>

Egyéni kondicionálás

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Sportmenedzsment és marketing

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Általános szervezési- és vezetési ismeretek</p> <p>Főbb vezetés- és szervezéseméleti irányzatok</p> <p>Sportszervezetek, sportvállalkozások szervezése, vezetése</p> <p>A sport szerkezete és felépítése hazai és nemzetközi viszonylatban</p> <p>Állami és önkormányzati szerepvállalás a sportban</p> <p>A magyar sport irányítási, igazgatási rendszere</p>	<p>A TAO rendszere</p> <p>Az EU és a sport.</p> <p>Sportmarketing</p> <p>A sportmarketing elméleti alapjai</p> <p>A sportmarketing feladata, célja</p> <p>A sport, mint termék</p> <p>A sportmarketing eszközrendszere</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Szponzoráció és a támogatás a különbségei	A szponzorálás és a sportmarketing összefüggései Imázs, PR Eseményszervezés A sportesemények, sportrendezvények módszertana 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 kisvízes környezetben Természetes mozgások adaptációja mélyvízes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonytápot 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	Vízi gimnasztika Természetes mozgások kisvízes környezetben Természetes mozgások mélyvízes környezetben Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok Erőfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Állóképességet fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben Ízületi mozgékonytápot 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Társas gyakorlatok vízben Vízi játékok kis- és mélyvízben A fitness úszás fogalma, sajátosságai Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Zenés aquafitness Kórosan elhízottak vízi mozgásprogramjai Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Időskorúak vízi mozgásprogramjai Gyermekfoglalkozások vízben 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 egészségügy 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</p>	<p>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 Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Zenés gimnasztika kisvízben Speciális vízi foglalkozások Táncos gyakorlatok, koreográfiák kisvízben Zenés aquafitness 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, figyelemfejlesztés) Egyéni, sor- és váltóversenyek kisvízes foglalkozásokon Fogó- és labdajátékok A sportjátékok adaptációja vízi foglalkozásokon</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A vízi foglalkozások célcsoportjai</p> <p>A vízi foglalkozások szerkezeti felépítése</p> <p>A vízi gimnasztikai gyakorlatok variálása és kombinálása</p> <p>Gyakorlatok leírása és ábrázolása</p> <p>A vízi foglalkozások vezetésének módszertana</p> <p>Foglalkoztatási formák a vízi foglalkozásokon</p> <p>A mélyvízi foglalkozások sajátosságai</p> <p>A fitness úszás edzésmódszertana</p> <p>Speciális képességfejlesztés fitness úszás módosított változataival</p> <p>A vízi játékok alkalmazási lehetőségei</p> <p>Foglalkozási tervek készítése</p> <p>Vízi foglalkozások szervezése</p> <p>Vízi foglalkozások marketingje</p> <p>Eszközök beszerzése</p> <p>Szakmai kompetenciák és kompetenciahatárok</p> <p>Továbbképzési irányok</p>	<p>Mélyvízes játékok</p> <p>Komplex vízi foglalkozások gyermekeknek</p> <p>Komplex vízi foglalkozások időskorúaknak</p> <p>Komplex vízi foglalkozások túlsúlyosoknak</p> <p>Megváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai</p> <p>Baleset-megelőzés a vízi foglalkozásokon</p> <p>A vízből mentés gyakorlata</p>

Elsősegélynyújtás

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Vízből mentés szabályai, módjai, veszélyei a mentést végző személyre. Sportsérülések prevenciója

Kertésztechnikus (gyümölcsstermesztő szakirány)

Szakmai alapozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati 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 lovaszati 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	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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Termesztési alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>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</p>	<p>Az öntözés jelentősége Az öntözés célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párasító, 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Műszaki és munkavédelmi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A műhely kéziszerszámai, alkalmazásuk a gyakorlatban A gépek anyagai, megmunkálhatósága Kötésmódok (oldható, nem oldható) Anyagismeret (fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználásuk)</p> <p>A legfontosabb gépépítő egységek (tengelyek, csapágycsoporthoz, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek) feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk</p>	<p>Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik</p> <p>Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése</p> <p>Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszerek, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása. Légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása A motorok hűtése, a vízű hűtő rendszer működése, karbantartása</p>
12. évfolyam	<p>Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)</p> <p>Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet</p> <p>A járószerkezet és a kormányzás</p> <p>A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása</p> <p>A járművek elektromos berendezései</p> <p>Az akkumulátor működése, karbantartása</p> <p>Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk</p> <p>Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlata</p> <p>A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei</p>	<p>Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése</p> <p>Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája</p> <p>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)</p> <p>Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása</p> <p>A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légporklasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás</p> <p>Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása</p> <p>A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése</p> <p>A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok)</p>	<p>szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)</p>
<p>13. évfolyam</p>	<p>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)</p> <p>Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, öntözési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés)</p> <p>Gyümölcsstermesztés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gyümölcsfaiskola csemete- és oltványnevelése: vető-, ültető-, sorközművelő, kiemelő-, csemete- és oltványcsomagoló, valamint oltógépek, a gépek üzemeltetése – Gyümölcsstelepítés, területrendezés: a tereptisztítás, a tereprendezés, a telepítés (gödörfúrók, hidrofúrók) és a támrendszerépítés 	<p>A kézi munkavégzés során használt eszközök, gépek biztonságos használatának szabályai</p> <p>Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai</p> <p>A növényvédelem biztonsági szabályai:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 növényvédőszermergezéskor <p>A gyümölcsstermesztés, áruvá készítés, feldolgozás és tárolás munkavédelmi és higiéniai ismeretei</p> <p>A szőlőstermesztés munkavédelmi és higiéniai ismeretei</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>gépei, működés közbeni megtekintésük, üzemeltetésük</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Szőlőtermesztés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, zúzó, bogyózók, zúzó-bogyózók, cefreszivatytyúk, mustleválasztók (statikus, dinamikus), szőlősajtók, segédanyag-adagoló berendezések, a must tárolása 	<p>A környezetvédelem fogalma, feladatai, jogi szabályozása, szervezetek</p> <p>A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása</p> <p>A víz védelme, szennyeződésének forrásai, a megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek</p> <p>A levegő tisztaságának védelme, a levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei</p> <p>Erdő- és vadvédelem</p> <p>Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, ártalmatlanításuk, újrahasznosításuk eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk</p> <p>Környezetvédelmi károk és bírságolás</p> <p>A természetvédelem feladata, jelentősége</p> <p>Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok</p> <p>A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén: környezetbarát anyaghasználat, természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése, takarékos vízgazdálkodás, környezetbarát, energiatakarékos technológiák a kertészetben</p> <p>A talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során</p> <p>Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata</p>

Gyümölcsstermesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A gyümölcsstermesztés táplálkozás-élettani és gazdasági jelentősége</p> <p>A gyümölcsstermesztés hagyományai Magyarországon</p> <p>Termőtájak</p> <p>A gyümölcsstermesztés és -értékesítés helyzete</p> <p>A gyümölcsstermő növények csoportosítása külső testalakulás szerint (fák, cserjék, félcserjék, dudvásszárúak)</p> <p>Csoportosítás növénytani és gyakorlati szempontból</p> <p>A gyümölcsstermő növény részei: gyökér, törzs, korona és részei</p> <p>A gyümölcsstermő növények termőrészei almagyümölcsűek, csonthéjasok, héjasok, bogyós gyümölcsűek esetében</p> <p>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)</p> <p>A faj, fajta fogalma, az alany és a fajta használata a gyümölcsstermesztésben</p> <p>A gyümölcsös telepítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A termőhelyi adottságok: éghajlati tényezők, talajadottságok, domborzat és fekvés 	<p>A tápanyagellátás célja</p> <ul style="list-style-type: none"> - A tápanyagellátást befolyásoló tényezők - A tápelemek szerepe a gyümölcsstermő 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 <p>Gyümölcsösök talajművelése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>szerepe az ültetvény létesítésében</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Telepítési munkák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talajelőkészítés, a fák helyének kitűzése – 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) – Támlerendezés készítése, karbantartás <p>Az alakító és a fenntartó metszés célja A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedékeltávolítás</p>	<p>A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)</p> <p>A növényvédelem módjai: karantén, hatósági intézkedések, természetstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés</p> <p>A komplex és integrált növényvédelem fogalma</p> <p>A leggyakoribb kártevők, kór- és kárképek, gyomnövények felismerése</p> <p>Permetlé-összetétel számítása</p> <p>Betakarítás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A szedés időpontját befolyásoló tényezők – 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 <p>Áruvá készítés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>A munkafolyamatok és gépesítésük tanulmányozása</p> <p>Oltványok minősítése (leltározása), kitermelése, beszállítása, vermelése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok)</p> <p>A metszés és hajlítás biológiai alapjai, a metszés elemei</p> <p>A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)</p> <p>A metszémódok hatása a növekedésre, termőrészképződésre</p> <p>A termőegyensúly</p> <p>Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hagyományos koronaformák kialakítása az 1–3. évben 	<p>A faiskolai termékek ideiglenes tárolása, osztályozása, csomagolása</p> <p>Az ültetési anyag szabványai</p> <p>Az ültetési anyag értékesítése faiskolai árudában és nagybani értékesítés</p>
12. évfolyam	<p>A gyümölcstermő növények szaporítása:</p> <p>Az ivaros szaporítás technológiai folyamata: mag begyűjtése, tisztítása, tárolása, magvetés helye, ideje, módja, ápolási munkák, átültetés nevelőtáblába</p> <p>Az ivartalan szaporítási módok technológiai folyamatai: gyökereztetéses szaporítási módok (dugványozás, bujtás), növényi részek összenövesztésével történő szaporítási módok (oltás, szemzés), mikroszaporítás</p> <p>A gyümölcstermő növények alanyai</p> <p>A gyümölcsfaiskola: a faiskola létesítésének feltételei, részei, a szaporítóanyag előállításának folyamata a faiskolában, faiskolai nyilvántartások</p> <p>Gyümölcsfaiskolai gyakorlat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése – Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása 	<p>Gyümölcsösök öntözése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az öntözés célja, jelentősége – A gyümölcstermő növények vízigénye – Az öntözés időpontjai – Öntözési célok a gyümölcsstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.) – Öntözési módok a gyümölcsstermesztésben: 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) <p>A növényvédelmi eljárások tanulmányozása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Oltványok készítése kézbenoltással: gyümölcsfa alanyok előkészítése, oltóvesszők megszedése, kötegelése, címkézése, oltás kézzel és géppel, oltványok elhelyezése, gondozása</p> <p>Oltványok készítése szemzéssel: hajtószemzés, alvószemzés, chip-szemzés</p> <p>Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>83/129. oldal v3.0 – 2019. 10. 07.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hagyományos művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása – Intenzív művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása <p>A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartásának módszerei (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás, tö- és gyökérsarjak eltávolítása, zöldmetszések), sebek kezelése, a nyesedék eltávolítása, a termőfelület mérése, gyümölcsritkítás, termés szabályozás</p>	<p>Kézi és gépi vegyszeres növényvédelem a munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával</p> <p>Karbantartás, hulladékkezelés, nyilvántartás</p> <p>Permetezési naptár készítése, permetezési napló vezetése</p> <p>Tárolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) <p>Az almatermésűek termesztése, a csonthéjasok termesztése</p> <p>Almatermésűek termesztése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> – Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés – Az almatermésűek szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok
<p style="text-align: center;">13. évfolyam</p>	<p>Csonthéjasok termesztése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A csonthéjasok (őszibarack, kajszi, cseresznye, meggy, szilvák) 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 csonthéjasok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása – Lehetséges tárolási és feldolgozási módok <p>Héjasok termesztése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A héjasok (dió, mandula, mogyoró, gesztenye) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése 	<p>Bogyógyümölcsűek termesztése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A bogyósok (málna, szamóca, ribizskék, köszméte, ribiszke-köszméte fajhibridek, 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 <p>A különleges gyümölcsfajok (fekete bodza, húsos som, rózsa, áfonya, fekete berkenye, kivi, homoktövis, japán körte) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya</p> <ul style="list-style-type: none"> – A termesztés feltételei, igényei, termőtájak – Javasolt fajták, alanyok – Ültetvények létesítése – Telepítés – A termőfelület kialakítása, fenntartása – Talajmunkák, trágyázás, öntözés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Legfontosabb betegségek, kártevők – A különleges gyümölcsfajok szedése

Szőlőtermesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>A szőlőtermesztés jelentősége, a szőlőnövény, a szőlő környezeti igénye</p> <p>A szőlőtermesztés jelentősége, helyzete</p> <p>A szőlő származása, rendszertani besorolása</p> <p>A szőlőnövény felépítése: vesszők, hajtásrendszer, a rügyek felépítése, virágtípusok, a szőlőtőke részei</p> <p>A szőlőtőke részeinek felismerése (talpgyökér, oldalgyökér, harmatgyökér, gyökérnyak, tőkenyak, tőkealap, tőkefej, comb, világos rügy, sárszem, termőhajtás, ugarhajtás, fattyúvagy fejhajtás, nyak- vagy tőkehajtás, vadhajtás, hónalj hajtás, vitorla, kacs, vessző, bak, cser, csap, biztosítócsap, ugarcsap, rövidcsap, hosszúcsap, félszálvessző, szálvessző, törzs, kar, levél, virág, termés)</p>	<p>A faj, fajta fogalma</p> <p>A fajták szerepe a szőlőtermesztésben, a fajták megválasztása, fajtaarányok</p> <p>Csemege-szőlő- és borszőlőfajták, alanyfajták, direkttermő és interspecifikus fajták</p> <p>Szőlőfajta-ismeret: a fajták felismerése, megnevezése</p> <p>A szaporítás módjai, mikroszaporítás elterjedése</p> <p>Törzsültetvények jelentősége, növényvédelmi hatása</p> <p>Európai vessző előállítás (begyűjtés helye, ideje)</p> <p>A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata</p> <p>A szaporításra alkalmas vessző szabványa</p> <p>Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése</p> <p>Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mészűrés, filoxéra-ellenállóság)</p> <p>Alanytelep éves ápolási munkái</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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 szőlőtermesztésre</p>	
<p>12. évfolyam</p>	<p>Alanyvessző előállítása, alanyfajták ismerete (mésztrítés, filoxéra-ellenállóság) Alanytelep éves ápolási munkái Az oltványkészítés műveletei, oltványok készítése (alany- és oltóvesszők előkészítése, kézben oltás, gépi oltás) Előhajtás, 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)</p>	<p>Az ültetés ideje, módja, menete, szervezése, ültetés gödörbe, kézfűróval, hidrofűróval, fóliatakarással Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés) A telepítés gondozása A szőlőültetvény táंबरendezései, a táंबरendezések típusai és jellemzésük A táंबरendezések anyagai, építésük, karbantartása, felújítása, táंबरendezés-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)</p>
<p>13. évfolyam</p>	<p>A metszés utáni munkák (a venyige eltávolítása, a táंबरendezés karbantartása, törzs- és karkötözés, a szálvesszők lekötése, harmatgyökerezés)</p>	<p>Öntözés: – A szőlő öntözésének célja, jelentősége – Az öntözés hatása a tőke növekedésére, termékenységére, a termés minőségére</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Tőkepótlási eljárások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Fiatal szőlők pótlási módjai – Termő szőlők pótlási módjai: bujtás, döntés – Zöldoltás <p>Zöldmunkák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, hónaljzás, termőhajtások bekurtítása, fürtriktítás, levelezés, gyűrűzés <p>Talajmunkák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Növényvédelem:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Betakarítás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> – A sorok kapálása, vegyszerezés, gépi művelés, takarás Tápanyagellátás: – A szőlő tápanyagellátásának célja, jelentősége, ideje, módja, menete – A tápelemek szerepe, aránya – A tápanyag-gazdálkodás anyagai – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – A kézi és a gépi szüret szervezése Feldolgozás: – Előkészületi munkák – A borszőlő feldolgozása – A csemegeaszőlő áruvá készítése

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A termelés eszközszerkezete (befektetett eszközök, forgóeszközök, termőföld, munkaerő), az eszközök hatékony működtetésének összefüggései</p> <p>A termelés ráfordításai és költségei, a termelési tevékenység eredménye, hatékonyságot kifejező mutatók képzése</p> <p>A termelés reálszférája: beszerzés, termelés, készletezés, minőség-ellenőrzés, értékesítés</p> <p>A termelés pénzügyei: a pénz szerepe a piaccgazdaságban, pénzügyi rendszer, pénzügyi tevékenysége, pénzforgalom típusai, jellemzői, hitelezés</p>	<p>Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése (alaki, tartalmi, formai követelmények), számlakitöltés, nyugta kiállítása, készpénzátvételi elismervény kiállítása</p> <p>A társadalombiztosítás fogalma, alapvető társadalombiztosítási fogalmak</p> <p>Vállalkozások tevékenységének tervezéséhez, folytatásához, ellenőrzéséhez szükséges információk, adatok gyűjtése, tárolása, rendszerezése: eszköz-, anyag- és készletnyilvántartások vezetése, leltározás, selejtezés, technológiai terv készítése</p> <p>Az östermelői és kistermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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, érdekképviseltek 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 Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén Jogi alapismeretek, szerződések</p>	<p>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 képviselőjét ellátó egyesületek Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelési 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</p>

Munkavállalói idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).</p> <p>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.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).</p> <p>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.</p> <p>Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori</p>	<p>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.</p> <p>Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.</p> <p>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)</p> <p>A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyan, 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.</p> <p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát</p> <p>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 környezetéhez passzoljanak.</p>	<p>azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.</p> <p>A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.</p> <p>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.</p>

Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>Személyes kommunikáció- tömegkommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Nyelv és beszéd</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Szövegértés, szövegalkotás</p>	<p>Nyelv és beszéd</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hang és betű • Egyszerű szavak, összetett szavak • Összetett szavak helyesírása <p>Irodalmi arcképcsarnok</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Örökény: Egyperces novellák <p>Szövegértés, szövegalkotás</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • 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, Vigh 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, Vigh 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	Népköltészet, média

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • A Gutenberg – galaxistól az információs szupersztrádáig • Új kommunikációs lehetőségek • A valóságshow-k világa • A reklámok • A szöveg <p>Mondat, szöveg, jelentés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Művészeti ágak, műnemek, műfajok • Helyesírási feladatok • Alakzatok • A mondat • Egyszerű mondat • Összetett mondat • Mondatelemző gyakorlatok <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Történet írása • A történetmesélés mint a világ megértésének eszköze • Könyvtárhasználat - Színhagyomány, népköltészet • Régi magyar mondák • Könyvtárhasználat - Szólások, közmondások értelmezése • Hagyomány, irodalmi hagyomány • Az epika prózai műfajai és jellemzői • A cinkotai kántor története • Nyelvjárások, tájnyelv • Így írtok ki – A Nyugat költői • Helyesírási feladatok • Fogalmazás. Kedvenc filmem, könyvem • Kép és szöveg. Képregények világa • A mozgóképfilm és irodalom <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902 	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902
<p>11. évfolyam</p>	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • A kommunikáció • A verbális és nonverbális kommunikáció eszközei, módjai • 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 	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • A munkavállalást segítő kompetenciák megismerése • Az önéletrajz • A motivációs levél • Kérvények írása • Retorika • A vita • Az ünnepi beszéd • Érvelés, cáfolat • Érvelő szövegek olvasása, alkotása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Jelek, jeltípusok – az értelmezés lehetőségei • Kulturális jelek, udvarias társalgás, véleménynyilvánítás <p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyelvek, nyelvtanok – a nyelvtudomány kérdései • A nyelv és a beszéd, nyelvváltozatok, nyelvhasználat, nyelvhelyesség • Nyelv és társadalom: köznyelv, csoportnyelv, nyelvjáráások. A nyelvi norma • A stílusrétegek • Szövegalkotási gyakorlatok: képből szöveg • Képversek <p>Irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyelvtörténet, a szókincs változásai • A nyelvújítás • A mai nyelvhasználat • A köznyelvivé válás <p>Nyelvtan, irodalom – művészet</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családot Unit 2: House and flats <ul style="list-style-type: none"> • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak 	H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1A Unit 3: Daily routine – free time <ul style="list-style-type: none"> • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásokról Unit 4: Likes and dislikes <ul style="list-style-type: none"> • Filmtípusok

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Beszélj a házatokról, vagy lakásokról • Tantárgyak megnevezése <p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások • Birtokos névmások 	<ul style="list-style-type: none"> • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről <p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű jelen idő
10.	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1B Unit 5-6</p> <p>Unit 5: Meals, Shopping</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd <p>Unit 6: Weather and clothing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évszakok • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok • Mit viselsz ma/ általában? <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek Would like to Can/can't</p>	<p>H.Q. Mitchell – Marileni Malkogianni: The English Hub 1B Unit 7-8</p> <p>Unit 7: I was there - Describing places</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nevezetességek, város, vidék • Szórakozás • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás <p>Unit 8: Where should we go</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit csomagoljunk egy utazáshoz? • Hotelszoba foglalása • A szállodában • Országok nevezetességei <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód</p>
11.	<p>Én és a családom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemutatkozás 	<p>Eszem-iszom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az étkezési szokások

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapjának bemutatása <p>Az otthonom</p> <ul style="list-style-type: none"> • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása <p>Barátaim</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok • Közös programok <p>Ruhatáram télen-nyáron</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Szabadidőmben</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Válasszunk szakmát!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Vége itt a nyár!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terveim a nyárra, diákmunka nyáron

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 1: Ich und meine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a helyzetről • szabadidős tevékenységek <p>Nyelvtan: Szabályos igék ragozása egyes és többes számban A „sein” ige ragozása egyes és többes számban A „Sie” használata W-s kérdőszavak</p> <p>Kapitel 2: Meine Familienwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások <p>Nyelvtan: A határozott névelő alanyesetben A határozatlan névelő alanyesetben A birtokos névmás alanyesetben A „haben” ige ragozása egyes és többes számban A tárgy eset (Akkusativ)</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch1</p> <p>Kapitel 3: Bildung auf der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről <p>Nyelvtan: A módbeli segédigék (müssen, können, mögen, wollen, dürfen, sollen) A „kein”, „keine” tagadószó</p> <p>Kapitel 4: Alltag in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik <p>Nyelvtan: Szabálytalan igék (fahren, lesen, sehen, treffen, schlafen, waschen, sprechen, essen) Elváló igekötős igék Visszaható igék</p>

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 5: So schmeckt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások • egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni <p>Nyelvtan: A „man” névmás Összetett főnevek A „nehmen” és a „möchte” ige A „gern” fokozása</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 6: Gesundheitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészséges életmód • egészséges táplálkozás • testrészek • panaszok kifejezése • tanács kifejezése • párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • útigyógyszertár tartalma <p>Nyelvtan: A „halten” és a „tun” ige Személyes névmások részes esetben (Dativ) A felszólító mód</p>
11.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 7: Adresse Weltallee 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása, űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása • képleírás a berendezési tárgyakkal <p>Nyelvtan: Sorszámnevek A részes eset (Dativ)</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>Kapitel 8: Reisen um die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról • útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről <p>Nyelvtan: Az „es” névmás</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Helyviszonyt kifejező előjárósók tárgy-és részes esetben (Akkusativ, Dativ) Számok 1000000-ig	Helyviszonyt kifejező előjárósók 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.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szöszedetek.</p> <p>Unité 1: Moi et ma famille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családot <p>Unité 2: Domicile et ma chambre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról <p>Unité: L'école</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tantárgyak megnevezése <p>Nyelvtan:</p>	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szöszedetek.</p> <p>Unité 4: L'école et ma classe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj az iskoládról • Mit szeretsz és mit nem szeretsz az iskolában? • A jövőre vonatkozó tervek <p>Unité 5: Horaire du jour – loisirs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról <p>Unité 6: Les médias, livres, musique</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások <ul style="list-style-type: none"> • Birtokos névmások 	<ul style="list-style-type: none"> • Filmtípusok • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről <p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű jelen idő
10.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Unité 7: Le monde du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foglalkozások • Saját szakma szókincese • Álommunka <p>Unité 8: Les repas, Achats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd <p>Unité 9: A la poste, communiquer par téléphone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postai szolgáltatások (levélfeladás, csomagfeladás) • Kifejezések telefonáláshoz • Magánlevél/ hivatalos levél - formai követelmények <p>Unité 10: Internet et l'ordinateur</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép • A Facebook • Információk keresése az interneten • Rövid e-mail írása <p>Unité 11: Les saisons et habillement</p>	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. Saját készítésű segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Unité 12: Chez le médecin et l'hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testrészek • Az orvosnál - rövid párbeszéd • A gyógyszerárban - rövid párbeszéd • Egészséges életmód <p>Unité 13: La circulation, moyens de transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás <p>Unité 14: Voyage, tourisme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit csomagoljunk egy utazáshoz? • Hotelszoba foglalása • A szállodában • Reklamáció • Országok nevezetességei <p>Unité 15: La Hongrie, gastronomie hongroise</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Évszakok • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok • Mit viselsz ma/ általában? <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Budapest nevezetességei • Hagyományos magyar ételek • Híres magyar városok <p>Unité 16: Europe et les pays et villes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Országok és fővárosuk • Országok és nyelvek <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód</p>
11.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>La famille, relations personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemutatkozás • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapijának bemutatása <p>Environnement et mon domicile</p> <ul style="list-style-type: none"> • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása <p>Relation avec les autres, mes amis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok 	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Les repas et mes plats préférés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Dans mes loisirs. Divertissements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkamegosztás a családban

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • Közös programok <p>Comment s’habiller? Mes vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Choix du métier. Mon rêve de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Le repos, mes vacances d’été</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terveim a nyárra • Diákmunka nyáron

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">9.</p> <p>A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK09T_teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK09M2_teljes.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Egész számok, alpműveletek • Műveletek racionális számokkal • Arányosság, • Százalékszámítás • Szöveges feladatok 	<ul style="list-style-type: none"> • Mértékegységek • Síkidomok tulajdonságai • Testek hálója • Kocka, téglatest felszíne, térfogata • Probléma-megoldási módszerek • Diagramok, grafikonok
<p style="text-align: center;">10.</p> <p>A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10T_1_teljes.pdf https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10M2_teljes.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Műveletek racionális számokkal • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordináta-rendszer, grafikon, diagram értelmezése • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet 	<ul style="list-style-type: none"> • Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás • Síkidomok tulajdonságai • Kerület, területszámítás • Testek • Térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel
<p style="text-align: center;">11.</p> <p>A felkészüléshez használható: https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10T_1_teljes.pdf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alpműveletek, hatványozás négyzetgyökvonás számológéppel • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordináta-rendszer, grafikon, diagram értelmezése, ábrázolás 	<ul style="list-style-type: none"> • Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes arányosság táblázat, képlet, függvény, ábra). • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet • Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-SZK10M2_teljes.pdf	<ul style="list-style-type: none"> • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Valószínűség • Statisztika 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>10.</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei • Bemeneti és kimeneti perifériák • Adathordozók <p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Karakter- és bekezdésformázások • Grafikák és képek elhelyezése a szövegben • Oldalbeállítások, nyomtatás • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása • Élőfej, élőláb • Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű bemutató készítése, mentése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Böngészőprogramok • Keresési stratégiák • Az információk hitelességének ellenőrzése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<ul style="list-style-type: none"> ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Könyvtártípusok, dokumentumtípusok, kézikönyvek ● Könyvtári szolgáltatások, katalógus ● Információkeresés, forráskiválasztás
<p>11.</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű bemutató készítése, mentése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none">● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása● Háttér formázása● Animációk és áttűnések kezelése● Hangok, videók beillesztése	<p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none">● Böngészőprogramok● Keresési stratégiák● Az információk hitelességének ellenőrzése● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei● Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none">● Szerzői jogok, publikálási szabályok● 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
<p>9.</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei • Bemeneti és kimeneti perifériák • Adathordozók <p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Karakter- és bekezdésformázások • Grafikák és képek elhelyezése a szövegben • Oldalbeállítások, nyomtatás • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása • Élőfej, élőláb • Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű bemutató készítése, mentése • Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása • Háttér formázása 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Böngészőprogramok • Keresési stratégiák • Az információk hitelességének ellenőrzése • A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei • Az internet veszélyei

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Könyvtártípusok, dokumentumtípusok, kézikönyvek ● Könyvtári szolgáltatások, katalógus ● Információkeresés, forráskiválasztás
<p style="text-align: center;">10.</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett
<p style="text-align: center;">11.</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_10_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttűnések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> ● Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Atomi aktivitás</p> <p>Az atom felépítése</p> <p>Atommagok kettéválása, egyesülése</p> <p>A radioaktivitás</p> <p>Az atomenergia</p> <p>Elektromosság és mágnesesség</p> <p>Kölcsönhatások. Mágnesesség, elektromosság</p> <p>Elektromágneses hullám tulajdonságai</p> <p>Lendületbe jövünk</p> <p>A lendület</p> <p>Az erő</p> <p>Formák és arányok a természetben</p> <p>Anyagi rendszerek</p> <p>Fémek, ionok, molekulák</p> <p>Szervetlen vegyületek. A víz</p>	<p>Állandóság és változások</p> <p>Ivaros és ivartalan szaporodás</p> <p>A gének szerepe</p> <p>Mutáció</p> <p>Öröklésmentek</p> <p>A férfi és a női szaporító szervrendszer</p> <p>A terhesség és szülés</p> <p>Családtervezés</p> <p>Az élőlények és környezetük</p> <p>Meteorológia</p> <p>Táj és ember</p> <p>A Nap és napsugárzás</p> <p>A környezeti tényezők hatása</p> <p>Kárpát-medence élővilága</p> <p>Hazai élővilág védelme</p> <p>Az evolúció színpada és szereplői</p> <p>Ökológia</p> <p>Globális környezeti problémák</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Molekulaóriások: Zsírok, szénhidrátok, fehérjék, nukleinsavak</p> <p>Enzimek működése</p> <p>Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés</p> <p>A mozgás</p> <p>A légzés</p> <p>A nedvkeringés</p> <p>A kiválasztás</p> <p>Energianyerés az élővilágban</p> <p>Alaptápanyagok</p> <p>Védőtápanyagok</p> <p>Járulékos,- ballasztanyagok</p>	<p>Ökológiai lábnyom</p> <p>Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció</p> <p>Bolygótestvéreink</p> <p>A csillagok</p> <p>A Föld belső övei</p> <p>Az élet kialakulása a Földön</p> <p>Tájékozódás térben és időben</p> <p>Egömb és Földgömb</p> <p>Időzónák</p> <p>Mi a fény</p>
	<p>Az ember táplálkozása</p> <p>A szervezet egysége</p> <p>A hormonok világa</p> <p>Az idegrendszer felépítése és működése</p> <p>Az érzékelés</p> <p>Az ember egyéni és társas viselkedése</p>	<p>Fénytörés,</p> <p>Fényvisszaverődés</p> <p>Mechanikai energia</p> <p>Energia megmaradás törvénye</p> <p>A teljesítmény</p> <p>A mozgás</p> <p>Projektmunka</p> <p>Bioszféra védelme</p> <p>Egészséges táplálkozás</p> <p>Családtervezés</p> <p>Mindennapos testmozgás</p>

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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 transferek, 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) összehangba 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</p>	<p>Kilépés a munkaerőpiacra A munka világa, munkalehetőségek itthon és külföldön: A munkaerőpiac fogalma, munkaerőpiaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás</p> <p>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 kötelezései. A kártérítési felelősség A munkaviszony megszűnése és megszüntetése: Felmondási idő, végkielégítés szabályai. A munka- és a pihenőidő szabályai: Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Életpálya, karrierperiódusok: Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet	

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat

Szaktmák:

Cukrász

Pék-cukrász

Pincér-vendégtéri szakember

Szakács

Szőlész-borász

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p><i>Pénzkorszakok a történelemben.</i> <i>A pénz szerepe és funkciói</i> <i>Ahány ország, annyi bankjegy</i> Valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze.</p> <p><i>Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése</i></p> <p><i>Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései</i> Mikor és milyen döntések várnak ránk?</p> <p><i>Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában</i> Bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei.</p> <p><i>Pénzügyi céljaink tervezése</i> Pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai</p>	<p><i>Életpálya, karrierperiódusok</i> Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek, tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet.</p> <p><i>A munka világa,</i> <i>munkalehetőségek itthon és külföldön</i> A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás.</p> <p><i>Álláskeresés</i> Az álláskeresés folyamata, módjai. A Munkaügyi Központ szerepe az álláskeresésében. Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel.</p> <p><i>Önéletrajz, motivációs levél, felvételi beszélgetés</i></p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p><i>A család, illetve a háztartás fogalmának eltérés e</i> <i>Bevételek-kiadások</i> Munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek, társadalmi transzferek, egyéb jövedelmek. Munkabér felépítés e. Bruttó, nettó bér, adók, járulékok. A folyó kiadások csoportjai, beruházások.</p> <p><i>A háztartás költség vetése</i> Költségvetés fogalma, elkészítésének módja. Egyenlegének alakulása.</p> <p><i>Biztosítások</i> A biztosítások lényege: veszélyközösség, kockázatfelosztás, kármegosztás. A biztosítók, mint kockázatokkal kereskedő vállalkozások. <i>Élet- és nem életbiztosítások</i> Egészség-, felelősségbiztosítás, utas-, lakás-, vagyonbiztosítás, életbiztosítások stb. <i>Nyugdíjas évek</i> Nyugdíj-jogosultság rendszere. Állami nyugdíjrendszer, nyugdíjrendszer pillérei. Gondoskodás az állami nyugdíj kiegészítéséről.</p>	<p>Önéletrajz típusok, a motivációs levél jelentősége, felvételi beszélgetés, viselkedés, nonverbális üzenetek.</p> <p><i>A Munka törvénykönyve.</i> <i>A munkavégzés általános szabályai</i> A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai. A munkaszerződés általános tartalma A munkáltató és a munkavállaló kötelelességei. A kártérítési felelősség</p> <p><i>A munkaviszony megszűnése és megszüntetése</i> Felmondási idő, végkielégítés szabályai.</p> <p><i>A munka- és a pihenőidő szabályai</i> Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság. <i>A munka díjazása</i> Alapbér, bérpótlékok. Garantált bérminimum. A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései.</p> <p><i>Munkaiügyi kapcsolatok</i> Üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés.</p> <p><i>Néhány szokásostól eltérő (atipikus) foglalkoztatási forma</i> Táv munka, munkaerő-kölcsönzés.</p>
--	--	---

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/	A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>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/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>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/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>	<p>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 lövés gyakorlatok/ röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Súlylökés: Medicinlabdával</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajtorna (mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás)</p> <p>Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások</p> <p>röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>Súlylökés: Medicinlabdával</p> <p>Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: kismacska</p> <p>Korlát: támlázás, fordulás, alaplendület, leugrás</p> <p>Gerenda: járások, fordulás, mérlegállás és homorított felugrással leugrás</p> <p>Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Szakmák Pék-cukrász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szőlész-borász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Kereskedelmi értékesítő A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<p>Tankönyv: Szakmák Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>Szakmák Pék-cukrász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szőlész-borász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Kereskedelmi értékesítő A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) <p>Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <p>A tészták csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok <p>Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv</p> <p>Az ételek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Előételek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Konyhatechnológiai eljárások:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, piritás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) <p>Különleges technológiák: konfitálás, marinírozás, füstölés</p> <p>Pincér-vendégtéri szakember A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) 	<ul style="list-style-type: none"> • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Körettek • Saláták • Desszertek <p>Pincér-vendégtéri szakember A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! Dr. Heteyi Judit: Arbeit im Fokus</p> <p>Szakmák</p> <p style="text-align: center;">Pék-cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p style="text-align: center;">Szőlész-borász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p style="text-align: center;">Kereskedelmi értékesítő</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit! Dr. Heteyi Judit: Arbeit im Fokus</p> <p>Szakmák</p> <p style="text-align: center;">Pék-cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p style="text-align: center;">Szőlész-borász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p style="text-align: center;">Kereskedelmi értékesítő</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincese

	<ul style="list-style-type: none"> • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskeresővel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskeresővel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) <p>Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskeresővel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv: Konyhatechnológiai eljárások:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv: A tészták csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok <p>Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv</p>
--	---	---

	<ol style="list-style-type: none"> 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, piritás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) <p>Különleges technológiák: konfitálás, marinírozás, füstölés</p> <p>Pincér-vendégtéri szakember</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) 	<p>Az ételek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Előételek • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Köretek • Saláták • Desszertek <p>Pincér-vendégtéri szakember</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Tankönyv: Pálffy Mihály: Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár 100 recettes et une idée de Hongrie A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek. Szaktémák Pék-cukrász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szőlész-borász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Kereskedelmi értékesítő A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei 	<p>Tankönyv: Pálffy Mihály: Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár. 100 recettes et une idée de Hongrie. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek. Szaktémák Pék-cukrász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szőlész-borász A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Kereskedelmi értékesítő A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p style="text-align: center;">Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) <p style="text-align: center;">Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p style="text-align: center;">Cukrász</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinése • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <p>A tészták csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • felvert tészták, omlós tészták • vajastészták, élesztős tészták • hengerelt tészták, torták • csemegék, diabetikus készítmények • kézzel formázott figurák vagy virágok <p style="text-align: center;">Szakács</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinése • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Konyhatechnológiai eljárások:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 légtérű sütések) <p>Különleges technológiák: konfitálás, marinírozás, füstölés</p> <p>Pincér-vendégtéri szakember</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fontosabb kifejezések a felszolgálás során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok • Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) 	<p>Az ételek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Előételek • Levesek • Levesbetétek • Húsételek • Köretek • Saláták • Desszertek <p>Pincér-vendégtéri szakember</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>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 időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p>	<p>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)</p> <p>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)</p>

ÉI_Anyagismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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 síkervizsgálata Zöldségfélék, kémiai összetétele, csoportosítása Fűszerek Gyümölcsök, kémiai összetétele, csoportosítása Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása. Az erjedésiipari nyersanyagok</p>

ÉI_Élelmiszeripari technológiai alapok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Az élelmiszeripari gyártási folyamatok általános meghatározása</p> <p>Élelmiszeripari gyártási folyamatok összetevő műveletei</p> <p>Az élelmiszeripari gyártástechnológia során betartandó legfontosabb követelmények</p> <p>Az élelmiszeripari gyártási folyamatok általános meghatározása</p> <p>Élelmiszeripari gyártási folyamatok összetevő műveletei</p> <p>Az élelmiszeripari gyártástechnológia során betartandó legfontosabb követelmények</p> <p>A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja</p> <p>A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük</p> <p>Előkészítő műveletek. Tárolás, raktározás. Mérés</p> <p><i>Válogatás, Osztályozás célja, osztályozás különböző paraméterek szerint</i></p> <p><i>Tisztítás, mosás (célja, áztatás, mosás, öblítés, magozás, szártépés), hámozás célja, módjai. Aprítás (célja, módjai), zúzás, őrlés; előfőzés, színrögztés, felöntőlevek készítése</i></p> <p><i>Speciális technológiai műveletek. Folyadékok szállítás. Szétválasztó műveletek: Lényerési eljárások(préselés), ülepités, szűrés</i></p>	<p>Homogenizáló műveletek: Keverés, homogenizálás</p> <p><i>Tartósítási műveletek</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tartósítás hőközléssel: (pasztőrözés, sterilizálás)</i> <p>Tartósítás hőelvonással (hűtés, fagyasztás)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lehűtés (előhűtés) - hűtve tárolás (hűtőtárolás) - fagyasztás, gyorsfagyasztás - fagyasztva tárolás - kriogén fagyasztás és tárolás <p>Tartósítás hőelvonással (hűtés, fagyasztás)</p> <p>Szárítás</p> <p>Bepárlás</p> <p>Kémiai tartósítás, kombinált tartósító eljárások</p> <p>Előfőzés, sütés</p> <p>Befejező technológiai műveletek</p> <ul style="list-style-type: none"> - töltés - zárás, csomagolás <p>Látogatás egy élelmiszeripari üzemben</p> <p>Tárolás</p> <p>Befejező technológiai műveletek</p> <ul style="list-style-type: none"> - töltés) - zárás, csomagolás <p>IV. Tárolás</p>

Műszaki alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papír-modell készítése</p> <p>A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás</p> <p>Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz</p> <p>Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkban – kocka, téglatest, henger, kúp</p> <p>Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával</p> <p>Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömitések, csapágycsapok</p> <p>Oldható és nem oldható gépelemek</p> <p>Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe</p> <p>Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése</p> <p>Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon</p> <p>Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon</p> <p>Tengelykötés ékkel vagy retesszel</p> <p>Csapágycsapok csoportosítása, feladata, tömitési megoldások</p>	<p>Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek</p> <p>Nyomatékszármarasztató hajtások csoportosítása</p> <p>A laposzíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe</p> <p>Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe</p> <p>A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei</p> <p>Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel</p> <p>A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak</p> <p>A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe</p> <p>Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés</p> <p>Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek</p> <p>A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)</p> <p>Karimás csőkötés, csőlára, csőidomok</p> <p>Csővezetékek tömitése, szigetelése</p> <p>Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai</p> <p>Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján</p> <p>Hajtóművek alkalmazási területei</p>

Élelmiszervizsgálat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>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</p>	<p>Mérlegek használata: laboratóriumi és üzemi. A mérés és mérlegkezelés szabályai</p> <p>Térfogatmérés: elve, mértékegysége. Térfogatmérési módszerek, térfogatmérő eszközök használata és tisztítása</p> <p>Hőmérséklet és mérése, a hőmérők fajtái, a hőmérők használata</p> <p>Sűrűségmérés: elve, mértékegysége, (tömeg és térfogatmérés), fokolók és areométer használata</p> <p>Oldatok töménységének meghatározása sűrűségük alapján. Sóoldat koncentrációjának ellenőrzése sűrűségméréssel</p> <p>Oldatok töménysége és a töménység számítása. Különböző töménységű oldatok készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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 alpműveletek

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 lényeres sajtolással és kilúgozással. A préselés és előkészítő műveletei: zúzás, aprítás műveletei és berendezései. Hőtani műveletek: bepárlás; előfőzés, főzés sütés, húztatás, pörkölés, a hűtés, fagyasztás Anyagadási 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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 nyersanyagátárolás higiénijája, a feldolgozás higiénijája 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	Higiénia Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagátárolás higiénijája, a feldolgozás higiénijája Élelmiszerekkel terjedő betegségek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében	Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Éghajlattani alapismeretek</p> <p>Talajtani ismeretek talajvizsgálati módszerek eszközei talajtípusok</p> <p>Szőlőtermesztést befolyásoló ökológiai tényezők klimatikus tényezők: fény, hőmérséklet és csapadék hatása és jelentősége a szőlőtermesztésben</p> <p>Talajminőség hatása a szőlőminőségre</p> <p>A szőlőtermesztési technológiák szőlőminőségére gyakorolt hatása</p> <p>Növényvédelmi alapismeretek</p> <p>Növényvédelem feladata, módjai lehetőségei</p> <p>Kórokozók-kártevők vizsgálata</p> <p>Kórokozók és kártevők elleni védelem módjai</p> <p>Szőlő növény származása</p> <p>Szőlőtermesztés jelentősége Magyarországon és a nagyvilágban</p> <p>Szőlőnövény morfológiája</p> <p>Szőlőtermesztés gépi eszközei</p> <p>A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelet balesetvédelem. Tűzvédelem</p> <p>Sütőipari nyersanyagok érzékszervi vizsgálatai.gyártáshoz szükséges anyagok étvétele , tárolása, előkészítése munkavédelem</p>	<p>Bortermelés története a világon</p> <p>Bortermelés kialakulása és története Magyarországon</p> <p>A világ legjelentősebb bortermelő helyei</p> <p>Magyarország borrégiói</p> <p>Magyarország borvidékei</p> <p>Borfogyasztási szokások Magyarországon és a nagyvilágban</p> <p>Bor export- import</p> <p>UNIÓ hatása a magyarországi bortermelésre</p> <p>Borgazdaságok (kis-, közép-, és nagyüzemi borgazdaságok</p> <p>Borminőséget befolyásoló tényezők</p> <p>Szüret időpontját meghatározó tényezők</p> <p>Szüreti szervezési feladatok</p> <p>Szüreti adminisztráció</p> <p>Tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei.</p> <p>Gyümölcsök csoportosítása, jellemzői, tartósítása.</p> <p>Járulékos anyagok jellemzése.</p> <p>Cukrászat nyersanyagainak előkészítése.</p> <p>Isler-linzer</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése. Az előkészítés gépeinek berendezéseinek alkalmazása.</p> <p>Tojásmosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés.</p> <p>A margarin temperálása, mérése.</p> <p>Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése. Cukor, aszkorbinsav oldása. Élesztő , tejpör szuszpendálása</p> <p>A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése. A dagasztóvíz hőfok beállítása</p> <p>A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása.</p> <p>Anyagszükséglet különböző gyártás technológiák ismertetése, bemutatása. Zsemle,kifli, leveles tészta kiszámítása</p> <p>Vizes, tejes, dúsított tészták dagasztása tészta érlelése. Közvetlen és közvetett technológiával.</p> <p>Tojással dúsított omlós, leveles tészták dagasztása tészta érlelése. Közvetlen és közvetett technológiával.</p> <p>Cukrászipari nyersanyagok csoportosítása. Természetes édesítőszer jellemzése. Mesterséges édesítőszer felhasználása területei, hatóanyagai, jellemzői</p> <p>A cukrászatban felhasznált lisztek-zsiradékok-tejipari termékek-magvak, csoportosításai,jellemzői linzer</p>	<p>Főzőberendezések, habverő-, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmazása.melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata.</p> <p>Főzőberendezések, fondangép balesetmentes alkalmazása.</p> <p>A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése.</p> <p>A töltelékhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p> <p>A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.</p> <p>A gyümölcsstartósítási módszerek alkalmazása.</p> <p>Briós.blundel,bukta</p> <p>Főzött cukor készítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondan, karamell).</p> <p>Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték) dobos lap</p> <p>Csokoládé temperálás, fondán, bevonómasszák melegítése hígítása.</p> <p>Zseléfajták-, egyéb bevonó anyagok készítése késztermékek ízét élvezeti értékét meghatározó töltelék előállítása.</p> <p>A töltelék előállítása, alkalmazása: gyümölcs töltelék, olajos magvakból készült töltelék, tartós töltelék, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínkrémek, sós töltelék, egyéb töltelék.</p> <p>Főzött- és olvasztott cukor készítmények előállítása, alkalmazása..</p> <p>A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Kenyértészta készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>közvetett eljárással, és közvetlen módon. Kovászolás és kovászpótló anyagok. Kenyér készítése közvetett és közvetlen eljárással. A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.a tészta készítés során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A termék készítés helyes technológiai sorrend alkalmazásával. A tészták lehetséges lazítási módszerei.felvert Az élesztős-, felvert-, omlós-,hengerelt-, vajas-, forrázott tészták készítési módja ezekből készíthető főbb termékek ismertetése. Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteség figyelembe vételével.felvert. Vajas tészta készítése: krémlap, könnyű sós leveles, Az élesztős tészta készítése: briós, bukta ökörszem, fonott kalács termékekkel. Kevert élesztős tészta: kuglóf , fánk. Hajtogatott élesztőtészta:croissant Omlós tészták készítése. Omlós élesztőtészták Sós linzer: tea sütemény. Kevert omlós:néró, pathé, gyümölcs kenyér. Felvert tészta készítése: hideg-, melegúton készült könnyű és nehéz felverték Forrázott tészta készítése. Hengerelt tészta készítés: marcipán tészta, figura készítés.</p>

Szőlész-borász

A szőlőnövény és környezete

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A szőlőnövény általános felépítése, részei A gyökérrendszer és a hajtásrendszer feladatai</p> <p>A szőlő élettana, vegetációs jelenségek, éves fejlődési ciklus A szőlőfürt alkotói, jellemző vegyületei A szőlőbogyó alkotói, jellemző vegyületei</p> <p>A borkészítés szempontjából fontos vegyületek fejlődése az érés során A szőlőbogyó érésének szakaszai, a bekövetkező változások Éghajlati viszonyok, csapadékgigény, vízigény, napsütés, hőösszeg, talajviszonyok, domborzat</p>	<p>Éghajlati viszonyok, csapadékgigény, 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</p>
11.	<p>A szőlőnövény általános felépítése, részei A gyökérrendszer és a hajtásrendszer feladatai</p> <p>A szőlő élettana, vegetációs jelenségek, éves fejlődési ciklus A szőlőfürt alkotói, jellemző vegyületei A szőlőbogyó alkotói, jellemző vegyületei</p> <p>A borkészítés szempontjából fontos vegyületek fejlődése az érés során A szőlőbogyó érésének szakaszai, a bekövetkező változások</p>	<p>Éghajlati viszonyok, csapadékgigény, 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</p>

A szőlőtelepítés alapjai

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Szőlőápolási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Zöldmunkák</p> <p>Talajművelés: a talaj szerepe a tápanyagellátásban, a talajszerkezet megőrzése, vízgazdálkodás, a gyommentesség biztosítása, talajmunkák, takarónövények alkalmazása</p> <p>Tápanyag-utánpótlás: módjai, adagolás, ütemezés; a leggyakoribb hiánytünetek; a táp- anyagok egymásra gyakorolt hatása</p> <p>Környezetvédelmi szempontok ismerete</p> <p>Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések</p>	<p>Metszési alapismeretek</p> <p>Alakító és termőre metszés; a metszés idejének megállapítása, termőalapok kialakítása A termés mennyiségének szabályozása</p> <p>Az egészséges és a beteg növényi részek közötti különbségek felismerése A leggyakoribb szőlőbetegségek jellemzése, felismerése</p> <p>A leggyakoribb kártevők jellemzése, felismerése A környezet által okozott károk</p> <p>A növényvédelem alapjai</p> <p>Kémiai és biológiai növényvédelem</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések	<p>A növényvédelem alapjai Kémiai és biológiai növényvédelem</p> <p>A permetezés optimális feltételeinek ismerete A permetszer bekeverése, kijuttatása Szakmai számítások alapszintű ismerete Munka-és környezetvédelmi előírások</p> <p>A szőlő érésének nyomon követése A termésbecslés módszerei Logisztika, munkaszervezés</p> <p>A kézi és a gépi szüretre előkészítés lépései</p> <p>A szőlőfeldolgozó szüretre való felkészítése: fertőtlenítés, beüzemelés Szakmai számítások A szüreti időpont megállapítása</p> <p>A kézi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok A gépi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok</p>

Szőlőfeldolgozás, mustkezelések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Borászati üzemek, üzemszerek csoportosítása méret és funkció szerint</p> <p>A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése</p> <p>A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából A borászati termékek csoportosítása</p>	<p>A musttisztítás módszerei</p> <p>A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása A musttartósítás alapjai</p> <p>A kocsány és a törköly kezelése</p> <p>A vonatkozó jogszabályok általános ismerete</p> <p>A must fogalma, a mustfrakciók jellemzése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Erjesztés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Az alkoholos erjedés fő folyamata, a részt vevő vegyületek jellemzése Az erjesztés során bekövetkező legfontosabb kémiai változások</p> <p>A bor legfontosabb vegyületeinek alapszintű ismerete</p> <p>Az erjedés kinetikája (4 fő szakasza)</p> <p>Az élesztők általános jellemzése, a <i>Saccharomyces cerevisiae</i> jellemzése, a spontán erjedésben részt vevő legfontosabb élesztők és szerepük</p> <p>A fajlesztők fogalma, használatuk okai, előkészítésük, a kevert tenyészetek szerepe Tejsavbaktériumok általános jellemzése, az <i>Oenococcus oeni</i> jellemzése, szerepe</p> <p>A biológiai almasavbontás folyamata, a bekövetkező változások, gátló és elősegítő tényezők</p> <p>A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai</p>	<p>A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok)</p> <p>Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai</p> <p>Sillerborok erjesztése, annak körülményei</p> <p>A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéses vörösborkészítés, széndioxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei</p>
11.	<p>A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai</p> <p>A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok)</p> <p>Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai</p>	<p>Sillerborok erjesztése, annak körülményei</p> <p>A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéses vörösborkészítés, széndioxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei</p>

A bor kezelése és palackozása

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Szénsavas borok

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

A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Szőlészeti és borászati alapterületek

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel</p> <p>Extrakttartalom-meghatározási módszerek</p> <p>A titrálható savtartalom meghatározási módszerei</p> <p>A pH-mérés</p> <p>Az illósavtartalom meghatározása</p> <p>Cukortartalom-meghatározási módszerek</p> <p>Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása</p> <p>Refraktométerek használata</p> <p>A pH-mérés Malligand-készülék</p> <p>Afrométer</p> <p>Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete</p> <p>Az érzékszervi bírálat módszerei:</p>	<p>Próba kénez és</p> <p>Próbaderítések (bentonitos, csersav/kovasavszolos-zselatinos) Próba savtompítás, próba savemelés, próbaházasítás</p> <p>Szín- és ízhibás borok javítása (színtelenítési és szagtalanítási próbák)</p> <p>Borok állóképességének vizsgálatai</p> <p>A mikrobiológiai laboratóriumban használatos speciális eszközök, berendezések</p> <p>A mikroszkóp felépítése, működése</p> <p>Mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges mintavétel, a minták tárolása, előkészítése</p> <p>Borélesztők mikroszkópos vizsgálata</p> <p>Penészgombák vizsgálata</p> <p>A bor üledéktartalmának mikroszkópos vizsgálata</p> <p>Palackozás előtti élőcsíraszám meghatározása</p> <p>Higiéniai vizsgálatok</p>

Szőlészeti és borászati szakmai gépek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A szőlőművelő traktorok felépítése, a közlekedésbiztonsági szabályok ismerete</p> <p>A szőlőtelepítés gépei</p>	<p>A szőlőátvétel gépei, válogatórendszerek</p> <p>A szőlőfeltárás és mustnyerés gépei</p> <p>Erjesztők (vörösborkészítés)</p> <p>A folyadék szállítás gépei, berendezései</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Portfóliókészítés

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

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A gazdaság fogalma, működése</p> <p>Szükségletek, az áru és szolgáltatás fajtái</p> <p>A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében</p> <p>Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában</p> <p>A jogszabályok hierarchiája</p> <p>Vagyon, mérlegek, leltárak</p> <p>Adózási alapok, adófajták, adónemek</p> <p>A szerződések fajtái, a kötelmi jog</p> <p>A kereskedelem fogalma, fajtái</p> <p>Tárgyi és személyi erőforrások</p> <p>A munkaerő, a munkaviszony fogalma, munkaszerződések</p> <p>Bér és juttatás</p> <p>A munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái</p> <p>A munkavállalók jogai és kötelezései, a munkaadó jogai és kötelezései</p> <p>Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek</p>	<p>A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében</p> <p>Egyéni és társas vállalkozások</p> <p>Vállalkozások tőkeigénye</p> <p>Tevékenységi körök</p> <p>Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások</p> <p>Társaságok, társasági szerződések</p> <p>Székhely és telephely létesítése</p> <p>Bejelentési kötelezettségek</p>
11.	<p>A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai</p> <p>Adózási ismeretek</p> <p>Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek</p> <p>Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei</p> <p>Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek</p> <p>Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés</p>	<p>A vállalkozások tevékenységének bővítése</p> <p>Szigorú számadású dokumentumok kezelése</p> <p>Árajánlatok készítése</p> <p>A tisztességes piaci magatartás és a vállalkozásetika Vállalkozások megszüntetése</p>

Pék-cukrász

Sütőipari ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>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</p> <p>A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kováskészítés 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</p>	<p>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</p> <p>Péksüteményekhez tartozó termékcsoporthoz, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékek. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások</p>
11.	<p>Péksütemények termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei.</p> <p>Pék- sütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai</p>	<p>Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél- margarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárak tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárak kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárak sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárak késztermékkezelése és a minőségi követelmények</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p> <p>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.</p>	<p>meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p> <p>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.</p> <p>Komplettált termékek</p> <p>Egyedi eljárással készült termékek jellemzői.</p> <p>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</p> <p>Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek.</p> <p>Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében</p>

Szakmai gépek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tároló- edények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiéniájuk, tárolásuk</p> <p>A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek.</p> <p>Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A liszt- centrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők, vízhűtők, jégpehely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiéniája</p> <p>Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kováskészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése</p> <p>Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi</p>	<p>Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítő gépek, fagylalt főző- pasztöröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítő gépek, kutterek, hengergépek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve	
11.	<p>Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kováskészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése</p> <p>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</p> <p>A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések</p>	<p>Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénijája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénijája</p> <p>Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiénijája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei</p> <p>Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfúvók, emulzió készítő, fagylalt főző- pasztőröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítők, csokoládé temperálók, karamell melegítők, fondán készítő, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortakenők, krémadagolók, töltőgépek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Sütőipari termékek készítése

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

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterület 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. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban

Cukrászati ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A természetes és mesterséges édesítőszer jellemzése, felhasználási területei</p> <p>A cukrászatban felhasznált lisztek, étkezési zsiradékok, tejipari termékek jellemzése, technológiai szerepe, tárolásának szabályai, felhasználási területei</p> <p>A tojás technológiai szerepe, tartósított formái, minőségi követelményei</p> <p>A cukrászatban felhasznált gyümölcsök és magvak jellemzése, a gyümölcsök tartósítása, a tartósítás hatása a gyümölcsökre</p> <p>A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése, felhasználásának lehetőségei A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése</p> <p>Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása</p> <p>A félkész termékek csoportosítása</p> <p>A cukorkészítmények csoportosítása</p> <p>A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A főzött cukorkészítmények előállítása, felhasználása</p> <p>A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése A bevonó anyagok csoportosítása</p> <p>A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p> <p>A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése.</p> <p>A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok</p>	<p>A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.</p> <p>Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.</p> <p>A vajas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.</p> <p>A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p> <p>A kikészített sütemények általános jellemzése,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>(krémek, habok) jellemzése. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése</p> <p>A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok</p> <p>A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonna- sütemények jellemzése, készítésének műveletei</p>	<p>csoportosítása</p> <p>A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése</p> <p>A kikészített sütemények készítésének műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p> <p>Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése.</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p>A kikészített sütemények készítésének műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>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</p>	<p>A fagyalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagyalt minőségére A fagyaltok csoportosítása összetételük, a fagyaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint A fagyaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagyaltkészítés hibái A parfék általános jellemzése, a parfék készítés 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 fagyaltok, 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.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése Csökkentett szénhidrát tartalmú-, 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.	<p>A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása</p> <p>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 töltelékhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínrétek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túró töltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, felhasználása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése</p>	<p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) felhasználása bevonásra</p> <p>A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) felhasználása A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A gyümölcsstartósítási módszerek alkalmazása</p> <p>A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása</p> <p>A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton</p> <p>A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása</p> <p>A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A gyúrt és kevert omlós tészta készítése</p> <p>Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása Az omlós tészták fajtáinak előállítása</p> <p>Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p>	<p>A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquoise felvert, financier felvert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Különböző állagú betétek készítése – Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése – Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p> <p>Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása</p> <p>Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények elő- állítása</p> <p>Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása</p> <p>A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása</p>
11.	<p>A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 <p>A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert,</p>	<p>Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása</p> <p>A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása</p> <p>A fagyalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagyalt minőségére</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>financier fel-vert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Különböző állagú betétek készítése –Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése –Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) <p>A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek)</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p> <p>Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása</p> <p>Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása</p>	<p>A fagyaltok csoportosítása összetételük, a fagyaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint</p> <p>A fagyaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagyaltkészítés hibái</p> <p>A parfék általános jellemzése, a parfék készítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrém általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A pohárkrém készítésének műveletei.</p> <p>Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.</p> <p>A higiéniai rendszabályok alkalmazása</p> <p>A fagyaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok</p> <p>A fagyaltkészítés műveleteinek alkalmazása.</p> <p>Adagolt fagyaltkészítmények (fagyaltkelyhek) készítése</p> <p>A parfék készítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése</p> <p>A pohárkrémek készítése.</p> <p>A higiéniai rendszabályok alkalmazása</p> <p>A fagyaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok balesetmentes alkalmazása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Csokoládék temperálása.</p> <p>Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése</p> <p>Csökkentett szénhidrát tartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése</p> <p>A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p>

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>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.</p>	<p>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.</p>
11.	<p>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</p> <p>A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai.</p>	<p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		magatartás és vállalkozás-etika. Vállalkozások megszüntetése.

Portfóliókészítés

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

Kereskedelem ágazat

Kereskedelmi értékesítő

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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)</p> <p>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)</p>

Gazdasági ismeretek I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p> <p>A háztartás gazdálkodása Család fogalma és funkciói. Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.</p>	<p>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.</p>

Gazdasági ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p>	<p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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.</p>	<p>Marketing alapfogalmak A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és eleme</p> <p>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</p>

Vállalkozások működtetése I.

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p>	<p>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.</p>

Kommunikáció I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p>	<p>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.</p>

Kommunikáció II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p>	<p>Ön-és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés</p>

Digitális alkalmazások I.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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.</p> <p>Tízujjas vakírás Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével</p>	<p>Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismerve alapján. A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai. Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.</p>

Digitális alkalmazások II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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</p>	<p>Prezentációkészítés. Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).</p>

Kereskedelmi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>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</p>	<p>Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Beérkezett áruk készletre vételezése</p> <p>Szakmai számítások Árak felépítése Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom Költségek Árréstömeg</p>
11. évfolyam	<p>Áruforgalmi ismeretek Beérkezett áruk készletre vételezése Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése</p>	<p>Szakmai számítások Átlagkészlet Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérleg Leltáreredmény meghatározása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <p>Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók</p> <p>Az áru kihelyezése az eladótérbe</p> <p>Értékesítési csatornák</p> <p>Értékesítési módok</p>	<p>Eredmény keletkezése</p> <p>Online kereskedelem</p> <p>Az e-kereskedelemben vonatkozó szabályok</p> <p>Weblap, virtuális áruház felépítése</p> <p>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</p>

Üzlet működtetése

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

Termékismeret és forgalmazás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>Árurendszerek Árurendszerek A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök</p> <p>Minőség Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei Szabványok, szabványosítás</p> <p>Árufőcsoportok bemutatása Élelmiszerek és élvezeti cikkek: Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények Az élelmiszerek összetétele Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége</p>	<p>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 A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Árufőcsoportok bemutatása</p> <p>Vegyes iparcikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása – A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok <p>Műszaki cikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Műszaki és elektromos alapismeretek – Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények <p>Specifikus termékismeret</p> <p>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</p> <p>A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áruátvételtre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai 	<ul style="list-style-type: none"> • Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés <p>Fogyasztói trendek</p> <p>Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban</p> <p>Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok</p> <p>Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek</p> <p>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek</p> <p>Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</p> <p>A digitális világ, okoseszközök</p> <p>Felelős fogyasztás</p> <p>Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Üzleti kommunikáció

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

Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)

Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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 időnyomunka és alkalmi munka)</p>	<p>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 létrejötté, 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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

A munka világa

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

IKT a vendéglátásban

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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</p> <p>A kommunikáció fogalma</p> <p>Hivatalos kommunikáció alapjai</p> <p>Embertípusok, személyiségtípusok</p> <p>A szóbeli és írásbeli kommunikáció</p> <p>Modern kommunikációs csatornák</p> <p>Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai</p> <p>A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége</p> <p>A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai</p> <p>A beszerzés</p>	<p>A vendéglátás szervezeti egységei</p> <p>A vendéglátás üzlethálózata</p> <p>A turisztikai szolgáltatások helyszínei</p> <p>Szálláshelyi szolgáltatások</p> <p>Böngésző programok, internetes kereső programok használata</p> <p>Webes megjelenések a vendéglátás területén</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok</p> <p>A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök</p> <p>Készletnyilvántartó szoftver használata</p> <p>A vendéglátás személyi feltételei: munkakörök</p> <p>Követelmények a dolgozókkal szemben</p> <p>Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások</p> <p>Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások</p> <p>Szállodai szoftverek működése</p> <p>Digitális eszközök a turizmusban</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A raktározás és készletezés: Az áruátvétel rendszere, szakosított tárolás, FIFO-elv, HACCP-rendszer</p> <p>A termelés</p> <p>Az értékesítő tevékenység</p> <p>Szolgáltatások a vendéglátásban</p> <p>A választékközlés eszközei</p> <p>Éttermi szoftverek használatának alapjai</p> <p>POS-terminál használata</p>	

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagomlás jellemzői • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<p>Cukrászati alpműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tészták • Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>

A cukrászati termelés alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p> <p>A cukrászati nyersanyagok előkészítése</p> <p>A cukrászüzem gépeinek, eszközeinek előkészítése</p> <p>Mérési műveletek végzése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tömeg, űrtartalom <p>mértékegységek átváltása Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése</p> <p>Cukorkészítmények előállítása</p> <ul style="list-style-type: none"> -Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalazító műveletek, tésztafeldolgozás <p>-Linzerkarika</p> <p>--Néró</p>	<p>Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás</p> <p>Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés</p> <p>Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők</p> <p>Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása</p> <ul style="list-style-type: none"> -Piskóta tekercs - Képviselő fánk

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A konyha felépítése, helyiségei, 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</p>	<p>Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagztatás, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • -Zöldséges rizottó • Paraj krémleves Buggyantott tjasal 	<p>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, bortésza Alapkészítmények előállítása és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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, kiegészítő 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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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 Felszolgálati szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcáfogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolásuk 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 Felszolgálati szabályok Az eszközök előkészítése a felszolgáláshoz Helyes tányér-, pohár-, üveg- és tálcáfogás, szervizeszköz használat gyakorlása Italok elkészítése, felszolásuk 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	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>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</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók 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 szolgáltatásai</p>

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai ismeretek a gyakorlatban</p> <p>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</p> <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai</p> <p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei</p> <p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon</p> <p>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</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése a gyakorlatban</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása, típusai, szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése, standardok Szállodalátogatás (Egerben vagy vonzáskörzetében)</p> <p>Szálláshelyek szolgáltatásai, a szállásadás tevékenysége</p> <p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutató Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken</p> <p>Eger és a régió szálláshelyei</p> <p>Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai Portfólió készítése: - Írásos anyagok összegyűjtése - Szakmai anyagok (saját fotók, projekt-munkák) rendszerezése A portfólió formai és tartalmi követelményeknek megfelelő elkészítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék</p> <p>Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó</p> <p>Budapest – hivatásturizmus</p> <p>Turisztikai fejlesztési területek:</p> <p>Balaton, Sopron-Fertő térség, Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, Dunakanyar térség, Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség, Budapest, Világörökségi helyszínek</p>	

Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás

Pincér- vendégtéri szakember

Rendezvényszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Az értékesítés folyamata</i></p> <p>Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek (vételezés, terítés, gépek és berendezések előkészítése, előrendelések áttekintése stb.) Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás</p> <p><i>Kommunikáció a vendéggel</i></p> <p>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)</p>	<p><i>Rendezvénylogisztika</i></p> <p>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás; a különböző alkalmak főbb jellemzői, szakmai elvárások a személyzettel szemben stb.)</p> <p><i>Rendezvény lebonyolítása</i></p> <p>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, pótteríték) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése</p> <p><i>Elszámolás, fiztetés</i></p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Vendégtéri ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Felszolgálati ismeretek</i></p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás</p>	<p><i>A felszolgálat lebonyolítása</i></p> <p>Felszolgálati módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálati módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.)</p> <p>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésvétel, ajánlás szabályai)</p> <p>Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései)</p> <p>Rendezvényen való felszolgálat (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei)</p> <p>Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetés, minibár)</p> <p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (voucher, számlázó program)</p>
11.	<p><i>Felszolgálati ismeretek</i></p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása</p>	<p><i>A felszolgálat lebonyolítása</i></p> <p>Felszolgálati módok, folyamatok</p> <p>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</p> <p>Alkalmi rendezvényekre való terítés</p> <p>Rendezvényen való felszolgálat</p> <p>Szobaszerviz feladatok ellátása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk sztb.)</p>

Étel- és italismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások</p> <p>A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p> <p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p>	<p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p> <p><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</p> <p>Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok</p> <p>Aperitif és digestív italok, kevert báritalok</p> <p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestív italok, italajánlás</p> <p>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</p> <p>Étlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása
11.	<p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás</p> <p>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</p> <p>Étlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p> <p>Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörteszta, tempura, nyitrai szelet stb.)</p> <p>A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p> <p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p> <p><i>Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”</i></p> <p>A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</p>	<p><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</p> <p>Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok</p> <p>Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok</p> <p><i>Az italok készítésének szabályai</i></p> <p>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)</p> <p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás</p> <p>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</p> <p>Étlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p> <p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</p> <p>Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</i></p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p><i>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</i></p> <p>Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</p>	<p>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)</p>

Értékesítési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai</i></p> <p>Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök</p>	<p><i>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</i></p> <p>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</p> <p><i>A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai</i></p> <p>Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján</p> <p><i>Sommelier feladatának marketingvonatkozásai</i></p> <p>Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák</p> <p><i>Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése</i></p> <p>Étterem megjelenése az online térben</p> <p>Étteremhonal felépítése, admin-feladatok</p> <p>Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.</p> <p><i>Gasztroesemények az online térben</i></p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Beszerezés</i> Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei</p> <p><i>Raktározás</i> Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai</p> <p><i>Termelés</i> Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei</p> <p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i> Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i> Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p>	<p><i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i> Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p> <p><i>Árképzés</i> Árpolitika, ár kialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árres, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árresszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p> <p><i>Vállalkozási formák</i> 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, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)</p> <p><i>Alapvető munkajogi és adózási ismeretek</i> 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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11.</p>	<p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i></p> <p>Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Árképzés</i></p> <p>Árpolitika, árki alakítások 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</p>	<p><i>Jövedelmezőség</i></p> <p>A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</p> <p><i>Elszámoltatás</i></p> <p>Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása</p>

Szakács

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Előkészítés</p> <p>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</p> <p>A tanulók megismerik a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, 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</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</p>	<p>Alapkészítmények</p> <p>A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hússok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak. – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható <p>Sűrítési eljárások</p> <p>A tanulók megismerik a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 zsemlemorzssával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacska, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítik.</p>	<p>Bundázási eljárások</p> <p>A tanulók megismerik az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta <p>Mártások</p> <p>A tanulók megismerik a mártásokat, használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alpmártások 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	<p>Főzés</p> <p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszer kivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén 	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Különleges technológiák</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Gőzölés A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját. – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak</p> <p>Párolás A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Egyszerű (együtemű) párolás: – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök Összetett párolások: – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölte</p> <p>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</p>	<p>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. 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 fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>– Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfaklyával</p> <p>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>– Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	<p>– Édes felfújtak, pudingok</p> <p>– Mártások, öntetek</p> <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>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.</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p> <p>A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsört. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt</p>

Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</p> <p>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. Rendszeresen és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányérral melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányérral, tálalóeszközt.</p>	<p>Heti menük összeállítása</p> <p>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.</p> <p>Alkalmi menük összeállítása</p> <p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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 tálalt.</p> <p>Szezonális alapanyagok használata</p> <p>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.</p>	<p>kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>
11.	<p>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p> <p>Nemzetközi ételismeret</p> <p>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</p>	<p>Büfék összeállítása és tálalása</p> <p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonális és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p> <p>Kalkuláció összeállítása</p> <p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.</p>

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Áruátvétel</p> <p>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).</p> <p>Árugazdálkodási szoftverek használata</p> <p>A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p> <p>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</p> <p>Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.</p>	<p>Az anyagfelhasználás kiszámítása</p> <p>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.</p> <p>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</p> <p>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.</p> <p>Raktározás</p> <p>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.</p> <p>Árképzés</p> <p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>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.</p>
<p>11.</p>	<p>Árugazdálkodási szoftverek használata A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>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.</p> <p>Elszámoltatás A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.</p> <p>Készletgazdálkodás 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Természetes édesítőszer Mesterséges édesítőszer Cukorpótlók</p>	<p>A tojás szerkezete, összetétele A tojás minősége, mikroflórája, romlása, technológiai szerepe A tojás előkészítése, a felhasználására vonatkozó előírások 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 Ízesítőszer Fűszerek Egyéb segédanyagok, zselésítők</p>
11.	<p>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: Nyersanyag-hányad, kalkuláció, gyártmánylap fogalma Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Az anyagok szakszerű kiválasztása</p>	<p>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</p>

Cukrászati termékek készítése

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

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>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, árrendelés 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</p>	<p>Statisztikai fogalmak, táblázatok Viszonyszámok fogalma Megoszlási viszonyszám Az időbeli változás mutatói és összefüggései 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Vételezés folyamata, vételezett készletek átvétele, vételezési bizonylat Készlet típusok Szakosított előkészítés – előkészítő helységek Termelés/Cukrászüzem helységek Mértékegység átváltások Alapfogalmak – nettó súly, bruttó súly, tárasúly Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítása Százalékszámítás Kerekítés szabályai</p>	
11.	<p>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 fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételzési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)</p>	<p>Elszámoltatás Leltárhány, 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)</p>

Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)

Panziós -fogadós

Munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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: táv munka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)</p>	<p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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, tüzesetek 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 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>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</p>	<p>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</p>

A cukrászati termelés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p>	<p>Cukrászati alapműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tészták Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>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</p>	<p>Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, 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 peccsenyelek, 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p> <p>Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés</p>	<p>Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</p> <p>Alapkészítmények előállítása és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>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</p>	<p>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:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kiegészítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányérmelegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálati módok: Felszolgálat általános szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok</p>	<p>A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none">• 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 megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai

Turizmus-vendéglátás ágazat szakirányú oktatás

Panziós-fogadós

Előkészítés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>A vendéglátás alapja, tevékenységi körei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alapfogalmak • A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban • A szakma kialakulása, története, feltételei, formái, jelentősége <p>A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszerzés • Raktározás • Előkészítés, elkészítés • Értékesítés • Mellék munkafolyamatok <p>A vendéglátás üzlethálózata</p>	<p>A turizmus alapjai, tevékenysége</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alapfogalmak • A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban • A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége <p>Az aktív és passzív turisztikai tevékenységek</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása</p> <ul style="list-style-type: none"> • A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása • Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között <p>A panziók-fogadók meghatározása</p> <p>A létesítés szabályai, engedélyeztetés, fenntartás</p>
11.	<p>A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában 	<p>A turizmus és a vendéglátás piacai</p> <p>A kereslet és a kínálata kapcsolata, árak, verseny, kockázat</p> <p>A turizmus és a vendéglátás ügyvitele</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tevékenység dokumentálása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • adminisztráció • ügyviteli feladatok

Vendégfogadás és kiszolgálás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás</p> <p>Felszolgálási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felszolgálási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.)</p> <p>A napi működési feltételek biztosítása</p> <p>Általános viselkedési szabályok</p> <p>A kommunikáció fajtái</p> <p>Kommunikáció és vendégkapcsolatok:</p> <p>Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel</p>	<p><i>A kommunikáció fajtái</i></p> <p>Információnyújtás a vendégeknek</p> <p>Felszolgálási ismeretek</p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása</p>
11.	<p>Információnyújtás a vendégeknek</p> <p>A vendégek kiszolgálása</p> <p>A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai. •</p> <p>Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.</p>	<p>Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése (probléma- és konfliktuskezelés, Vásárlók Könyve)</p> <p>Fizetési módok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata. A választék összeállításának szabályai. A felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása</p>	<p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk stb.) Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.</p>

Panziók és fogadók működtetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>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 panzió-fogadó fogalma, típusai A panziók minősítése</p> <p>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</p>	<p>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 A dolgozókkal szemben támasztott követelmények A panzió menedzsmentje A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonális és a magas fluktuáció kezelése A panzió munkakörei A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>A marketing alapjai</p> <p>A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai</p> <p>A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés</p> <p>Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</p> <p>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)</p> <p>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban</p> <p>Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)</p> <p>Marketingkutató és piackutató</p> <p>Konkurencia-vizsgálat</p> <p>A piac</p> <p>A piackutató módszerei (szekunder és primer)</p> <p>Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük</p> <p>A kérdőív-készítés gyakorlása</p> <p>Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai</p> <p>Piacszegmentáció</p> <p>Célpiaci marketing, a piacssegmentáció gyakorlása</p> <p>Vásárlói magatartás, versenytárs-elemzés</p> <p>A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai</p> <p>Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei</p> <p>Személyiségtípusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban</p>	<p>A termék</p> <p>A termék fogalma, hasznossága</p> <p>A termékek csoportosítása, jellemzőik</p> <p>Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák</p> <p>A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések</p> <p>Az éttermi termék vizsgálata</p> <p>Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban</p> <p>Ár- és értékesítési politika</p> <p>Az ár fogalma, árképzési elvek</p> <p>Marketing szemléletű árképzés</p> <p>A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás</p> <p>Az árak jogi szabályozása</p> <p>Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer</p> <p>Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban</p> <p>Franchise-rendszer</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>Versenyjátszóelemzés A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOTElemzés gyakorlása</p>	
<p>11.</p>	<p>Marketingkommunikáció A reklám és sajátosságai A marketingkommunikáció eszközei Reklámcélok, reklámtervezés Briefing, reklámkonceptió 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</p>	<p>Márka A márka fogalma, márkaépítés A védjegy fogalma, védjegyvoltalom 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</p>

Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Anyagismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete • Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.) • Tisztítószer, vegyszerek • A napi működéshez használt egyéb anyagok • Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra • A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete 	<p>Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások • Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete • Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok <p>Veszélyes anyagok, hulladékkezelés</p> <p>A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre</p> <p>A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása</p>
11.	<p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i></p> <p>Bizonylatok, számlák, leltározás</p> <p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői</p> <p>Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Árképzés</i></p> <p>Árpolitika, áralkalítások 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</p> <p>Adminisztráció</p> <p>Bizonylatok alapján, gazdasági folyamatok dokumentálása</p> <p>Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása</p>	<p>Elszámolás, elszámoltatás</p> <p>Folyamatos kontrolltevékenységek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • árukészlet • eszközök • berendezések <p>Napi kimutatások</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglaltságról • ákról • stand • leltár <p>Napi és időszakos zárás, pénzkészletkezelés</p> <p>A gazdálkodás eredményességének mérése</p> <p><i>Elszámoltatás</i></p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Munkavégzés dokumentálása <ul style="list-style-type: none">• munkaszerződés• jelenléti ív• szabadságot• bérjegyzék Vendégek, partnerek nyilvántartása Információátadás a könyvelés részére	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
<p>Szakképző Iskola 8 hónapos Ksz/11. évfolyam <i>Ágazati alapképzés</i></p>	<p>Munkavállalói ismeretek</p>	<p>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)</p>	<p>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)</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
	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, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban
	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, helyiségei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok	Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef)</p> <p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek:</p> <p>A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai</p> <p>A nyersanyagromlás jellemzői</p> <p>A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p> <p>A nyersanyagok előkészítése</p> <p>Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)</p> <p>Konyhatechnológiai műveletek:</p> <p>Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés</p> <p>Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p> <p>Sűrítési eljárások</p> <p>Dúsítási eljárások</p> <p>Bundázási eljárások</p> <p>Alaplevek</p> <p>Kivonatok</p> <p>Fűszerezés, ízesítés</p>	<p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek</p> <p>Alapkészítmények</p> <p>Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása</p> <p>Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza</p> <p>Alapkészítmények előállítása és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p>	<p>Cukrászati alapműveletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztalazítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tészták

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none"> A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	<ul style="list-style-type: none"> Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	<p>Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniiai 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,</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lucky Driver Shirley Temple Alkoholmentes Mojito Alkoholmentes Piña Colada

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők)</p> <p>A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések</p> <p>Terítési formák, felszolgálási módok:</p> <p>Felszolgálás általános szabályai</p> <p>Felszolgálási módok</p> <p>Az éttermi alapterítés formái</p> <p>Terítési módok, terítési szabályok</p>	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>Eger különleges vonzereje</p> <p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja</p> <p>Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei</p> <p>Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei</p> <p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon:</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése</p> <p>Szálláshelyek csoportosítása, típusai</p> <p>Szálláshelyek szolgáltatásai</p> <p>Szálláshelyek minősítése</p> <p>Szállodai standardok</p> <p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése</p> <p>Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők</p> <p>Szállodabemutató</p> <p>Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök</p> <p>Szállodai kiajánlások</p> <p>Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken</p> <p>Eger és környéke szálláshelyek</p> <p>Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
		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		<p>Az élelmiszerek összetevői</p> <p>A táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete</p> <p>Az élelmiszerek tápértékének megőrzése</p> <p>HACCP-rendszer</p> <p>Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítási rendszer a cukrászatban</p> <p>Cukrászati nyersanyagok (malomipari termékek, édesítőszer, 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)</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban</p> <p>Nyersanyagok előkészítése</p> <p>Anyaghányadok számítása:</p> <p>Nyersanyag-hányad, kalkuláció, gyártmánylap</p> <p>Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása</p> <p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</p> <p>Anyagok mérése, technológiai leírások értelmezése</p> <p>Megadott anyaghányad alapján számítások elvégzése</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján</p> <p>Nyersanyag-szükséglet számítása előrejelzések alapján</p> <p>Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása</p> <p>Munkaszervezés fogalma, alapelemei a cukrászatban; a munkaszervezés módszerei</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</p> <p>Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p> <p>Modern technológiai eljárások;</p> <p>Gépek és berendezések szerepe</p> <p>Új nyersanyagok, kényelmi termékek</p> <p>Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere</p>
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		<p>Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek</p> <p>Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek előkészítése</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása</p> <p>Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése</p>
	Cukrászati termékek készítése		<p>Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása:</p> <p>Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek</p> <p>Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</p> <p>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</p> <p>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab)</p> <p>Túrótöltelékek</p> <p>Sós töltelékek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém</p> <p>Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém</p> <p>Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése</p> <p>Tejszínikrémek készítése, ízesítése</p> <p>Puncstöltelék készítése</p> <p>Tészták és uzsonnasütemények:</p> <p>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények:</p> <p>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</p> <p>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>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</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>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</p> <p>Krémes készítmények: Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk</p> <p>Édes teasütemények, mézesek: Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta</p> <p>Felverték és hagyományos cukrászati termékek: tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska <p>Felvert lapokból készült tekercek</p> <p>Mínyonok, omlós tésztából készült desszertek</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek:</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>Tészták:</p> <p>Felverték: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert</p> <p>Omlós tészták: sablee-tészták, keksztészták</p> <p>Francia forrázott tészták</p> <p>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</p> <p>Roppanós rétegek</p> <p>Krémek készítése:</p> <p>Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével</p> <p>Mousse: gyümölcs mousse olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse, angol krémmel, ganache-sal</p> <p>Cremeux: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval</p> <p>Vajkrémek: francia vajkrém, olasz vajkrém</p> <p>Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek</p> <p>Tartlette: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése</p> <p>Nemzetközi trend szerint készülő torták</p> <p>Minidesszertek</p> <ul style="list-style-type: none"> – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek <p>Macaron</p> <p>Pohárdesszertek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>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: 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Cukrászati termékek befejezése, díszítése		<p>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 gyümölcssel, 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 Mínyonok 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, fagyaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása</p>
--	--	--	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>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, pasztik 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</p>
	Anyaggazdálkodás-adminisztrációs-elszámoltatás		<p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>Elszámoltatás: Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcsönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókézlet, zárókézlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása</p>
<p>8 hónapos Ksz/11. évfolyam Szakirányú képzés Szakács</p>	<p>Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás</p>		<p>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, édesítőszer, 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: fénnyezés, 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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsényelevek:</p> <p>Világos és barna alaplevek fajtái</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)</p> <p>Világos alaplevek (csirke, zöldség, hal)</p> <p>Alapkészítmények:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, köreték készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió <p>Sűrítési eljárások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Bundázási eljárások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta <p>Mártások:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások <p>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok):</p> <ul style="list-style-type: none"> – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek <p>Pékárúk 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</p>
	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása		<p>Kéziszerszámok: A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztítása és karbantartásuk szabályai Üzembiztosan össze- és szét szerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.</p> <p>Hűtő- és fagyasztóberendezések: A hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, kezelésük és programozásuk (fagyasztó- és sokkolókészülékek)</p> <p>Főző- és sütőberendezések: Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<p>főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek</p> <p>Egyéb berendezések és gépek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek:</p> <p>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatai</p> <p>(Gőzpárolók esetében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével – A készülék funkcionális elemei – Gőzgenerátor vízkömentesítése – Gőzfúvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor ürítése – SelfCookingControl üzemmód – Előmelegítés funkció ismerete, programozása – Cool down program alkalmazása – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel)
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		<p>Főzés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>– Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p> <p>Gőzölés:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak <p>Párolás :</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölte <p>Sütés I.:</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, 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 – Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel 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,

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör-vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p> <p>Sütés II.:</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Különleges technológiák:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>Cukrászat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
			<ul style="list-style-type: none"> – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek Speciális ételek (mentes, kímélő)
	Ételek tálalása		<p>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</p>
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		<p>Áruátvétel: az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok és érzékszervi vizsgálatuk a szavatossági idő betartása a szállítás megfelelőségének megállapítása, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén a szükséges intézkedések (jegyzőkönyv, visszáru) meghatározása Árugazdálkodási szoftverek használata</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<p>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</p> <p>Az anyagfelhasználás kiszámítása: egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt elvégezése (kalkulációt papíron és digitálisan is)</p> <p>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása: a raktárból vételezendő mennyiség, veszteségét, illetve tömegnövekedés az alapanyag kezelése, az utánpótlási idő figyelembevételével a rendelési mennyiség kiszámítása</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Elszámoltatás:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

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

Dobbantó évfolyam

Kommunikáció és anyanyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó 1. évfolyam	<p>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</p> <p>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.</p>	<p>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</p> <p>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</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	<p>A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <p>A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902</p>	<p>átdolgozott kiadás- Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <p>A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902</p>

Társadalom és jelenkor-ismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Dobbantó évfolyam TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam OH-SZK09T/1, Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam OH-SZK10T/1</p>	<p>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</p>	<p>Európa múltja és jelene 2 A magyarság Európában 2. A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés Magyarország az Európai Unióban</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Dobbantó évfolyam</p> <p>D/1</p> <p>A felkészüléshez felhasználható:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Természetes és egész számok.</p> <p>Összeadás, összeg, kivonás, különbség, szorzás, szorzat, többszörös, osztó, hányados, maradék, becslés, ellenőrzés.</p> <p>Negatív szám, előjel, egyenlő, kisebb, nagyobb, egyenlet, ismereretlen, feltétel, ellenőrzés, behelyettesítés</p> <p>Törtek, törtekkkel való műveletek</p> <p>Racionális számok értelmezése, írása, olvasása, műveletek</p> <p>Százalék fogalma, számítása</p> <p>Mértékegységek</p>	<p>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</p> <p>Számsorozatok szabályának ismeretében a sorozat folytatása. Számsorozat tulajdonságainak felismerése - növekvő, csökkenő, korlátos.</p> <p>Tájékozódás a számegyenesen. Derékszögű síkkoordinátarendszerben való tájékozódás számpár és pont, pont és számpár viszonya. Egyenes arányosság pontpárainak ábrázolása, táblázatba rendezése.</p> <p>Lineáris függvény</p> <p>Halmazelmélet: elem, részhalmaz, halmazműveletek</p> <p>Logikai alapfogalmak</p> <p>Diagramok, grafikonok értelmezése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Természetismeret

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

Testnevelés és sport

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz.</p> <p>Atlétika: térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid sprintszámokban.</p> <p>Kézilabdázás:</p> <p>Átadások talajról és felugrásból, felugrásos kapura lövés. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel.</p> <p>Röplabda:</p> <p>Kosárérintés</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz.</p> <p>Atlétika: Magasugrás átlépő technikával. Talajtorna: elemkapcsolatok</p> <p>Kézilabdázás: Kapura lövések: kilépéssel; 3 lépés után; felugrásból; különböző lendületszerzés után; félaktív és aktív védővel szemben, bedőléssel.</p> <p>Röplabda:</p> <p>Az alsó egyenes nyitás végrehajtása a hálótól (zsinórtól) növekvő távolságra és különböző nagyságú célterületre, az alapvonal különböző pontjairól.</p>

Élő idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó évfolyam	<p>1. lecke: Moi et ma vie</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hopylét felől • szabadidős tevékenységek <p>2. lecke: Ma famille</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 31-ig • a hét napjai • hónapok • személyes dátumok, ünnepek kifejezése • nemzeti ünnepek dátumai <p>3. lecke: Aliments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> • a „reggeliző asztal” alapszavai • gyümölcsök nevei • zöldségek nevei 	<p>4. lecke: Mon horaire du jour, hobbies</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű hétköznapi tevékenységek • napszakok • saját napirend elmondása röviden • hobbik, kedvenc sportok megnevezése <p>5. lecke: „Ma petite gastronomie”</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 alap kifejezései

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">Dobbantó 9. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p> <p>https://www.nkp.hu/tankonyv/digitalis_kultura_9_szakiskola_2_evfolyamos/</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógépes perifériák, működésük fizikai alapjai • egészséges géphasználat <p>Grafika, képszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű rajzok készítése - Paint <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentáció készítési alapok (dia, háttér, szöveg, kép, diavetítés) • Animációk és áttűnések <p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása • Képletek, egyszerű függvények • Diagramok <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • A probléma meghatározása, megoldásának lépései • Tantárgyi és egyéb problémák informatikai eszközök segítségével történő megoldása <p>Infokommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az internet veszélyei • Információ keresés az interneten, böngészőprogramok • Az összegyűjtött információk szűrése, mentése, felhasználásuk szabályai • kommunikációs programok, e-mail • Netikett <p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az adatvédelmi alapfogalmakkal és az információhitelesség megőrzési technikáival való megismerkedés • Szerzői jogi alapfogalmak • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Könyvtártípusok, információs intézmények

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
		<ul style="list-style-type: none">• Könyvtári szolgáltatások• Információkeresés• Dokumentumtípusok, kézikönyvek