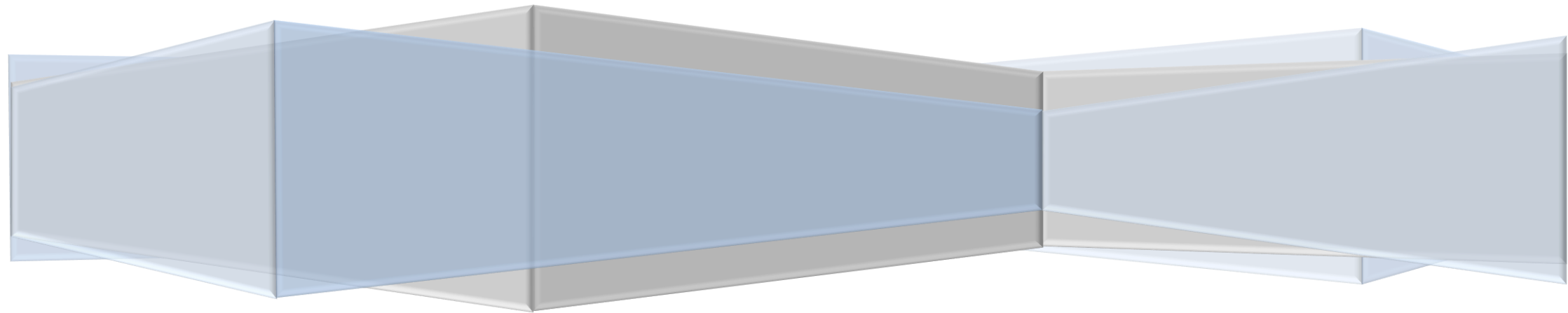


HEVES MEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Osztályozó és javító vizsgák követelményei

Heves Megyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Szakmai Programjának 3. számú melléklete



Tartalomjegyzék

Szaktananyag 2013-as kerettanterv alapján	23
Közismereti tantárgyak	23
Magyar nyelv és irodalom	23
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	25
Matematika	26
Idegen nyelv (általános nyelv)	27
Biológia	28
Informatika	29
Testnevelés és sport	30
Szakmai tantárgyak	31
Élelmiszeripari ágazat	31
12. évfolyam	31
Élelmiszeripari műveletek és gépek	31
Műszaki alapismeretek	32
Laboratóriumi alapismeretek	33
Élelmiszeripari technológiák	33
Élelmiszerkémia	37
Élelmiszeripari vállalkozások	40
A működtetés gyakorlati feladatai	40
Kereskedelem ágazat	42

12. évfolyam	42
Áruforgalom	42
(TK: Brusztné: A kereskedelmi egység működtetése, az áruforgalom lebonyolítása c.)	42
Áruforgalom gyakorlata	42
(TK: Brusztné: A kereskedelmi egység működtetése, az áruforgalom lebonyolítása c.)	42
Az üzleti tevékenység tervezése, elemzése	42
Az üzleti tevékenység gyakorlatban (TK: Kristóf Lajos: Gazdasági számítások a kereskedelemben c.)	43
Marketing a gyakorlatban	43
Marketing	43
Közgazdaság ágazat	45
5/13. évfolyam	45
Foglalkoztatás II	45
Foglalkoztatás I	45
Gazdálkodási ismeretek	45
Könyvelés számítógépen	46
Számvitel	46
Vállalkozásfinanszírozás	47
Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	47
Adózás	47
Elektronikus adóbevallás gyakorlata	48
Projektfinanszírozás	49

Projektfinanszírozás gyakorlata	50
Projektfolyamatok követése	51
Vendéglátóipar ágazat	53
12. évfolyam	53
Vendéglátó gazdálkodás	53
Szakmai számítások	53
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	54
Üzleti idegen nyelv	55
Élelmiszerismeret	55
5/13. évfolyam	56
Foglalkoztatás I	56
Foglalkoztatás II.	56
Vendéglátó üzleti idegen nyelv	57
Vendéglátó gazdálkodás	57
Szakmai számítások	58
Termelés elmélete	58
Értékesítés elmélete	58
Vendéglátó vállalkozások	58
Vendéglátó vállalkozások működtetése	60
Közismereti tantárgyak	61
Magyar nyelv és irodalom	61

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	66
Etika	69
Művészetek: Ének-zene	70
Idegen nyelv (általános nyelv)	71
Matematika	73
Komplex természettudományos tantárgy	76
Informatika	77
Testnevelés	82
Élelmiszeripar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia	86
Vendéglátóipar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	89
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	89
Testnevelés	91
Szakmai tantárgyak	95
Élelmiszeripar ágazat	95
9. évfolyam	95
Élelmiszeripari anyagismeret	95
Laboratóriumi alapismeretek	95
Laboratóriumi alapgyakorlatok	95
Mikrobiológia	96
Mikrobiológia és higiénia gyakorlat	97
10. évfolyam	97

Élelmiszer-kémia	97
Élelmiszeripari anyagismeret	98
Laboratóriumi alapismeretek	99
Laboratóriumi alapismeretek gyakorlat	99
11. évfolyam	99
Laboratóriumi alapismeretek	99
Laboratóriumi alapgyakorlatok	99
Minőségbiztosítási gyakorlat	101
Élelmiszerismeret	101
Biztonságos munkavégzés	102
Minőségbiztosítás	103
Minőségbiztosítás gyakorlat	103
Vendéglátóipar ágazat módosult 2017.09.08.	105
9. évfolyam	105
Vendéglátó gazdálkodás elmélete	105
Általános élelmiszerismeret	106
Élelmiszerek a gyakorlatban	107
Élelmiszerbiztonság alapjai	107
Felszolgálati alapok	109
Értékesítés elmélete	109
Termelés elmélete	109

10. évfolyam	110
A vendéglátó gazdálkodás elmélete	110
Általános élelmiszerismeret	110
Élelmiszerek a gyakorlatban	111
Vendéglátás higiénéje	111
Felszolgálati alapok	112
Értékesítés elmélete	113
Termelés elmélete	113
11. évfolyam	113
Felszolgálat	113
Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	114
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	114
12. évfolyam	114
Pincér szakmai idegen nyelv	114
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	114
Alkalmazott számítástechnika	115
Termelés elmélete	115
Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	115
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	115
Jogszabályok a vendéglátásban	116
5/13. évfolyam	116

Idegen nyelv	116
Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	116
Foglalkoztatás I	116
Foglalkoztatás II.	117
Jogszabályok a vendéglátásban	117
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	117
Termelés elmélete	118
Értékesítés elmélete	118
Vendéglátóipar ágazat módosult 2017.09.08. esti képzés	120
2/14. évfolyam	120
Idegen nyelv	120
Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	120
Foglalkoztatás I	120
Foglalkoztatás II.	120
Jogszabályok a vendéglátásban	121
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	121
Termelés elmélete	121
Értékesítés elmélete	122
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	122
Ügyvitel	123
Alkalmazott számítástechnika	124

Közgazdaság ágazat esti képzés	126
2/14. évfolyam	126
Foglalkoztatás II	126
Foglalkoztatás I	126
Gazdálkodási ismeretek	126
Könyvelés számítógépen	127
Számvitel	127
Vállalkozásfinanszírozás	128
Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	128
Adózás	128
Elektronikus adóbevallás gyakorlata	130
Projektfinanszírozás	131
Projektfinanszírozás gyakorlata	132
Projektfolyamatok követése	132
Szakgimnázium 2018-as kerettanterv alapján	134
Közismereti tantárgyak	134
Magyar nyelv és irodalom	134
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	139
Etika	143
Művészetek: Ének-zene	147
Idegen nyelv (általános nyelv)	148

Matematika	150
Komplex természettudományos tantárgy	153
Informatika	154
Testnevelés	159
Élelmiszeripar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia	163
Kereskedelem, Közgazdaság, Vendéglátóipar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	165
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	165
Testnevelés	167
Szakmai tantárgyak	170
Kereskedelem ágazat	170
9. évfolyam	170
Levezés	170
Gépírás	170
Bútor- és lakástextil áruismeret	170
Ruházati áruismeret	171
Kereskedelmi ismeretek	171
Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlata	172
Közgazdaság ágazat esti képzés	173
1/13. évfolyam	173
Gazdasági és jogi alapismeretek	173
Ügyviteli gyakorlatok	175

Általános statisztika	175
Pénzügyi alapismeretek	176
Pénzügy gyakorlat	178
Adózási alapismeretek	178
Adózás gyakorlat	179
Számviteli alapismeretek	179
Számvitel gyakorlat	181
Szakközépiskola 2016-os kerettanterv alapján	183
Közismereti tantárgyak	183
Kommunikáció - Magyar nyelv és irodalom	183
Társadalomismeret	186
Matematika	187
Idegen nyelv (általános nyelv)	187
Természetismeret	189
Informatika	190
Testnevelés	194
Szakmai tantárgyak	197
Mezőgazdaság szakmacsoport	197
Virágkötő és virágkereskedő (jelenleg 9.-es osztály nincs. Kékkel színezve)	197
9. évfolyam	197
Növényismeret és kezelés	197

Növényismeret és kezelés gyakorlat	197
Virágkötészet	197
Virágkötészet gyakorlat	197
Virágeladás alapjai	197
Virágeladás alapjai gyakorlat	198
10. évfolyam	198
Növényismeret és kezelés	198
Növényismeret és kezelés gyakorlat	198
Virágkötészet	199
Virágkötészet gyakorlat	200
Virágeladás alapjai	200
Virágeladás alapjai gyakorlat	201
Virágkereskedelem	202
Virágkereskedelem gyakorlat	203
11. évfolyam	203
Növényismeret és kezelés	203
Foglalkoztatás I.	203
Foglalkoztatás II.	204
Növényismeret és kezelés gyakorlat	206
Virágkötészet	206
Virágkötészet gyakorlat	207

Vállalkozási ismeretek	208
Vállalkozási ismeretek gyakorlat	210
Virágkereskedelem	212
Virágkereskedelem gyakorlat	214
Élelmiszer szakmacsoport	216
Pék	216
9. évfolyam	216
Sütőipari technológia I.	216
Szakmai gépek I.	217
Szakmai számítások I.	217
Munka- és környezetvédelem	218
Mikrobiológia és higiénia	218
10. évfolyam	219
Sütőipari technológia II.	219
Szakmai gépek II	219
Szakmai számítások II	220
Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	220
Minőségirányítás	220
11. évfolyam	221
Sütőipari technológia II.	221
Szakmai gépek II	221

Szakmai számítások II	222
Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	222
Mézeskalácskészítés	223
Foglalkoztatás I.	223
Szőlész-borász	224
9. évfolyam	224
Borászati technológia	224
Munkahelyi egészség és biztonság	225
Borászati gyakorlat	225
Szőlőtermesztés technológiája	225
Szőlőtermesztés gyakorlata	225
Borászati szakmai gépek	226
Szőlőtermesztés szakmai gépei	226
Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat	227
10. évfolyam	227
Borászati technológia	227
Borászati gyakorlat	228
Szőlőtermesztés technológiája	228
Szőlőtermesztés gyakorlat	228
Borászati szakmai gépek	228
A szőlőtermesztés szakmai gépei	229

Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat	230
11. évfolyam	230
Foglalkoztatás I.	230
Foglalkoztatás II.	231
Borászati technológia, Borászati gyakorlat, Élelmiszeripari vállalkozások, A működtetés gyakorlati feladatai, Szőlőtermesztés technológiája, Szőlőtermesztés gyakorlata, Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat később kerül feltöltésre.	233
Kereskedelem, marketing, üzleti adminisztráció	234
Eladó	234
9. évfolyam	234
Kereskedelmi ismeretek	234
Élelmiszer áruismeret	237
Kereskedelmi ismeretek gyakorlata	237
Ruházati és vegyiparcikkek áruismerete	237
Eladástan	237
Eladástan gyakorlat	237
10. évfolyam	238
Élelmiszer és vegyi áru ismeret	238
Kereskedelmi ismeretek	238
Műszakicikk áruismeret	239
Eladástan	239
11. évfolyam	239

Élelmiszer és vegyi áru ismeret	239
Eladástan	239
Foglalkoztatás I.	240
Foglalkoztatás II.	240
Kereskedelmi ismeretek	241
Műszakicikk áruismeret	241
Vendéglátás-turisztika szakmacsoport	242
Cukrász	242
9. évfolyam	242
Vendéglátó gazdálkodás	242
Általános élelmiszerismeret	242
Élelmiszerbiztonságról általában	244
Cukrász szakmai idegen nyelv	245
Cukrász szakmai ismeretek	245
Szakrajz	246
10. évfolyam.	246
Vendéglátó gazdálkodás	246
Általános élelmiszerismeret	247
Vendéglátás higiénája	247
Cukrász szakmai idegen nyelv	248
Cukrász szakmai ismeretek	248

11. évfolyam	248
Foglalkoztatás II.	248
Foglalkoztatás I.	248
Vendéglátó gazdálkodás	249
Általános élelmiszerismeret	250
Közismereti képzés nélküli	251
Ksz/11. évfolyam	251
Foglalkoztatás II.	251
Foglalkoztatás I.	251
Vendéglátó gazdálkodás	251
Általános élelmiszerismeret	252
Cukrász szakmai ismeretek	252
Ksz/12. évfolyam	253
Vendéglátó gazdálkodás	253
Általános élelmiszerismeret	253
Élelmiszerbiztonságról általában	254
Vendéglátás higiénája	255
Cukrász szakmai idegen nyelv	256
Cukrász szakmai ismeretek	256
Szakrajz	257
Pincér	257

9. évfolyam	258
Vendéglátó gazdálkodás	258
Általános élelmiszerismeret	259
Élelmiszerbiztonságról általában	260
Pincér szakmai idegen nyelv	261
Felszolgálási alapok	261
10. évfolyam	261
Vendéglátó gazdálkodás	261
Általános élelmiszerismeret	262
Vendéglátás higiéniája	263
Pincér szakmai idegen nyelv	263
Felszolgálás	264
11. évfolyam	264
Foglalkoztatás II.	264
Foglalkoztatás I.	264
Vendéglátó gazdálkodás	264
Általános élelmiszerismeret	264
Felszolgálás	265
Szakács	265
9. évfolyam	265
Vendéglátó gazdálkodás	265

Általános élelmiszerismeret	266
Élelmiszerbiztonságról általában	268
Szakmai idegen nyelv	269
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	270
10. évfolyam	270
Vendéglátó gazdálkodás	270
Általános élelmiszerismeret	270
Vendéglátás higiénája	271
Szakmai idegen nyelv	272
Ételkészítési ismeretek elmélet	272
11. évfolyam	273
Foglalkoztatás II.	273
Foglalkoztatás I.	273
Vendéglátó gazdálkodás	274
Általános élelmiszerismeret	274
Ételkészítési ismeretek elmélet	276
Közismereti képzés nélküli	276
Ksz/11. évfolyam	276
Foglalkoztatás II.	276
Foglalkoztatás I.	276
Vendéglátó gazdálkodás	277

Ksz/12. évfolyam	279
Vendéglátó gazdálkodás	279
Élelmiszerbiztonságról általában	280
Vendéglátás higiénája	281
Szakmai idegen nyelv	281
Általános élelmiszerismeret	282
Ételkészítési ismeretek elmélet	282
Vendéglátó eladó	283
11. évfolyam	283
Foglalkoztatás I	283
Foglalkoztatás II.	283
Ételismeret	283
Vendéglátó eladói tevékenység	284
Élelmiszerek csoportjai	285
Szakképzési Híd 2016-os kerettanterv alapján	287
Közismereti tantárgyak	287
Kommunikáció és anyanyelv	287
Élő idegen nyelv	290
Matematika	291
Társadalom és jelenkor ismeret	293
Természetismeret	295

Alapvető munkavállalói és életpálya-építési modulok	297
Testnevelés és sport	299
Informatika	302
Szakmai tantárgyak	304
Mezőgazdaság szakmacsoport	304
Kerti munkás Szakképzési Híd	304
SZH/1. évfolyam	304
Növénytani ismeretek	304
Termesztési ismeretek gyakorlat	304
Műszaki alapismeretek	304
Műszaki alapismeretek gyakorlat	304
Munkavállalói ismeretek	304
Kerti munkák	304
Kerti munkák gyakorlat	304
SZH/2. évfolyam	304
Növénytani ismeretek	304
Termesztési ismeretek gyakorlat	306
Műszaki alapismeretek	307
Műszaki alapismeretek gyakorlat	308
Munkavállalói ismeretek	308
Kerti munkák	309

Kerti munkák gyakorlat	313
Vendéglátó eladó Szakképzési Híd	316
SZH/1. évfolyam	316
Általános élelmiszerismeret	316
Élelmiszerek a gyakorlatban	317
Élelmiszerbiztonság alapjai	318
Vendéglátás higiénéje	318
Értékesítés elmélete	318
Természetismeret	319
SZH/2. évfolyam	319
Általános élelmiszerismeret	319
Élelmiszerek a gyakorlatban	320
Élelmiszerbiztonság alapjai	320
Vendéglátás higiénéje	321
Értékesítés elmélete	321
Szakiskolát végzettek középiskolája nappali felnőtt 2016-os kerettanterv	322
Magyar nyelv és irodalom	322
Idegen nyelv	327
Matematika	328
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	328
Természetismeret	332

Informatika	334
Biológia	337
Testnevelés és sport	338

Szakgimnázium 2013-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>12. évfolyam</u> (irodalom)	<p>Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád lírája Karinthy Frigyes művei A XX. század világirodalma (Apollinaire, Kafka, Thomas Mann, Brecht) A két világháború közötti magyar irodalom (Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Németh László, Illyés Gyula)</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 206-288. oldal Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 10-33. oldal, 68-109. oldal</p>	<p>József Attila életműve Radnóti Miklós alkotói portréja A XX. század második felének magyar irodalma (Ottlik Géza, Weöres Sándor, Pilinszky János, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László) Örkény István alkotói portréja A közelmúlt irodalma: Kertész Imre Varró Dániel munkássága</p> <p>Tankönyv: Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 40139. oldal</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p><u>12. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A nyelv és a kommunikáció A nyelv és a cselekvés A nyelv és a társadalom A nyelv és a gondolkodás A nyelvek eredete és típusai Az írás története A magyar nyelv évezredei A nyelvrokonság bizonyítékai, kutatói, rokonítási kísérletek</p>	<p>A hangrendszer változásai (magánhangzók és mássalhangzók) A nyelvtani rendszerünk kialakulása, változásai (igeragozás rendszere, névszók jelei és ragjai, a viszonyszók gazdagodása) A magyar helyesírás története Szókincsünk bővülése Jelentésváltozások Az irodalmi nyelv kialakulása</p>
	<p>A magyar nyelv történeteinek főbb korszakai A nyelvtörténeti kutatások forrásai</p> <p>Tankönyv: Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 14-46. oldal</p>	<p>A határon túli magyarok nyelvhasználata</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 47-78. oldal</p>

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.</p> <p>Az ENSZ létrejötte, működése.</p>	<p>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A globális világgazdaság ellentmondásai.</p>
	<p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése.</p> <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>A rendszerváltás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei.</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> <p>A háztartás pénzügyei (adók és járulékok, pénzkezelési technikák, banki ügyletek).</p> <p>A munkaviszonyhoz kapcsolódó jogok és kötelezettségek, a munkaviszony megszűnése.</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12.	A számtani sorozat A mértani sorozat Kamatos kamat, törlesztő részlet számítása. Testek felszíne és térfogata. A matematikai logika alapfogalmai.	Rendszerező összefoglalás: Halmazok Hatványozás Logaritmus Algebrai egész kifejezések, algebrai törtek. Számelmélet Függvények Egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek. Síkgeometria. Egybevágósági transzformációk Hasonlósági transzformáció Vektorok a koordináta rendszerben Kombinatorikai feladatok Gráfok Statisztika Valószínűség-számítás

Idegen nyelv (általános nyelv)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Német nyelv: napirend, szabadidő, közlekedés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Angol nyelv: család, ember és társadalom, környezetünk, az iskola, a munka világa (szóbeli témakörök).</p>	<p>Német nyelv: háztartási eszközök, szolgáltatások Angol nyelv: életmód, szabadidő, szórakozás, utazás, tudomány és technika, gazdaság (szóbeli témakörök).</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p>
	<p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Francia nyelv Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Szóbeli: az iskola, a munka világa.</p>	<p>Francia nyelv Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás-segédanyagok, nyelvtani összefoglalók. Szóbeli: tudomány és technika, gazdaság.</p>

Biológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12.	<p>A géntől a tulajdonságig. Genetikai alapfogalmak. Állandóság és változás. A becsomagolt DNS – a sejtciklus és a kromoszómák</p> <p>Egyről a kettőre – A sejtosztódás. Mitózis</p> <p>Mendel nyomában – az öröklődés alapjai</p> <p>Feladatmegoldások</p> <p>Bonyodalmak –</p> <p>A genetikai kapcsoltság és a mennyiségi jellegek öröklődése</p> <p>Mars nyila – a férfi szaporító szervrendszer</p> <p>Vénusz tükre - a nő szaporítószervei</p> <p>Áldott állapotban – a terhesség és a szülés</p> <p>Szívvvel és ésszel – a tudatos családtervezés</p> <p>Az alfától az omegáig – az ember posztembrionális fejlődése</p>	<p>Élet a közösségben – a populációk</p> <p>Akik alkalmazkodnak, és akik nem – adaptív és nem adaptív változások</p> <p>Egy elmélet születése – az evolúció és bizonyítékai</p> <p>Az élet kialakulása a Földön</p> <p>Az ember evolúciója</p> <p>Nagy lábbon élünk? – az ökológiai lábnyom</p> <p>A biológia sokféleség védelme</p>

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">12.</p> <p>Felkészüléshez használható: Bármely informatikai középszintű érettségi feladat</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok</p> <p>Önéletrajzhoz: http://europass.hu/europass-oneletrajz</p> <p>Hivatalos levélhez: http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/rendeszet/i-rodai-ugyviteli-ismeretek/levelforma/hivatalos-level-készítése</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <p>Esztétikus, szabályosan szerkesztett dokumentumok készítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komplex szövegszerkesztési feladat. Grafikák, képek, táblázatok a szövegben • Több oldalas dokumentum szerkesztése (élőfej, élőláb, oldalszámzás, stílusok alkalmazása, tartalomjegyzék) • Körlevél készítése • A hivatalos és személyes dokumentumok szabályos elkészítése (nyugta, elismervény, meghatalmazás) • Önéletrajz készítése (online) - Europass <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédiás dokumentumok létrehozása. Interaktív anyagok, bemutatók készítése • Animáció, áttűnés, vetítési beállítások 	<p>Táblázatkezelés</p> <p>Képletek és egyszerű függvények használata, adatok grafikus megjelenítése.</p> <p>Komplex táblázatkészítési feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cella, oszlop, sor, hivatkozások, munkalap, munkafüzet, megnyitás, mentés • Képletek, függvények • Táblázatok készítése, formázása • Diagramok készítése, formázása • Információ, adat. Információgyűjtés a probléma megoldásához <p>Információkeresés az interneten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Böngésző programok használata • Kulcsszavas és tematikus keresés • A találatok szűrése, rendszerezése, mentése

		<ul style="list-style-type: none"> • A találatok felhasználási lehetőségei
--	--	---

Testnevelés és sport

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, kiszúrás-híd, fejbillenés, vagy kézen átfordulás Labdajáték: kézilabda /társtól visszkapott labda, labdavezetés, beugrásos kapuralövés, páros lerohanások/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooperteszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással Szertorna: Szekrényugrás: lebegőtámaszsal átugrás Korlát: dobantó segítségével felmenetel, alaplendület fordulás, pedzés ülőtartás, hasmánt leugrás Gerenda: járások, futások, szökdelések, szökkenések és homorított leugrások Labdajáték: kézilabda /szélső, átlövők, beállók kapura lövés módjainak alkalmazása, pozíciótartásos támadó játék/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

Szakmai tantárgyak

Élelmiszeripar ágazat

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Élelmiszeripari műveletek és gépek	<p>Szemcsés anyag fogalma, jellemzői Szemcsés anyagok osztályozása, szétválasztása, szitálás, osztályozás Szemcsés halmaz fogalma, jellemzői Nyugvó halmaz Fluidizálás Pneumatikus szállítás Úsztatás Hőtani alapfogalmak Hőterjedési módok, vezetés, áramlás, sugárzás, hőátadás, hőátbocsátás Hőcserélés Sterilizálás, pasztörözés Bepárlás Hőkezelés Előfőzés, főzés</p> <p>Tankönyv: Papp László: Élelmiszeripari műveletek és folyamatok 195-317.o</p> <p><i>Tudja meghatározni a szemcsés anyag és halmaz fogalmát, jellemzőit.</i></p>	<p>Sütés, pörkölés Hűtés, fagyasztás Diffúzió törvényei, molekuláris és áramlásos diffúzió, állandósult és nem állandósult anyagátadás Ozmózis, ozmózisnyomás Fázisok és fázistörvény, víz fázisdiagramja Kristályosítás Szárítás, kondicionálás Ioncserélés Diffúziós lényerés Hidrolízis Fermentálás Lepárlás műveletei</p> <p>Tankönyv: Papp László: Élelmiszer-ipari műveletek és folyamatok 318-453.o</p> <p><i>Legyen képes bemutatni az előfőzést, főzést és berendezéseiket</i></p>

		<p><i>Ismerje a szemcsés anyagok osztályozását, szétválasztását.</i> <i>Legyen képes ismertetni a nyugvó halmaz jellemzőit.</i> <i>Legyen képes bemutatni a szitálást és osztályozást.</i> <i>Tudja a fluidizálás, a pneumatikus szállítás és az úsztatás műveletét.</i></p> <p><i>Tudja a hőtani alapfogalmakat, a hőterjedési módokat, vezetést, áramlást, sugárzást, hőátadást és hőátbocsátást, tudjon a megtanult összefüggések alkalmazásával egyszerű hőtani feladatokat megoldani.</i></p> <p><i>Tudja a hőcseréléssel kapcsolatos egyszerű feladatokat megoldani.</i> <i>Ismerje a hőcserélő típusokat.</i> <i>Ismerje a bepárlást, tudja bemutatni be a bepárlókat, tudjon megoldani bepárlással kapcsolatos feladatokat.</i></p> <p><i>Ismerje a sütés műveletét és berendezéseit.</i></p>	<p><i>Legyen képes bemutatni a sterilizálást, pasztörizálást és a berendezéseiket és a lepárlást</i> <i>Legyen képes bemutatni a hűtést és fagyasztást</i> <i>Tudja a diffúzió törvényeit, molekuláris és áramlásos diffúziót, állandósult és nem állandósult anyagátadást.</i> <i>Ismerje az ozmózist, ozmózisnyomást.</i> <i>Ismerje a fázisok fogalmát és fázistörvényt, víz fázisdiagramját.</i></p> <p><i>Tudja a kristályosítás fogalmát és alkalmazását.</i> <i>Legyen képes ismertetni a szárítást, kondicionálást, tudjon egyszerű feladatokat megoldani a tanult összefüggések alapján. Ismerje a különböző szárítási módokat és szárítókat.</i> <i>Legyen képes bemutatni a diffúziós lényerést, a fermentálást</i></p>
Műszaki alapismeretek		<p>Gépelemek csoportosítása Gépészeti anyagismeret – anyagok tulajdonságai Legfontosabb gépészeti anyagok – fémek Kenőanyagok</p>	<p>Tengelykapcsolók Szivattyúk Tartályok Csövek, csövkötések, tömítések Csőszerelvények</p>

	<p>Kötőgépelemek – oldható kötések, nem oldható kötések Erőközvetítő gépelemek – tengelyek feladata Mozgást átszármaztató mechanizmusok – hajtások Mozgást átalakító mechanizmusok – forgattyús mechanizmus. Excenterek. Büttykös mechanizmusok</p>	<p>Hidraulikus berendezések Pneumatikus berendezések</p>
Laboratóriumi alapismeretek	<p>szárazanyag tartalom meghatározásának menete hamutartalom meghatározásának menete homoktartalom meghatározásának menete extrakttartalom meghatározásának menete Tankönyv: ALAPMÉRÉSEK VB 003 13. oldaltól-34.-38. <i>Legyen képes alkalmazni a szárazanyag-tartalom, homoktartalom, hamutartalom, extrakttartalom meghatározásának menetét</i></p>	<p>Titrimetria faktor fogalma, faktorozás menete sav mérőoldatok, lúg mérőoldatok lúgtartalom, savtartalom meghatározásának menete Tankönyv: ALAPMÉRÉSEK VB 003 38-. oldaltól <i>Legyen képes alkalmazni a titrimetiás meghatározások menetét</i></p>
Élelmiszeripari technológiák	<p>Szőlőfajták Szőlőtermesztés Szőlőfeldolgozás, mustkezelés Fajélesztők, erjesztés Tisztító, stabilizáló eljárások</p>	<p>Gyümölcspálinka, likőripar, víztelenszesz gyártás: Alapanyagok Gyümölcsök előkészítése Cefrézés, gyümölcscefre erjesztése Cefre lepárlás, finomítás</p>

		<p>Borok javítása, házasítás Fehér, rozé, siller-és vörösbor készítési eljárások Palackozás Borbetegségek, borhibák Tokaji borkülönlegességek készítését Pezsgő alapbor kezelése Pezsgő szűrése, degorzsálás Pezsgő palackozás Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem Cukorgyártás: Lényérés Létisztítás Besűrités Kristályosítás Mészégetés Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem Édesipar: Pörkölés Masszafiomítás Ízesítés Maláta és sörgyártás: Árpa áztatás Csíráltatás</p>	<p>Pálinka hidegkezelése, szűrés, érlelés Szeszfokbeállítás, kiszerelés Pálinkahibák, vizsgálatok Növényi drogok, fűszerek Féltermék előállítás: vízlágyítás, cukorszirup készítés, kivonat készítés, lepárlás Késztermék összeállítás Likőripari termékek Víztelenszesz gyártás Jövedéki előírások Melléktermékek Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem Üdítőital-, szikvízgyártás: Vízkezelés Cukoroldás Csendesital gyártás Szaturálás Szikvízgyártás Palackozás Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem Élesztő és ecetgyártás: Élesztő szintenyészet Üzemi szaporítás</p>
--	--	---	--

		<p>Aszalás Maláta csírátlantás, tárolás Sörfőzővíz előállítás Főzőházi műveletek Sörlé kezelés Színtenyészet előállítás Sörlé erjesztés Sörszűrés Kiszerezés, tárolás Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem</p> <p><i>Tudja a szőlőfeldolgozás, mustkezelés technológiáját, a tisztító, stabilizáló eljárásokat, a borok javítását, házasítását. Ismerje a különböző borok előállításának technológiáját.</i></p> <p><i>Ismerje a palackozás műveletét és gépeit. Tudja a pezsgő előállításának technológiai folyamatát.</i></p> <p><i>Tudja a cukorgyártás technológiai lépéseit és ismerje a berendezéseket.</i></p> <p><i>Tudja az édesipari termékek csoportosítását, a termékgyártás</i></p>	<p>Élesztőcefre feldolgozás Élesztő csomagolás, tárolás Ecetgyártás alapanyagai Denaturálás Ecetcefre készítés Fermentáció, derítés, szűrés Palackozás, tárolás Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem</p> <p>Keményítő és keményítő hidrolizátum gyártás: Alapanyagok előkészítése Keményítő kimosás Keményítőtej tisztítás, víztelenítés Nedves keményítő szárítás, csomagolás, tárolás Nedves siker feldolgozás Savas hidrolízis Enzimes hidrolízis Izocukor gyártás Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem</p> <p>Állatfajták főbb jellemzői Vágóhídi munkák: élőállat átvétel, előkészítés vágásra, kábítás, szűrés, véreztetés, testtisztítás, bontás, zsigerezés, hasítás, előhűtés Darabolás, csontozás: húsrészek, osztályozás, csomagolás</p>
--	--	--	---

		<p><i>technológiai lépéseit és ismerje a berendezéseket.</i></p> <p><i>Tudja a sörgyártás technológiai műveleteit és ismerje a berendezéseket.</i></p>	<p>Másodlagos feldolgozás: húskészítmények gyártása, hűtés, fagyasztás, sózás, pácolás, hőkezelési eljárások, füstölés</p> <p>Étkezési szalonna, sertézsír, tepertő előállítás</p> <p>Technológiához kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelem</p> <p>Csomagolás szerepe, funkciói</p> <p>Egyszerű, impregnált, társított csomagolóanyagok</p> <p>Burkolóanyagok</p> <p>Csomagolóanyagok védőképessége, tárolása</p> <p><i>Tudja a pálinkagyártás alapanyagainak előkészítését és a pálinka-előállítás technológiáját, ismerje az előállítás berendezéseit.</i></p> <p><i>Tudja a likőripari termékek előállítását és a víztelenszesz gyártás technológiáját.</i></p> <p><i>Tudja az üdítőital és szikvíz gyártás technológiai lépéseit, ismerje az alkalmazott berendezéseket.</i></p> <p><i>Tudja az élesztő előállítás technológiai folyamatát, ismerje a gyártás során alkalmazott berendezéseket.</i></p> <p><i>Tudja az ecetgyártás folyamatát és a palackozás módját.</i></p>
--	--	--	--

		<p><i>Tudja a keményítő és a keményítő hidrolizátum előállításának technológiáját és ismerje az alkalmazott berendezéseket.</i></p> <p><i>Tudja az elsődleges feldolgozás (élőállat átvétel, előkészítés vágásra, kábítás, szűrés, véreztetés, testtisztítás, bontás, zsigereles, hasítás, előhűtés, darabolás, csontozás: húsrészek, osztályozás, csomagolás) és másodlagos feldolgozás (húskészítmények gyártása, hűtés, fagyasztás, sózás, pácolás, hőkezelési eljárások, füstölés, étkezési szalonna, sertésszír, tepertő előállítás) technológiáját és ismerje gépeit.</i></p>
Élelmiszerkémia	<p>A víz fizikai kémiai tulajdonságai</p> <p>A víz szerepe az emberi szervezetben, a víz jelentősége</p> <p>A víz jelentősége az élelmiszerekben</p> <p>Az élelmiszerek víztartalma</p> <p>-A vízkötés módjai</p> <p>- Vízáktivitás és mikrobiológiai stabilitás</p> <p>- Víztartalom változások, vízvándorlások</p> <p>A természetes vizek összetétele, vízlágyítás</p>	<p>A szénhidrátok fogalma, csoportosításuk, fizikai, kémiai tulajdonságaik.</p> <p>Monoszacharidok: laktolgyűrűs szerkezet, glikozidos hidroxilcsoport, glükóz, fruktóz, galaktóz, ribóz, dezoxi-ribózok.</p> <p>Diszacharidok: laktóz, maltóz, szacharóz, cellobióz.</p> <p>Oligoszacharidok.</p> <p>Poliszacharidok: keményítő, cellulóz és észterei, glikogén.</p> <p>Karamellizáció, invertálás.</p> <p>A keményítő oldhatósága; biológiai, élelmiszeripari jelentősége.</p>

		<p>Csoportosítás, homológ sorok általános fizikai, kémiai jellemzése. A fehérjék felépítése. Az aminosavak, peptidek, amid- és peptidkötések Koaguláció, denaturáció. Az esszenciális aminosav fogalma. Egyszerű fehérjék, összetett fehérjék A glicerin, alanin, lizin, aszparaginsav, glutamin, a dipeptidek kialakulása, az aminosavak amfoter tulajdonságai, ikerionos szerkezete és az izoelektromos pont ismeretének jelentősége</p> <p>Fehérjék az élelmiszeripari technológiákban, a növényi és az állati eredetű fehérjék</p> <p>A fehérjék táplálkozás-élettani jelentősége</p> <p>Biokatalizátorok fogalma, az enzimműködés mechanizmusa.</p> <p>Az enzimek szerkezete, tulajdonságai, az élelmiszeriparban fontos enzimek</p> <p>Az enzimek működésének optimális feltételei, az enzimaktivitást meghatározó tényezők</p>	<p>A szénhidrátfogyasztás táplálkozás-élettani szerepe, a túlzott fogyasztás hatásai. A szénhidrátok keletkezése. Fotoszintézis. A lebontási folyamatok fogalma, szerepe, csoportosítása. Az energiatárolás, -felszabadítás lehetősége, megvalósítása, aerob és anaerob folyamatok összehasonlítása.</p> <p>Tejsavas, vajsavas erjedés.</p> <p>A lipidek fogalma, jelentősége, csoportosításuk, kémiai, fizikai tulajdonságaik, a zsiradékok kémiai változásai.</p> <p>Lipoidok, mono- és digliceridek, foszfatidok, szterinek.</p> <p>A lipoidok és zsiradékok közötti különbség.</p> <p>A növényi olajok keményítésének élelmiszer-ipari jelentősége.</p> <p>Ízesítőanyagok, színezékek, állományjavító adalékok (gélképzők, emulgeátorok), tartósítószeres, antioxidánsok, vitaminok.</p> <p>A vitaminok, mikroelemek, ásványi anyagok szerepe.</p> <p>Járulékos tápanyagok.</p> <p>Az emberi felelősség szerepe az adalékanyagok kiválasztásánál</p>
--	--	---	--

		<p>(Tankönyv: Dr. Salgó András Élelmiszerkémia 1-60.oldal)</p> <p><i>A víz szerepe a növényi, állati, emberi szervezetben. Ismerje a vízkötési módokat, a vízaktivitás fogalmát. Ismerje a vízaktivitás és a mikrobiológiai stabilitás közötti összefüggéseket. Tudjon példát mondani a vízvándorlásokra. Tudja meghatározni a fehérjék felépítését, a koaguláció, denaturáció az esszenciális aminosav fogalmát. Tudja csoportosítani a fehérjéket, ismerje tulajdonságaikat. Tudja értékelni a fehérjék táplálkozás-élettani szerepét. Tudja összehasonlítani a növényi és állati eredetű fehérjéket.</i></p> <p><i>Tudja a biokatalizátorok fogalmát, az enzimműködés mechanizmusát, az enzimek fogalmát, tulajdonságait, az élelmiszeriparban fontos enzimeket. Ismerje az enzimek működésének optimális feltételeit</i></p>	<p>(Tankönyv: Dr. Salgó András Élelmiszerkémia 61-190.oldal)</p> <p><i>Tudja definiálni a szénhidrát fogalmát, csoportosítani a szénhidrátokat, jellemezni a szénhidrátok tulajdonságait. Ismerje a szőlőcukor, gyümölcscukor, tejcukor, répacukor, malátacukor, glikogén, cellulóz, keményítő szerkezetét és tulajdonságait. Ismerje a szénhidrátok táplálkozásban betöltött szerepét, a túlzott fogyasztás hatásait.</i></p> <p><i>Tudja definiálni a zsírok fogalmát, jellemezni a tulajdonságait, a lipidek csoportosítását, a lipoidok és zsiradékok közötti különbséget. Tudja jellemezni a zsiradékok száradását, romlását, a növényi olajok keményítésének élelmiszeripari jelentősége. Ismerje a zsírok táplálkozásban betöltött szerepét.</i></p> <p><i>Ismerje az élelmiszeradalékok felhasználhatóságát az élelmiszertörvény alapján. Tudja az adalékanyagok csoportosítását, ismerje jellemzőiket, alkalmazásuk módját (élelmiszer-színezékek, antioxidánsok, antioxidáns szinergisták, tartósítószer, állományjavítók, savak és sók, aromaanyagok, ízfokozók, édesítőszer, csomósodás- és tapadásgátlók, oldószer, és egyéb élelmiszer-adalékok).</i></p>
--	--	--	---

			<p><i>Ismerje a vitaminokat, mikroelemeket az ásványi anyagok szerepét.</i></p> <p><i>Táblázatokat, statisztikákat tudjon használni.</i></p> <p><i>Adalékanyagok</i></p> <p><i>Ismerje az emberi felelősség szerepét az adalékanyagok kiválasztásában és alkalmazásában.</i></p>
Élelmiszeripari vállalkozások	<p>vállalkozással kapcsolatos alapfogalmak</p> <p>vállalkozási formák jellemzői</p> <p>az egyes vállalkozási formák előnyei, hátrányai</p> <p>alkalmazhatóságuk az élelmiszeriparban</p> <p>lehetőségek felmérése, piackutatás</p> <p>üzleti terv fogalma, jelentősége, készítéséhez szükséges alapismeretek</p> <p>erőforrások felmérése, pályázati lehetőségek</p> <p>telephely</p> <p>eszköz- és munkaerőigény</p> <p>a vállalkozás indításához szükséges engedélyek, az indítást engedélyező hatóságok, szükséges iratok, dokumentumok</p>	<p>gazdálkodási, pénzügyi, társadalombiztosítási, adózási, leltározási, munkajogi alapismeretek</p> <p>leltározási, árképzési, bizonylatolási alapismeretek</p> <p>a szerződés fogalma, formái, a szerződéskötés alapvető szabályai</p> <p>a számlakiállítás és számlakiegyenlítés alapvető szabályai</p> <p>a fontosabb bizonylatok kitöltésének szabályai</p> <p>kereskedelmi tevékenység folytatásának alapszabályai</p> <p>a vállalkozás átalakításának okai, szükségessége, lehetőségei</p> <p>a vállalkozás megszüntetésének okai, szükségessége, lehetőségei</p>	
A működtetés gyakorlati feladatai	<p>engedélykérelmek, engedélyek kitöltése</p>	<p>adónyomtatványok felismerése, kitöltése</p>	

		<p>üzleti terv felépítése pályázatok formái, tartalmi, alaki elvárások nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, szállítólevél, bevételezési-kiadási bizonylat) ÁFA (nettó, bruttó számlaérték) számolása</p>	<p>a vállalkozás átalakításának okai, szükségessége, lehetőségei a vállalkozás megszüntetésének okai, szükségessége, lehetőségei</p>
--	--	---	---

Kereskedelem ágazat

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Áruforgalom</p> <p>(TK: Brusztné: A kereskedelmi egység működtetése, az áruforgalom lebonyolítása c.)</p>	<p>A vásárlási döntés folyamata</p> <p>Az elégedetlen vevő-vásárlói reklamáció kezelése</p> <p>A vásárlási döntést befolyásoló tényezők</p> <p>.A vevőtípusok</p> <p>Az eladóval szemben támasztott követelmények.</p>	<p>Értékesítési módok jellemzői és alkalmazásuk feltételei, előnyei és hátrányai Az értékesítés folyamata.</p> <p>Eladói feladatok az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokban</p>
	<p>Áruforgalom gyakorlata</p> <p>(TK: Brusztné: A kereskedelmi egység működtetése, az áruforgalom lebonyolítása c.)</p>	<p>Az értékesítés gyakorlati ismeretei: árfeltüntetéssel kapcsolatos panaszok kezelése, eladói magatartásformák panasz esetén, a kiszolgálással kapcsolatos panaszok kezelése, a vásárlók könyve.Az áru kicsomagolása a szállítói csomagolásbólAz árukihelyezés általános és speciális szabályai</p>	<p>Az értékesítés gyakorlati ismeretei: a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos feladatok, áruajánlás, személyes eladás, vásárlás bizonylatai, a kereskedő egyéb feladatai a vásárlás befejezésével kapcsolatban</p>
	<p>Az üzleti tevékenység tervezése, elemzése</p>	<p>A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók.</p>	<p>Az eredmény nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése.</p> <p>Következtetések levonása a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	(TK: Horváthné- Stágelné: Az áruforgalom tervezése, irányítása, elemzése c.)	<p>Bérgazdálkodás, bérezési mutatók. A forgalom alakulása és a költséggazdálkodás kapcsolata, a vállalkozás eredményességére való hatása.</p> <p>Az eredmény fogalma, keletkezése, eredménykategóriák, eredménykimutatás. Számítások:</p> <p>létszám- és bérgazdálkodás elemzése és tervezése; az eredmény elemzése és tervezése.</p>	<p>információk és a gazdasági számítások elvégzése után.</p> <p>Eredménykimutatások elemzése. Az eredmény adózása és felhasználása.</p> <p>Táblázatok, grafikonok készítése</p> <p>Alapvető statisztikai elemzési módszerek</p> <p>Árubeszerezés, készletgazdálkodás és értékesítés ismétlődő számítása</p>
	Az üzleti tevékenység gyakorlatban (TK: Kristóf Lajos: Gazdasági számítások a kereskedelemben c.)	<p>Számítások gyakorlása: árképzés, forgalom elemzése, készletgazdálkodás, költséggazdálkodás.</p> <p>A bér és járulékainak számítása.</p> <p>A társasági adó elszámolása.</p>	<p>Táblázatok és grafikonok készítése, elemzése.</p> <p>Gyakorló feladatok a korábban tanult számításokból, a mutatók értelmezése, elemzések készítése.</p>
	Marketing a gyakorlatban	<p>Piackutatási terv készítése. Kérdőív készítés. Megadott szempontok alapján piackutatás. Prezentáció. Egy elképzelt termék/ szolgáltatás piaci bevezetésének megtervezése.</p>	<p>Egy elképzelt cég PR és arculati tervének elkészítése. Egy termék vagy szolgáltatás reklám- és eladás ösztönzési tervének a bemutatása.</p>
	<p>Marketing</p> <p>Bohnné Keleti Katalin Marketing II. (Marketingkommunikáció)</p>	<p>A kommunikáció fogalma, fajtái.</p> <p>A reklám fogalma, szerepe, fajtái.</p> <p>A reklámeszközök fogalma, fajtái.</p> <p>Az eladásösztönzés fogalma, funkciói.</p> <p>SP módszerek.</p>	<p>A személyes eladás. A POS eszközök és alkalmazásuk.</p> <p>A direkt marketing. A PR fogalmát, jellemzői, területei.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			A szponzorálás, az image. Az arculat fogalma, tartalmi elemei.
--	--	--	--

	<p>Vezetési ismeretek</p> <p>Horváthné- Stágelné: Az áruforgalom tervezése, irányítása, elemzése</p>	<p>Vezetés funkciói. Vezetési módszerek, stílusok. Az üzleti tárgyalás (megszervezése, lebonyolítása, protokoll)</p> <p>Alapvető munkajogi ismeretek.</p>	<p>Tipikus és atipikus foglalkozási formák.</p> <p>Munkakör- elemzés és a munkaköri leírás.</p> <p>Munkaerő tervezés és felvétel. A munkaerő megtartása. A munkaviszony megszűnésének megszüntetésének módjai.</p> <p>A kereskedelmi munkafolyamatok, munkakörök.</p>
--	--	--	---

Közgazdaság ágazat

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
5/13. évfolyam	Foglalkoztatás II	Munkajogi alapismeretek. Munkavállaló jogai. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok. Munkaviszony létesítése.Munkaszerződés. Munkaviszonyhoz szükséges iratok. Motivációs levél és önéletrajz készítése.	Munkanélküliség.
	Foglalkoztatás I	Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókincs elsajátítása.	Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képeség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókincs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése Önéletrajz írása
	Gazdálkodási ismeretek	Gazdálkodás befektetett eszközökkel. Az innováció lényege és szerepe és a vállalkozásnál.Tárgyi eszközök értékesítése. A beruházás szerepe a vállalkozásnál. Beruházás folyamata. Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer. Munkaerő és bér gazdálkodás. Gazdálkodás, gazdaságosság.	A vállalkozás vezetése, szervezete és stratégiája.A vezetés lényege és funkciói. A vezetési döntések, a vállalkozás szervezete. A vállalkozás válsága. A vállalati válság szakaszai és típusai.Csődeljárás. Felszámolási eljárás. Végelszámolás.

	<p>Könyvelés számítógépen</p>	<p>Szoftverjog és etika, adatvédelem. A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények. Információ piramis. Könyvelő programok csoportosítása, jellemzői. Könyvelő rendszerek használati jogai, licencek sajátosságai. Főkönyvi és folyószámla könyvelési rendszer. A törzsadatok felvitele. Nyitási-zárási feladatok. lekérdezések a főkönyvi rendszerből. Komplex feladatok megoldása.</p>	<p>Bérelszámoló program alkalmazása. Bérszámfejtő rendszer sajátosságai. Törzsadatok felvitele. A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás készítése. Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése. Integrált vállalati rendszerek. A felhasználók és jogosultságok. A rendszer törzsadatai, a törzsadatok felvitele. Összefüggő feladatok megoldása integrált vállalati rendszerekben</p>
	<p>Számvitel</p>	<p>A számviteli törvény célja és hatálya, főbb fejezetei. A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek. Könyvvitel fogalma, feladatai. Vállalati számlarend, fogalma, felépítése és szerkezete. A tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások. Tárgyi eszközök fajtái. Állományváltozások elszámolása. Immateriális javakkal kapcsolatos elszámolások. A vásárolt készletek elszámolása. A vásárolt készletek fajtái és jellemzői, bekerülési érték tartalma. Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúztatott átlagáron, FIFO elv alapján. Jövedelem elszámolás. Jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások. Költségekkel kapcsolatos elszámolások.</p>	<p>Saját termelésű készletekkel kapcsolatos elszámolások. Fogalma, fajtái és értékelésük. Raktárra vétellel kapcsolatos számítások és könyvelésük. Visszaáru és minőség engedmény számítás és könyvelés. Pénzügyi és hitelekkel kapcsolatos elszámolások. Bankszámla és a pénztár számla vezetésére vonatkozó szabályok. Értékpapírok, befektetett pénzügyi eszközök könyvelése. Részvény vásárlás és értékesítés. Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások. Fajtái, jellemzői analitikus nyilvántartásuk. Zárás éves beszámoló. A könyvvitel zárlat célja és feladatai. Beszámoló készítés, a beszámoló részei. A mérleg szerinti eredmény meghatározása.</p>

	Vállalkozásfinanszírozás	A vállalkozás pénzügyi döntései. A beruházások értékelése. Fogalma. A befektetés és a beruházás közötti különbségek. Beruházások csoportosítása. Beruházások pénzáramai, típusai. Dinamikus számítások. A beruházás megvalósítása, üzembhelyezés. Forgóeszközök gazdálkodásban betöltött szerepe. A készletek csoportosítása. Az átmeneti és a tartós forgóeszközök közötti különbségek.	A finanszírozás gyakorlata. Fogalma, jellemzői. Finanszírozási alapelvek. Finanszírozási stratégiák. Hitel, hitelfajták. Forgóeszköz finanszírozás. Pénzügyi tervezés, és a tervek csoportjai. Forgalmi szemléletű terv. A vállalkozás pénzügyi teljesítményének mérése. Teljesítménymutatók. Pénzügyi mutatók. hatékonysági mutatók. Jövedelmezőségi mutatók. Eladósodási mutatók. Mutatók kiszámításának értelmezése.
	Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	Beruházások pénzügyi döntései. A beruházások gazdaságossági számításainak gyakorlása feladatok megoldásával. Forgóeszköz-szükséglet megállapítása. feladatok megoldása a forgási mutatók és a mérlegmódszer alkalmazásával.	A finanszírozás gyakorlata. Kölcsöntörlesztés, hiteldíj. Nettó forgótőke kiszámítása. Likviditási terv összeállítása. Pénzügyi teljesítmény mérése. Mutatók kiszámítása konkrét adatok ismeretében.
	Adózás	Az adózás rendje. Az adózó és az adóhatóságok. Az adókötelezettség szabályai. Adótitok. Ellenőrzés célja megindítása és lefolytatása. az ellenőrzés befejezése. Személyi jövedelemadó és bért terhelő járulékok. Az adó megállapítása. Az adóelőleg megállapítása. A bért terhelő járulékok. A szociális hozzájárulási adó. Egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái. Az egyéni vállalkozók adózási szabályai a jövedelem adóban. A vállalkozói személyi jövedelemadó. Az egyszerűsített vállalkozói adó. Az adónem választásának feltételei. Egyszerűbb feladatok	Társasági adó alanyai, adófizetési kötelezettség. A társasági adóalap meghatározása, A jövedelem-(nyereség-) minimum számításának szabályai. Az adóalap-korrekciós tételek jelentősége. Az adóalapot módosító tételek csoportjai. Az adó mértéke, alapvető adókedvezmények. Az adózás utáni eredmény és a mérlegszerinti eredmény. Az egyszerűsített vállalkozói adó alanyai.

		<p>megoldása. Társaságok jövedelem adózása. Társaságok jövedelem adózása.</p>	<p>Az adó nem választásának feltételei. További adónemek a hatályos jogszabályok alapján. Egyszerűbb feladatok megoldása a társasági adófizetési kötelezettség megállapítására. Áfa bevezetésének célja, jellemzői. Áfa működési mechanizmusa. Áfa alapfogalmai. A termék értékesítésének és szolgáltatás nyújtásának esetei a tv. értelmében. A termék közösségen belüli beszerzés és a termék importja. A teljesítés helye a termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében. Az adó mértéke. A felszámított áfa megállapítása. A felszámított áfa elszámolásának lehetőségei. Adólevonási jog, és korlátozása. Előzetesen felszámított adó megosztása. Az adó alóli mentességek szabályai. Az adólevonási jog keletkezése. Általános forgalmi adó bevallásának készítése</p>
	<p>Elektronikus adóbevallás gyakorlata</p>	<p>Tájékozódás a NAV honlapján. A számítógépen a nyomtatványkitöltő rendszerben a kiválasztott bevallás megnyitása, törzsadatok kitöltése. A dolgozók be- és kijelentésének elkészítése, adatváltozások bejelentése (T1041. Az egyszerűsített dolgozói bejelentés (T1042E). Bevallás elkészítése a foglalkoztató, kifizetőhely havi szja, szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségéről a munkavállalók és minden</p>	<p>Az éves adatszolgáltatás teljesítése a dolgozó felé a munkavállaló éves munkájával kapcsolatos bevételeinek, levont adójának, járulékainak bevallására (M30-as bevallás). Munkáltatói éves adatszolgáltatás a személyi jövedelemadó megállapításához (M29). Az egészségügyi szolgáltatási</p>

	<p>egyéb jogviszonyban foglalkoztatott személy munkavégzésével kapcsolatosan (08-as és 08E bevallás) Mentés, a hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre. A kiegészítő tevékenységet folytatónak nem minősülő egyéni vállalkozó (jövedelme szerint adózó és átalányadózó) szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás elkészítése, alkalmazásának esetei. A biztosított mezőgazdasági östermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás elkészítése, alkalmazásának esetei. Az eva bevalláshoz szükséges adatállomány. Az eva bevallás elkészítése egyéni vállalkozás esetén (43-as bevallás). Az eva bevallás elkészítése társas vállalkozás esetén (43-as bevallás). Az átvezetési kérelem elkészítése az adónemek közötti adók átvezetése és a visszaigénylendő adó, járulék illetve az esetleges adókiutalás (17-es bevallás). A személyi jövedelemadó bevallásához szükséges igazolások. Magánszemély, illetve egyéni vállalkozó - (jövedelme szerint adózó, átalányadózó, ekhós adóalany) - 53-as bevallásának elkészítése . Saját SZJA bevallás elkészítése. Bevallás egyes adókötelezettségekről az államháztartással szemben (01-es bevallás).</p>	<p>járulék alá való ki- és bejelentés (T1011-es bevallás). Általános forgalmi adó bevallás készítése (65-ös bevallás). Egyéni vállalkozó, társaság éves iparüzési adójának a bevallása. Az adatlap elkészítése a kilépő dolgozó időszaki béradatainak összesítésére (Adatlap évszám). A kisadózó vállalkozók tételes adójának éves bevallása (KATA). Nyilatkozat elkészítése a nulla értékadátú bevallás kiváltásáról (NY-es bevallás). A bevallási nyomtatványok tartalmának számonkérése. Esettanulmány (SZJA</p>
Projektfinanszírozás	<p>A projektek és projektfinatése. nszírozás fogalma, jellemzői. A projektfinanszírozás szereplői, csatornái, menete. A projekt finanszírozási struktúrájának kialakítása. A projektfinanszírozásban használt pénzügyi eszközök. A pénzügyi döntések és a finanszírozás</p>	<p>A projektköltségvetés készítésének folyamata. A projektköltségvetés készítésének módszerei. Cash flow. Likviditástervezés. Költség-haszon elemzés. Projektdokumentáció elemei. Megvalósíthatósági tanulmány.</p>

	<p>összefüggése. Finanszírozási alapelvek. Finanszírozási források jellemzése, a tőkeköltség értelmezése, becslése. Saját erő formái. A projektfinanszírozás helye a banki finanszírozásban. Hitelminősítés, hitelezés folyamata. A projektfinanszírozási garanciák típusai. A projektfinanszírozás kockázati tényezői. Üzleti, hitelezői, nemzetközi finanszírozás kockázatai. A biztosítékrendszer (a biztosítékok formái, szerepe, jellemzői). Garanciaintézmények szerepe és az állami szerepvállalás a projektek finanszírozásában, a garanciák típusai. A projektértékelés általánosan használt módszerei. Cash flow elemzés, NPV, IRR, PI, ROI. Projektkockázatok becslése. A kockázatok kezelése. A projektek pénzügyi tervezésének alapjai. Projekt munkaterv lényege, elemei. Projekt humánerőforrás-terv lényege, elemei. A pénzügyi terv kidolgozása. Mérlegterv. Eredményterv. Likviditási terv.</p>	<p>Szerződésvázlat (hitelszerződés). Szerződésvázlat (projektszerződés). A projektfinanszírozás jövője, és a lehetséges változások. Kis- és középvállalkozások gazdaságfejlesztést szolgáló támogatásai. Az EU támogatások intézményrendszere. A pályázati írás és a pénzügyi tervezés kapcsolata. Projektfinanszírozás és projektciklus-menedzsment (PCM) Indikátorok definiálása. SMART elv. QQTTP elv. A végrehajtáshoz kapcsolódó monitoring és pénzügyi ellenőrzés. Kifizetési kérelmek tartalmi és formai elemei. A projekt szoftver sajátosságai</p>
<p>Projektfinanszírozás gyakorlata</p>	<p>A projekt szoftver sajátosságai. A szoftver alapbeállításai. Projekt adatok meghatározása Tevékenységek felvitele, kapcsolatok megadása Tevékenység hierarchia rögzítése. Tevékenységek törlése, mozgatása, beszúrása. Kritikus út lekérdezése. Erőforrások felvitele, beállítások, túlerhelt erőforrások, simítás. Naptárak, munkarendek. Arányos költségek tervezése. Fix költségek tervezése.</p>	<p>Költségtáblák, jelentések. Mintafeladatok megoldása a projekt szoftverrel. Projekttervezés esettanulmány készítése. Projekt kiválasztásának szempontjai.</p>

<p>Projektfolyamatok követése</p>	<p>A projekt fogalma . Projektek csoportosítása. Projektek jellemzői. A projektben érdekelt szereplők. A projekt szervezeti formái. A projektmenedzsment fogalma, feladatai. A projektmenedzsment funkciói, területei, jellemzői. Projektstandard. A projekt életgörbéje, fázisa. A projekt életgörbéje, fázisa. Projekttermék meghatározása. Projektciklus menedzsment. Nagyvállalati projektmenedzsment. Problémaelemzés, Célok meghatározása, SWOT analízis. Projekttervezés, célkitűzés. Tevékenységfa, logikai keretmátrix. A projekt időtervének elkészítése. Gannt-diagram, hisztogram, hálótervezés. Kritikus út meghatározása. A projekt költségtervének elkészítése. Költségterv készítése. Kockázatelemzés (érzékenység elemzés, valószínűség vizsgálat). Kockázatelemzés készítése. Projektegyensúly kialakítása. Projektbecslés módszerei.</p>	<p>Projekttervek jóváhagyása. A projekt definiálás dokumentumai. A projektmenedzsment csoport kiválasztása. Munkamegosztás. A projektmenedzselés folyamata. Idő, költség, és minőség menedzsment. Emberi erőforrás menedzsment. Kockázat menedzsment. Kommunikációs menedzsment. A projektirányítás dokumentumai. A projektzárás feladatai. A projekt szakmai és pénzügyi zárása. A lezárt projekt elemzése, értékelése. Projekt monitoring, nyomon követési eljárások. Eltérések elemzése. A projektzárás és értékelés dokumentumai. A közbeszerzési törvény lényeges elemei. A törvény hatálya alá tartozó beszerzések. A közbeszerzési eljárások típusai. Közbeszerzési terv, szabályzat. Ajánlattételi felhívás, műszaki</p>

			<p>dokumentáció. Közbeszerzési döntés folyamata, az ajánlatok értékelése. Szerződéskötés, pénzügyi elszámolás sajátosságai. A közbeszerzési eljárás dokumentumai</p>
--	--	--	--

Vendéglátóipar ágazat

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>Az adózás</p> <ul style="list-style-type: none"> - A központi költségvetés és az államháztartás. - Az adó fogalma; az adózás alapelvei; az adóztatás funkciói. - Az adózással kapcsolatos alapfogalmak. - Az adók csoportosítása, a főbb adófajták jellemzői (SZJA, ÁFA, jövedéki adó, társasági adó, osztalékadó, helyi adók). - Az adójellegű (vámok, járulékok, hozzájárulások) és a nem adójellegű (illetékek, díjak, bírságok) bevételek. - A tevékenységhez kapcsolódó befizetési kötelezettségek (szerzői jogdíj, környezetvédelmi termékdíj, környezetterhelési díj). 	<ul style="list-style-type: none"> - A vállalkozás eszközei, forrásai, a vagyonmérleg. - Finanszírozási formák. - Pénzforgalom, fizetési kötelezettségek formái, gyakorlati teendők. Likviditás, gazdasági kockázatok. Bankrendszerek. Üzleti terv, üzleti beszámoló.
	Szakmai számítások	<ul style="list-style-type: none"> - Alapvető matematikai készségek (törtek, egyenletrendezés, arányos osztás, feladat megoldás). - Tömegszámítás. - Veszteségszámítás. - Anyaghányad-számítás. - Tápanyagérték-számítás: élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása. 	<ul style="list-style-type: none"> - A bevétel fogalma, fajtái és azok csoportosítása, nagyságát és összetételét befolyásoló tényezők. - Az átlagkiszámla fogalma, fajtái, kiszámítása. - Az áruforgalmi mérleg. - Raktár elszámoltatás. - Termelés elszámoltatás. - Értékesítés elszámoltatás.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<ul style="list-style-type: none"> - Alapvető statisztikai ismeretek: statisztikai alapfogalmak, statisztikai időszakok, statisztikai táblázatok, grafikus ábrázolás. - Az árki alakítás szempontjai; árváltoztatás. - Az áfa szerepe az árképzésben (bruttó és nettó ár, áfa és áfakulcs). - A nettó és a bruttó ár, valamint az áfa kiszámítása. - Árképzési módok (piacvezérelt és hagyományos árképzés). - Termékek és szolgáltatások árának kialakítása és sajátosságai; a vendéglátás árainak felépítése; az árképzéssel kapcsolatos mutatók és azok összefüggései (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árrésszint). - Árengedmény-számítás. - Áfaegyenleg-számítás árképzés során. - Ártájékoztató. 	<ul style="list-style-type: none"> - Standolás: fogalma, menete, standív elkészítése, elszámolás. - A munkaerő-gazdálkodás és a létszám-gazdálkodás fogalma; a termelékenység fogalma és kiszámítása - A költség fogalma; fajtái és azok csoportosítása. - Költség-gazdálkodás, költségelemzés (költségszint). - Az eredmény fogalma
	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	<p>A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban</p> <p>A marketing mix meghatározása</p> <p>Bohnné Keleti Katalin: Marketing I. 5-45. oldal és 71-109. oldal</p>	<p>A marketingkommunikáció a vendéglátásban</p> <p>Bohnné Keleti Katalin: Marketing II. 7- 78 . és a 80- 123 oldal</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Üzleti idegen nyelv</p>	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Kommunikáció a munkatársakkal. Kommunikáció a vendégekkel.</p>	<p>Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik megnevezései. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Ételkészítési technológiák. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven.</p>
	<p>Élelmiszerismeret</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása. - Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása. - Kakaópor jellemzése és felhasználása. - Csokoládé termékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása. - Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása. - Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása. - Fűszerek jellemzése és felhasználása. - Ízesítő anyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása. - Adalékanyagok jellemzése és felhasználása. - Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása. - Alkoholtartalmú italok jellemzése 	<ul style="list-style-type: none"> - Hazánk borvidékei. - A borok. - A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása. - Minőséget meghatározó tényezők. - A borok típusai. - Természetes borok. - Szénsavas borok. - A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palack típusa. - A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők). - Sörök fő típusa, forgalomba hozatala. - Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). - Párlatok, likőrök fogalma, csoportosítása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>és felhasználása.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alkoholmentes italok. - Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a táplálkozásban. - Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények). - Szénsavas üdítőitalok (táplálkozási hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama). - Alkoholmentes italok. - Az alkohol élettani hatásának ismertetése. - A kulturált alkoholfogyasztás szabályai. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pálinka (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége). - Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása. - A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályai. - Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok.
5/13. évfolyam	Foglalkoztatás I	<p>Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókincs elsajátítása.</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókincs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése Önéletrajz írása</p>
	Foglalkoztatás II.		

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Vendéglátó üzleti idegen nyelv	<p>Cukrászati technológiák. Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. Etikett, protokoll alkalmazása. Rendelésfelvétel idegen nyelven.</p>	<p>Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Üzleti levelezés kifejezései Panaszkezelés. Kommunikáció üzleti partnerekkel</p>
	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A gazdálkodás alapjai - A gazdálkodás környezete és környezeti tényezői. - A gazdálkodás nemzetközi környezete és a nemzetgazdaság. A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás piaci környezete A gazdálkodás alapegységei - A háztartások. - A gazdálkodó szervezetek Az állam. A vendéglátás alapjai A vendéglátás fogalma, jellemzői, feladatai, gazdasági és társadalmi jelentősége, ágazati besorolása. A vendéglátás fő tevékenységei</p>	<p>A vendéglátó üzletkörök és üzlettípusok és azok tárgyi feltételei A vendéglátás személyi feltételei és munkaügyi ismeretek Az adózás Készletgazdálkodás és leltározás Finanszírozás</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		A vendéglátást kiegészítő tevékenységek	
Szakmai számítások		A vendéglátó üzletkörök és üzlettípusok és azok tárgyi feltételei A vendéglátás személyi feltételei és munkaügyi ismeretek Az adózás Készletgazdálkodás és leltározás Finanszírozás	Bevételszámítás Készletgazdálkodás Elszámoltatás Létszám- és bérgazdálkodás Jövedelmezőség-számítás
Termelés elmélete		- Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Cukrászati befejező műveletek fajtái, alkalmazásuk lehetőségei.	- Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. - Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.
Értékesítés elmélete		A választék összeállításának szabályai. Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei. A termékek ajánlásának szabályai. A menü elemei, összeállításának alapszabályai.	A menü elemei, összeállításának alapszabályai. Étel-, italfelhasználás módjai, szabályai.
Vendéglátó vállalkozások		Vendéglátó vállalkozás alapítása, megszüntetése - Szervezési és vezetési feladatok az üzletben, az üzletvezető által személyesen ellátandó munkaterületek.	- Beszerzési, raktározási, termelési, értékesítési, és szolgáltatói tevékenység megszervezése. - Berendezések, felszerelések előírás szerű használata, karbantartásokról

	<ul style="list-style-type: none"> - Az üzlet működési rendjének, nyitva tartásának és zárásának feladatai. - Munkavégzéssel kapcsolatos folyamatszervezés, munkarend kialakítás és nyomon követés, munkaidő beosztás, jelenlét igazolása. - A munkavégzés szabályai, a dolgozók munkájának összehangolása, munkafegyelem, konfliktuskezelés. 	<p>való gondoskodás.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A vendéglátó vállalkozás pénzforgalmának szabályai. - Az információs és beszámolási rendszer működtetésének szervezési feladatai.
--	--	---

<p>Vendéglátó vállalkozások működtetése</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Az áruforgalmi feladatok folyamata, nyilvántartása, elszámoltatása. - A folyamatos forgalom lebonyolításához szükséges mennyiségű és minőségű biztosítása, beszerzése. - A gazdálkodási szempontok betartása a megrendelésnél: készlet, üzlettípus, idényszerűség, szállítási ütemezés, az áru tulajdonságai, raktározási lehetőségek, pénzügyi helyzet, beszerzési és fizetési kondíciók. - Áruátvétel, az áruk biztonságos tárolásának, raktározásának megszervezése a felhasználásig. - A konzultáció a termelésért és értékesítésért felelős dolgozóval, részleg felelőssel. - A napi vezetői ellenőrzési feladatok ellátása. - A felmerülő problémákra megoldás, megoldási javaslat készítése. - Költséggazdálkodási gyakorlat, üzemeltetéssel kapcsolatos költségek befolyásolásának lehetőségei, költségelemzés. - Az üzleti gazdálkodás eredményességének fokozása, jövedelmezőségi mutatószámok kiszámítása, javítása. - Gazdasági összefüggések, számítások. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rendezvények fogalma, fajtái, leggyakoribb rendezvénytípusok: társas és díszétkezések, fogadások, koktél partik, kávészünetek, bekészítések. - Üzleten belüli-üzleten kívüli rendezvények jellemzői. - Rendezvény szervezése, programkészítés, ár kalkuláció, kiajánlás, rendelésvétel, rendezvényfelvevő lap tartalma, felkészülés, különleges kívánságok, forgatókönyv, diszpozíció), check listák. - Rendezvények lebonyolítása: eszköz szükséglet, személyzet, berendezés, dekoráció, program. - Rendezvény utáni teendők, befejező műveletek: visszarámolás, számlázás, értékelés.
---	---	---

Közismereti tantárgyak

Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam (irodalom)	<p>Mítosz és mitológia, A görög mitológia</p> <p>A trójai mondakör</p> <p>A homéroszi eposzok</p> <p>A görög líra versformái</p> <p>A görög színházas kezdetek, A görög drámai irodalom</p> <p>Szophoklész: Oidipus király</p> <p>Szophoklész: Antigóné</p> <p>A római császárság költészete: Catullus, Vergilius, Horatius</p> <p>A Biblia, A bibliai teremtéstörténetek</p> <p>A középkori keresztény irodalom</p> <p>A lovagi irodalom</p> <p>Dante Alighieri: Isteni színháték</p> <p>Francois Villon költészete</p> <p>Az Árpád-kor magyarországi irodalma</p> <p>Az első magyar vers: az Ómagyar Mária-siralom</p> <p>Liturgikus drámák a középkorban</p> <p>A világi színházas kezdetek</p>	<p>Giovanni Boccaccio: Dekameron. A novella</p> <p>Petrarca Daloskönyve</p> <p>A korai magyar irodalom</p> <p>A reformáció. A reformáció korának magyar irodalma</p> <p>Janus Pannonius pályája, epigrammaköltészete, elégiái</p> <p>Balassi Bálint pályája, szerelmi költészete</p> <p>William Shakespeare pályája</p> <p>Shakespeare: Romeo és Júlia</p> <p>Shakespeare: Hamlet, dán királyfi</p> <p>Az európai barokk</p> <p>A magyar barokk irodalom</p> <p>Zrínyi Miklós pályája, A Szigeti veszedelem keletkezése, felépítése</p> <p>A magyar barokk eposz</p> <p>Az európai klasszicizmus</p> <p>A klasszicista dráma. Boileau</p> <p>Molière színháza, Molière: Tartuffe</p>

	<p>Mi a kommunikáció? A tömegkommunikáció és a metakommunikáció A médiaműfajok. A sajtóműfajok A médiaműfajok. A rádiós és televíziós műfajok A médiaműfajok. Az internetes műfajok A beszéd és a nyelv, a nyelvi szintek</p> <p>A beszédhangok képzése A magánhangzók képzésének jellemzői</p>	<p>Helyesírásunk rendszere, alapelvei: A kiejtés elve, A szóelemzés elve, A hagyomány elve, Az egyszerűsítés elve 46. Helyesírásunk szabályai: A különírás és az egybeírás A kezdőbetű Az idegen szavak helyesírása Az írásjelek, Az elválasztás</p>
<p style="text-align: center;"><u>9. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A magánhangzótörvények A mássalhangzók képzésének jellemzői A mássalhangzótörvények A szóelemek A szóalkotás módjai, A ritkább szóalkotási módok A szavak: A szófajok A szószerkezetek: Az alanyos szószerkezetek, A mellérendelő szószerkezetek, Az egyéb alárendelő szószerkezetek A mondatok A mondatok fajtái a kommunikációs tartalom és a beszélő szándéka szerint A mondatok fajtái szerkezetük szerint Fogalmazási kalauz. Az esszé</p>	<p>A rövidítések és a mozaikszók helyesírása, A számok helyesírása Mi a szöveg? A szöveg és a kommunikáció: A szövegvilág A szöveg és a kommunikáció: A szövegértelem szintjei A szöveg szerkezete A szöveg szerkezete, szerkezettypusai A szöveg jelentése: A szöveg témája, Tartalmi-logikai kapcsolatok a szövegben A szöveg jelentése: Jelentésbeli kapcsolóelemek a szövegben A szöveg jelentése: A téma és a réma A szöveg grammatikája A szöveg grammatikája</p>

<p><u>10. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>A felvilágosodás és stílusai Az angol próza, Daniel Defoe: Robinson Crusoe az angol próza, Jonathan Swift: Gulliver utazásai A francia próza, Voltaire: Candide, avagy az optimizmus A francia próza, Rousseau értekezései és szépirodalmi munkássága A német klasszika, Goethe: Faust Friedrich Schiller munkássága A magyar felvilágosodás szellemi háttere és irodalmi élete Bessenyei György és a testőrírók</p> <p>Batsányi János lírája Kazinczy Ferenc munkássága Csokonai Vitéz Mihály élete, munkássága Berzsenyi Dániel élete, munkássága</p>	<p>A romantika jellemzői az irodalomban és más művészeti ágakban Az angol romantika /Coleridge, Wordsworth, Byron, Shelley, Keats/ Az orosz romantika /Puskin/ A reformkorszak és a magyar romantika irodalmából Katona József életpályája, munkássága Katona József: Bánk bán /szerkezete, jellemek, cselekménye/ Kölcsey Ferenc életpályája, munkássága /Hazafias lírái, erkölcsi tanításai/ Vörösmarty Mihály élete, munkássága /Hazafias lírái, szerelmi és kései lírái/ Vörösmarty Mihály: Csongor és Tünde A Himnusz és a Szózat összehasonlítása</p>
	<p>Változások a 17-18. század folyamán</p>	<p>Petőfi Sándor élete, munkássága Arany János életpályája, nagyepikája, balladái Jókai Mór életpályája, Az arany ember értelmezése</p>
<p><u>10. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A szavak szintje, a szófajok Az alapszófajok A viszonyszók és a mondatszók A szó szerkezetek jellemzői A mondat jellemzői, jelentése, modalitása A mondatok fajtái szerkezetük szerint</p>	<p>Az alárendelő összetett mondat A mellérendelő összetett mondat A többszörösen összetett mondat Mi a jel? Hangalak és jelentés kapcsolata Mi a szöveg? A szöveg megszerkesztése, Szövegtípusok Mi a retorika? A nyilvános megszólalás jellemzői</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p><u>11. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Arany János költészete Madách Imre: Az ember tragédiája Vajda János lírája Mikszáth Kálmán alkotói portréja A realizmus Az angol regény A francia epika Az orosz realizmus (Csehov, Tolsztoj) A modern polgári dráma (Ibsen)</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 15-131. oldal</p>	<p>A líra átalakulás a 19. század második felében (Baudelaire, Verlaine, Rimbaud) A Nyugat jelentősége Ady Endre életműve Krúdy Gyula novellái Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád Lírája Karinthy Frigyes művei</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 132-288. oldal</p>
<p><u>11. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>Retorika és kommunikáció A nyilvános megszólalás szövegtípusai A szónok tulajdonságai és feladatai A szövegszerkesztés menete A beszéd felépítése</p>	<p>Anyanyelvünk változatai A csoportnyelvek Az ifjúsági nyelv Az argó és a szleng A nyelvjárások</p>
	<p>A meggyőzés forrásai A bizonyítás és a cáfolat A szöveg kidolgozása A beszéd megszólaltatása</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam 7-64. oldal</p>	<p>A határon túli magyarok nyelvhasználata A nyelvi tervezés, nyelvpolitika, nyelvművelés A nyelvújítás mozgalma A tömegkommunikáció szerepe a nyelvművelésben Magyar nyelvészeti folyóiratok</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam 65-92. oldal</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p><u>12. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád Lírája Karinthy Frigyes művei A XX. század világirodalma (Apollinaire, Kafka, Thomas Mann, Brecht) A két világháború közötti magyar irodalom (Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Németh László, Illyés Gyula)</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 206-288. oldal Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 10-33. oldal, 68-109. oldal</p>	<p>József Attila életműve Radnóti Miklós alkotói portréja A XX. század második felének magyar irodalma (Ottlik Géza, Weöres Sándor, Pilinszky János, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László) Örkény István alkotói portréja A közelmúlt irodalma: Kertész Imre</p> <p>Tankönyv: Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 40139. oldal</p>
<p><u>12. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A nyelv és a kommunikáció A nyelv és a cselekvés A nyelv és a társadalom A nyelv és a gondolkodás A nyelvek eredete és típusai Az írás története A magyar nyelv évezredei A nyelvrokonság bizonyítékai, kutatói, rokonítási kísérletek</p>	<p>A hangrendszer változásai (magánhangzók és mássalhangzók) A nyelvtani rendszerünk kialakulása, változásai (igeragozás rendszere, névszók jelei és ragjai, a viszonyozók gazdagodása) A magyar helyesírás története Szókincsünk bővülése Jelentésváltozások Az irodalmi nyelv kialakulása</p>
	<p>A magyar nyelv történeteinek főbb korszakai A nyelvtörténeti kutatások forrásai Tankönyv: Raácz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 14-46. oldal</p>	<p>A határon túli magyarok nyelvhasználata</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raácz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 47-78. oldal</p>

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Az athéni demokrácia működése a Kr.e. 5. században.</p> <p>Julius Caesar egyeduralkodó kísérlete</p> <p>A görög-római hitvilág.</p> <p>Az antikvitás kiemelkedő kulturális emlékei.</p> <p>A zsidó vallás fő jellemzői.</p> <p>A kereszténység kialakulása és főbb tanításai.</p> <p>A hűbériség és a jobbágyság jellemzői. Az uradalom és a mezőgazdasági technika.</p> <p>A nyugati és a keleti kereszténység főbb jellemzői.</p> <p>Hitélet és vallások (pl. keresztény, zsidó) – együttműködés és konfliktusok.</p>	<p>A középkori város és a céhes ipar.</p> <p>Az iszlám vallás kialakulása és főbb tanításai.</p> <p>A román és gótikus építészet; a reneszánsz kultúra.</p> <p>A magyar nép eredete, vándorlása és a honfoglalás</p> <p>Géza fejedelemsége és I. (Szent) István államszervező tevékenysége.</p> <p>A tatárjárás és az ország újjáépítése IV. Béla idején.</p> <p>A középkori magyar állam megerősödése I. Károly idején.</p> <p>Hunyadi Mátyás reformjai és külpolitikája.</p>
10. évfolyam	<p>A földrajzi felfedezések és a kapitalista gazdaság jellemzői.</p> <p>A lutheri és kálvini reformáció. A katolikus megújulás. A barokk stílus jellemzői.</p> <p>Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában.</p> <p>A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői.</p>	<p>Az Emberi és polgári jogok nyilatkozatának alapkérdései. A korszak főbb eszmeáramlatainak (liberalizmus, nacionalizmus, konzervativizmus és szocializmus) jellemzői.</p> <p>Az ipari forradalmak legjelentősebb területei (könnyűipar, nehézipar, közlekedés), néhány találmánya és a gyáripar kezdetei.</p> <p>A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja.</p>

	<p>A mohácsi vész és az ország három részre szakadása. A várháborúk (1541-1568).</p> <p>Erdély sajátos etnikai és vallási helyzete.</p> <p>A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei.</p> <p>Demográfiai és etnikai változások a 18. században. Mária Terézia és II. József reformjai.</p>	<p>A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények.</p> <p>A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei.</p>
<p>11. évfolyam (TK: Történelem 11. OFI, 2017.)</p>	<p>TK.5-126.</p> <p>A nemzetállamok kialakulása</p> <p>A szövetségi rendszerek kialakulása.</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>Az első világháború (hadviselő, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer.</p> <p>A trianoni békediktátum és következményei.</p>	<p>TK.127-251.</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.</p> <p>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”</p> <p>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>12. évfolyam</p>	<p>A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.</p> <p>Az ENSZ létrejötte, működése.</p>	<p>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A globális világgazdaság ellentmondásai.</p>

<p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése.</p> <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>A rendszerváltás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei.</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> <p>A háztartás pénzügyei (adók és járulékok, pénzkezelési technikák, banki ügyletek).</p> <p>A munkaviszonyhoz kapcsolódó jogok és kötelezettségek, a munkaviszony megszűnése.</p>
--	--

Etika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>12. évfolyam</u>	<p>Mi az ember? Ösztön és szellem, Az ember, mint társas lény Munka és kultúra Törvény, norma és erkölcs összefüggése A szabadság értelmezése A jó és a rossz megkülönböztetésének képessége. Bűn és büntudat. Az egyén erkölcsi fejlődése Szándék, felelősség, lelkiismeret, Az akarat</p>	<p>Erkölcsei felfogások és etikák Vallás és erkölcs, létcélok és szükségletek A személyes kapcsolatok erkölcsi dilemmái, Szeretet és erkölcs Családi kapcsolatok, házasság és nemi erkölcs. Barátság, részvétel és segítség. Közösség és társadalom. Erkölcsei és jogeltérő illetékesség, Társadalmi igazságosság és szolidaritás. A tudományos- technológiai fejlődés erkölcsi dilemmái</p>

Művészetek: Ének-zene

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;"><u>11. évfolyam</u> Művészetek: <i>Ének-zene</i></p>	<p>Az őskor zenéje Az ókor zenéje A középkor egyház zenéje /gregorián ének, mise/ A középkor világi zenéje /trubadúrok, Minnesängerek/; a többszólamúság A reneszánsz zenéje /históriás ének, motetta, madrigál/; Palestrina, Lassus A barokk zene A bécsi klasszicizmus A romantika zenéje A XX. század zenéje Zenei irányzatok</p>	<p>A hang létrejötte, a hang jellegzetes tulajdonságai Az énekszólamok; rendhagyó éneklésmódok Énekes műfajok; az opera és az operával rokon műfajok Ünnepek, ünnepélyek /családi, állami, nemzeti, egyházi/ Jeles napok, népszokások A hangszerek /fafúvós, rézfúvós, vonós, ütős/ Hangszeres műfajok /szimfónia, szonáta, nyitány, versenymű/</p>

Idegen nyelv (általános nyelv)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 1-5. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 1-3. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 1-4 lecke	Német nyelv: Start! neu 6-10. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 4-6. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 5-9 lecke
10. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 11-15. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 7-9. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 10-14 lecke	Német nyelv: Start! neu 16-20. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 10-12. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 15-18 lecke
11. évfolyam	Német nyelv: család, ünnepek (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: New Headway Pre- Intermediate Fourth edition 1-3. lecke Francia nyelv: Allons-y II. Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés. Szóbeli: személyes vonatkozások, család, ünnepek, életmód.	Német nyelv: lakóhely, iskola, álláskeresés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: New Headway Pre- Intermediate Fourth edition 4-6. lecke Francia nyelv: Allons-y II. Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Szóbeli: szabadidő, szórakozás, utazás, környezetünk, ember és társadalom.

12. évfolyam	<p>Német nyelv: napirend, szabadidő, közlekedés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Angol nyelv: család, ember és társadalom, környezetünk, az iskola, a munka világa (szóbeli témakörök).</p>	<p>Német nyelv: háztartási eszközök, szolgáltatások Angol nyelv: életmód, szabadidő, szórakozás, utazás, tudomány és technika, gazdaság (szóbeli témakörök).</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p>
	<p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Francia nyelv</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Szóbeli: az iskola, a munka világa.</p>	<p>Francia nyelv</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás-segédanyagok, nyelvtani összefoglalók.</p> <p>Szóbeli: tudomány és technika, gazdaság.</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Halmazok, részhalmaz. Halmazműveletek. Alaphalmaz és komplementer halmaz. Számhalmazok. Az intervallum fogalma, fajtái. Logikai műveletek. Kombinatorika. Gráfok. Prímtényező felbontás, legnagyobb közös osztó. Legkisebb közös többszörös. Relatív prímek. Hatványozás 0 és negatív egész kitevőre. A hatványozás azonosságai. Kettes számrendszer. Számok normálalakja. Nevezetes azonosságok: Algebrai tört értelmezési tartománya. Elsőfokú kétismeretlenes egyenletrendszer megoldása. Egy abszolút értéket tartalmazó egyenletek.</p>	<p>A lineáris függvény. Az egyenes arányosság. Az abszolútérték-függvény. A négyzetgyökfüggvény. A fordított arányosság függvénye. Geometriai alapfogalmak. A háromszög nevezetes vonalai, körei. Konvex sokszögek általános tulajdonságai. Kör és részei, kör és egyenes. A körív hossza. A körcikk területe. Thalész tétele. Pitagorasz-tétel. Egybevágósági transzformációk. Szimmetrikus négyszögek. Szabályos sokszögek. Vektorok összege, két vektor különbsége. Statisztikai adatok és ábrázolásuk. Adathalmazok jellemzői.</p>

10.	<p>Gondolkodási módszerek.</p> <p>A négyzetgyökvonás azonosságai.</p> <p>A négyzetgyökvonás azonosságainak alkalmazása.</p> <p>A számok n-edik gyöke, azonosságai.</p> <p>A másodfokú egyenlet és függvény.</p> <p>Másodfokú egyenlőtlenségek</p> <p>Négyzetgyökös egyenletek</p> <p>A számtani és mértani közép</p> <p>A körrel kapcsolatos ismeretek</p> <p>Középponti és kerületi szögek tétele</p> <p>Húrnégyszögek tétele</p>	<p>Párhuzamos szelők és szelőszakaszok tétele</p> <p>A háromszög belső szögfelezőjének egy tulajdonsága</p> <p>A hasonlósági transzformáció</p> <p>Arányossági tételek a derékszögű háromszögben</p> <p>Hasonló síkidomok területének aránya</p> <p>Hasonló testek térfogatának aránya</p> <p>Hegyesszögek szögfüggvényei</p> <p>Nevezetes szögek szögfüggvényei</p> <p>Vektorok, műveletek vektorokkal, vektor koordinátái</p> <p>A sinus és cosinus függvény</p> <p>A tangens és cotangens függvény Valószínűség számítás</p>
11.	<p>Másodfokúra visszavezethető magasabb fokú egyenletek</p> <p>A hatványozás azonosságai</p> <p>A hatvány fogalmának kiterjesztése negatív kitevőre A hatvány fogalmának kiterjesztése racionális kitevőre Az exponenciális függvény és tulajdonságai.</p> <p>Egyszerű exponenciális egyenletek</p> <p>A logaritmus fogalma. A logaritmus azonosságai</p> <p>Logaritmusos egyenletek Szögfüggvények általánosítása</p> <p>Összefüggés a szögfüggvények között</p> <p>A forgásszög meghatározása szögfüggvényéből</p> <p>Egyszerű trigonometrikus egyenletek A vektorok, műveletek vektorokkal.</p> <p>Vektor skaláris szorzata</p> <p>A szinusztétel</p> <p>A koszinusztétel</p>	<p>Koordináta geometria:</p> <p>Szakasz osztópontjai</p> <p>A háromszög súlypontjának koordinátái</p> <p>Két pont távolsága, szakasz hossza</p> <p>Az egyenes egyenletei, irányvektoros egyenlet</p> <p>Két adott ponton átmenő egyenes egyenlete</p> <p>Az egyenes normálvektoros egyenlete</p> <p>Az egyenes iránytényező egyenlete</p> <p>Az egyenes egyenletiből nem kell mindet tudnia (vagy két ponton átmenő egyenes egyenlete, vagy irányvektoros egyenlet, vagy normálvektoros egyenlet)</p> <p>Két egyenes metszéspontja</p> <p>A párhuzamosság és merőlegesség feltétele</p> <p>A kör egyenlete</p> <p>A kör és egyenes, kölcsönös helyzete</p> <p>A kör adott pontjához tartozó érintő egyenlete Kombinatorika:</p> <p>Kiválasztás és sorba rendezés.</p> <p>Gráfok.</p> <p>Valószínűség számítás. Statisztika.</p>

<p>12.</p>	<p>A számtani sorozat A mértani sorozat Kamatos kamat, törlesztő részlet számítása. Testek felszíne és térfogata. A matematikai logika alapfogalmai.</p>	<p>Rendszerező összefoglalás: Halmazok Hatványozás Logaritmus Algebrai egész kifejezések, algebrai törtek. Számelmélet Függvények Egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek. Síkgeometria. Egybevágósági transzformációk Hasonlósági transzformáció Vektorok a koordináta-rendszerben Kombinatorikai feladatok Gráfok Statisztika Valószínűség-számítás</p>
------------	--	--

Komplex természettudományos tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<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 hétköznapiakban <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 Atomfizika • 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>Ionok képződése</p> <p>Az atomenergia</p> <p>A Nap energiatermelése, hatása a földi életre</p> <p>Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés</p> <p>Halmazok</p> <p>Halmazállapotok, halmazállapot változások</p> <p>A gázhalmazállapot</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> <p>Szerves molekulák a mindennapokban Szénhidrogének</p> <p>Etilalkohol, ecetsav, aceton</p> <p>Szappanok</p> <p>Egyszerű cukrok a mindennapokban</p> <p>Összetett szénhidrátok a mindennapokban</p> <p>Vitaminok, aminosavak</p> <p>Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS</p> <p>Mesterséges szerves vegyületek</p> <p>A szervezet egysége</p>

	<p>Gáztörvények A folyadék halmazállapot 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>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</p> <p>Honnan hová? Biológiai evolúció Az élővilág evolúciója A genom átformálása, nemesítés, GMO)</p> <p>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)</p>
--	---	--

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9.</p> <p>A felkészüléshez használható bármely érettségi feladat, például:</p> <p>Szövegszerkesztés 2006. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Jégvitorlás)</p> <p>Prezentációkészítés 2006. februári középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Szomjas kacsa)</p> <p>Táblázatkezelés 2004. próba középszintű informatika érettségi feladatlap feladata</p> <p>Weblapszerkesztés 2005. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Ősember)</p> <p>Adatbázis-kezelés 2004. próba középszintű informatika érettségi feladatlap feladata</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei (alaplapp, processzor, a memória főbb jellemzői, perifériák) • Az operációs rendszer alapműveletei, az adatok biztonságos tárolása. <p>Szövegszerkesztés</p> <p>Egyszerű és esztétikus dokumentumok elkészítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • karakter-, bekezdésformázás □ oldalbeállítások • egyszerű táblázatok készítése • Nagy terjedelmű dokumentumok (stílusok, tartalomjegyzék) • Körlevél készítése <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • bemutató készítése • Képek, grafikák, táblázatok a bemutatókban • animációk • áttűnések <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű táblázatok készítése, formázása 	<p>Táblázatkezelés</p> <p>Komplex táblázatkezelési feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • táblázatok készítése, formázása • képletek használata • függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag, darab, darab2, darabtel, ha) • diagramok készítése <p>Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű adatbázisok létrehozása • egyszerű lekérdezések <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű weblap készítése • háttér, szöveg formázása • táblázatok készítése • képek, grafikák kezelése <p>Digitális hang és videó (formátumok, szerkesztésük, felhasználási lehetőségek)</p> <p>Hálózati ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információszerzés internetes portálokról, médiatárakból, elektronikus könyvtárakból, a publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Információ keresése az interneten, böngészőprogramok

	<ul style="list-style-type: none"> • képletek használata • egyszerű függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag) • diagramok készítése 	<ul style="list-style-type: none"> • elektronikus levelezés <p>A problémamegoldáshoz szükséges informatikai eszközök kiválasztása</p> <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmizálás • Elemi és összetett adatok • Adatmodellezés, egyszerű modellek <p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatvédelem. Szerzői jogok • Az internet veszélyei • Az információs társadalom, az informatikai kultúra, netikett • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak <p>Könyvtári ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai könyvtár ismerete • dokumentum típusok ismerete • katalógus használata
--	---	--

<p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">10.</p> <p>A felkészüléshez használható bármely érettségi feladat, például:</p> <p>Szövegszerkesztés 2009. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Film)</p> <p>Prezentációkészítés 2004. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Gitár)</p> <p>Táblázatkezelés 2005. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Gyümölcsök)</p> <p>Weblapszerkesztés 2009. októberi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Házityúk)</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/kozneveles/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei (alaplap, processzor, a memória főbb jellemzői, perifériák) • Az operációs rendszer alpműveletei, az adatok biztonságos tárolása. <p>Szövegszerkesztés Esztétikus, szabályosan szerkesztett dokumentumok készítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komplex szövegszerkesztési feladat. Grafikák, képek, táblázatok a szövegben • Több oldalas dokumentum szerkesztése (élőfej, élőláb, oldalszámozás, stílusok alkalmazása, tartalomjegyzék) • Körlevél készítése <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédiás dokumentumok létrehozása. Interaktív anyagok, bemutatók készítése • Animáció, áttűnés, vetítési beállítások <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • weblapok készítése • háttér, szöveg formázása • táblázatok készítése • képek, grafikák kezelése 	<p>Táblázatkezelés Komplex táblázatkezelési feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • táblázatok készítése, formázása • képletek használata • függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag, darab, darab2, darabteli, ha) • diagramok készítése <p>Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű adatbázisok létrehozása • egyszerű lekérdezések <p>Hálózati ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információszerzés internetes portálokról, médiatárakból, elektronikus könyvtárakból, a publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Információ keresése az interneten, böngészőprogramok • elektronikus levelezés <p>A problémamegoldáshoz szükséges informatikai eszközök kiválasztása</p> <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmizálás • Elemi és összetett adatok • Adatmodellezés, egyszerű modellek
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Digitális hang és videó (formátumok, szerkesztésük, felhasználási lehetőségek) 	<p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatvédelem. Szerzői jogok • Az internet veszélyei • Az információs társadalom, az informatikai kultúra, netikett • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak <p>Könyvtári ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai könyvtár ismerete • dokumentum típusok ismerete • katalógus használata • Információkeresés, bibliográfia, forrás-felhasználás
--	--	---

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<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/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>

10.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejjállás, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooperteszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szertorna: korlát, gerenda Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p>
	<p>röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

11.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúszással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, fejjállás, kézállás, kiszúrás /fiú/ híd /lány/ Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások/ vagy labdarúgás/ fejelés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooperteszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúszással Szertorna: Szekrényugrás: nagymacska Korlát: felkarbillenés Gerenda: ugrások Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
12.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás,</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooperteszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>kézállás, fejállás, kiszúrás-híd, fejbillenés, vagy kézenátfordulás Labdajáték: kézilabda /társtól visszakapott labda, páros lerohanások/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Szertorna: Szekrényugrás: lebegőtámasszal átugrás Korlát: dobantó segítségével felmenetel, alaplendület fordulás, pedzés ülőtartás, hasmánt leugrás Gerenda: járások, futások, szökdelések, szökkenések és homorított leugrások Labdajáték: kézilabda /szélső, átlövők, beállók kapura lövési módjainak alkalmazása, pozíciótartásos támadó játék/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
--	---	---

Élelmiszeripar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A vírusok</p> <p>A prokarióták országa</p> <p>Az eukarióta egysejtűek országa</p> <p>A gombák országa</p> <p>A zuzmók</p> <p>Szerveződési szintek a növények országában</p> <p>A moszatok törzsei</p> <p>A mohák</p> <p>A növényi test szövetei</p> <p>A hajtásos növények szervezete</p> <p>A harasztok</p> <p>A nyitvatermő növények</p> <p>A zárvatermő növények</p> <p>A virágos növények egyedfejlődése</p> <p>Szivacsok, csalánozók</p> <p>Férgek</p> <p>Puhatestűek törzse</p> <p>Ízeltlábúak törzse</p> <p>Rovarok osztálya</p> <p>Halak, kételtűek</p> <p>A hüllők osztálya, a madarak osztálya</p> <p>Az emlősök osztálya</p>	<p>Élőlények és környezetük</p> <p>Az életközösségek</p> <p>A populációk</p> <p>Egymásra utalva – populációk közötti kölcsönhatások</p> <p>Az életközösségek anyag és energiaforgalma</p> <p>A társulások jellemzői és változásai</p> <p>A bioszféra jelene és jövője, globális környezeti problémák</p> <p>Az emberiség sajátos problémái és a bioszféra</p> <p>Az állatok viselkedése</p> <p>Az etológia – irányok és megközelítések</p> <p>Az öröklött magatartás</p> <p>A tanult magatartás</p> <p>Az állatok társas viselkedése</p> <p>A kommunikáció</p> <p>A szaporodás és az ivadékgondozás</p> <p>Önfenntartási viselkedések</p> <p>Az emberi viselkedés – a humán viselkedés komplex</p> <p>A kárpát-medence élővilága</p> <p>Sziklák, ormok, lejtők</p> <p>Homokhátak és szikes puszták</p> <p>Vetési és útszéli gyomok, vágástársulások</p> <p>A vizes élőhelyek</p> <p>Vízrendezés, vízgazdálkodás</p> <p>A hazai élővilág védelme</p>

11.	Elemek, szerves vegyületek Szénhidrátok; Lipidek	A bőr A szervezet védelmi rendszere
Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
	Fehérjék; Nukleinsavak Az enzimek Az eukarióta sejtek felépítése A sejtek anyagfelvétele és anyagleadása A lebontó folyamatok A felépítő folyamatok Az emberi test általános felépítése Csontjaink felépítése A csontok egymáshoz kapcsolódnak Az izomrendszer Az ember tápcsatornája A tápanyagok Az egészséges táplálkozás A légzési szervrendszer A vér A szív és a keringési rendszer A kiválasztás	Az immunitás A vércsoportok Szabályozás és vezérlés A hormonális szabályozás alapelvei A pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy A hasnyálmirigy és a diabétesz Küzdelem a stresszel Elemi idegi jelenségek Az idegrendszer Az agyvelő A vegetatív idegrendszer A látás A hallás és az egyensúlyozás Kémiai érzékszervek és a bőr Az emberi magatartás alapjai Az ember tanulása Az idegrendszer megbetegedései

<p>12.</p>	<p>A géntől a tulajdonságig Állandóság és változás A becsomagolt DNS – a sejtciklus és a kromoszómák Egyről a kettőre – a sejtosztódás Mendel nyomában – az öröklődés alapjai A genetikai kapcsoltság és a mennyiségi jellegek öröklődése A férfi szaporító szervrendszer Vénusz tükre - a nő szaporítószervei A terhesség és a szülés A tudatos családtervezés Az ember posztembrionális fejlődése</p>	<p>A populációk Adaptív és nem adaptív változások Az evolúció és bizonyítékai Az élet kialakulása a Földön Az ember evolúciója Az ökológiai lábnyom A mezőgazdasági monokultúrák A környezeti válság A biológia sokféleség védelme</p>
------------	--	--

Vendéglátóipar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>A csillagászati ismeretek fejlődése</p> <p>A Világegyetem</p> <p>A Föld mint égitest</p> <p>A Hold</p> <p>Térkép, Tájékozódás a térképen és a térképpel</p> <p>Távérzékelés és térinformatika</p> <p>A Föld mint kőzetbolygó szerkezete és folyamatai</p> <p>A légkör földrajza</p> <p>A vízburok földrajza</p>	<p>A vízburok tulajdonságai és mozgásai</p> <p>A felszín alatti vizek</p> <p>A karsztosodás</p> <p>A földrajzi övezetesség</p> <p>A szoláris és a valódi éghajlati övezetesség</p> <p>A forró, a mérsékelt és a hideg földrajzi övezet</p>
11	<p>Demográfiai folyamatok a 21. század elején</p> <p>A népesség összetétele</p> <p>Településtípusok – urbanizáció Nemzetgazdaságok és a világgazdaság</p> <p>Integrációs folyamatok</p> <p>A monetáris világ</p>	<p>Magyarország – helyünk a Kárpát-medencében és Európában</p> <p>A magyarországi társadalmi-gazdasági fejlődés jellemzői</p> <p>A magyarországi régiók földrajzi jellemzői</p> <p>Az országhatáron átívelő kapcsolatok</p>
12	<p>A társadalmi-gazdasági fejlődés regionális különbségei Európában</p> <p>Az Európai Unió</p> <p>A területi fejlettség különbségei Európában</p> <p>Az Európán kívüli kontinensek, tájak, országok társadalmigazdasági jellemzői</p> <p>Ázsia regionális földrajza</p>	<p>Ázsia regionális földrajza</p> <p>A NAFTA USA-n kívüli tagországai (Kanada és Mexikó), szerepük az együttműködésben példák alapján</p> <p>Afrika regionális földrajza</p> <p>A globálissá váló környezetszennyezés és következményei</p> <p>Demográfiai és urbanizációs válság</p> <p>Élelmezési válság</p> <p>A mind nagyobb mértékű fogyasztás és a gazdasági növekedés következményei</p> <p>A környezet- és a természetvédelem feladatai</p>

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

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

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, gurulóátfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/ Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>

10.	<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/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p>
	<p>röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

11.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúzással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, fejállás, kézállás, kiszúrás /fiú/ híd /lány/ Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, 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/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúzással Szertorna: Szekrényugrás: nagymacska Korlát: felkarbillenés Gerenda: ugrások Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
12.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúzással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás,</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúzással</p>

	<p>kézállás, fejállás, kiszúrás-híd, fejbillenés, vagy kézenátfordulás Labdajáték: kézilabda /társtól visszkapott labda, páros lerohanások/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Szertorna: Szekrényugrás: lebegőtámasszal átugrás Korlát: dobantó segítségével felmenetel, alaplendület fordulás, pedzés ülőtartás, hasmánt leugrás Gerenda: járások, futások, szökdelések, szökkenések és homorított leugrások Labdajáték: kézilabda /szélső, átlövők, beállók kapura lövési módjainak alkalmazása, pozíciótartásos támadó játék/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
--	--	---

Szakmai tantárgyak

Élelmiszeripari ágazat

(jelenleg nincs 9. 10. évfolyamon élelmiszeripari ágazat, kékkel kiemelve)

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Élelmiszeripari anyagismeret	Élelmiszeripari főbb ágazatai Növényi eredetű nyersanyagok	Állati eredetű nyersanyagok Adalékanyagok
	Laboratóriumi alapismeretek	Tömegmérés, térfogatmérés, sűrűségmérés, oldatok készítése	Oldatok töménységének meghatározása, szűrés, desztillálás, kristályosítás
	Laboratóriumi alapyakorlatok	Méréstechnikai alapok	Tömeg, térfogat és sűrűség mérés

	Mikrobiológia	<p>Mikroorganizmusok jellemzése A</p> <p>mikroorganizmusok elterjedése</p> <p>A vírusok jellemzői A baktériumok jellemzői</p> <p>A sarjadzó gombák jellemzői</p> <p>A fonalas gombák jellemzői</p> <p>Mikroorganizmusok életfeltételei</p> <p>A környezet víztartalma</p> <p>Szabad víz, kötött víz</p> <p>A környezet ozmózisnyomása</p> <p>A környezet tápanyagtartalma A környezet hőmérséklete, pH-ja, oxigéntartalma</p> <p>Mikroorganizmusok életfolyamatai Anyagcsere folyamatok – asszimiláció</p> <p>Anyagcsere folyamatok – disszimiláció A szénhidrátok, fehérjék és zsírok lebontása Raktározás</p> <p>Kiválasztás A mikroorganizmusok szaporodása</p> <p>Tankönyv: Dr. Bíró Géza, Dr. Szita Géza – Élelmiszer mikrobiológia (Éa-816)</p>	<p>Élelmiszerek romlása, tartósítása</p> <p>Élelmiszerek minőségét meghatározó mikroorganizmusok</p> <p>Az élelmiszerek romlását okozó fizikai tényezők</p> <p>Az élelmiszerek romlását okozó kémiai tényezők</p> <p>Az élelmiszerek romlását okozó biológiai tényezők</p> <p>Fizikai tartósító eljárások</p> <p>Fizikai-kémiai tartósító eljárások</p> <p>Kémiai tartósító Biológiai tartósító</p> <p>Élelmiszerek okozta megbetegedések</p> <p>Ételfertőzés</p> <p>Ételmérgezést előidéző mérgező anyagok</p> <p>Fajlagos ételmérgezés – botulizmus</p> <p>Fajlagos ételmérgezés – sztafilokokkuszos</p> <p>Fajlagos ételmérgezés – szalmonellás</p> <p>Nem fajlagos ételmérgezések</p> <p>Élelmiszerromlás</p> <p>Indikátor mikroorganizmusok</p> <p>A mikroorganizmusok hasznosítása Tankönyv: Dr. Bíró Géza, Dr. Szita Géza – Élelmiszer mikrobiológia (Éa-816)</p>
--	---------------	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Mikrobiológia és higiénia gyakorlat	<p>Mikrobiológiai vizsgálatok gyakorlat</p> <p>Laboratóriumi rend</p> <p>A laboratórium biztonságos működtetése</p> <p>Alapvető laboratóriumi eszközök és használatuk – fém eszközök</p> <p>Alapvető laboratóriumi eszközök és használatuk – üveg eszközök</p> <p>Alapvető laboratóriumi eszközök és használatuk – fából készült eszközök</p> <p>Hígítási sor készítése</p> <p>Mikroszkóp felépítése, használata</p> <p>Kész metszetek vizsgálata</p> <p>Metszetkészítés</p> <p>Alapvető mérések gyakorlat</p> <p>Tömegmérés</p> <p>Tömegmérés táramérleggel</p> <p>Tömegmérés analitikai mérleggel</p>	<p>Térfogatmérés – eszközök bemutatása</p> <p>Térfogatmérés – kifolyásra hitelesített eszközökkel</p> <p>Térfogatmérés – befolyásra hitelesített eszközökkel</p> <p>Térfogatmérés – befolyásra hitelesített eszközökkel</p> <p>Hőmérséklet mérése</p> <p>Sűrűségmérés – tejfokoló használata</p> <p>Sűrűségmérés – mustfokoló használata</p> <p>Sűrűségmérés – szeszfokoló használata</p> <p>Laboratóriumi alpműveletek gyakorlat</p> <p>A mintavétel szabályai</p> <p>Oldatkészítés</p> <p>pH-meghatározás</p> <p>Szűrési eljárások; Szárítási eljárások</p> <p>Érzékszervi vizsgálatok</p>
10. évfolyam	Élelmiszer-kémia	<p>A víz szerepe az élelmiszerekben; vízkötés módjai; vízakaktivitás A szénhidrátok keletkezése.</p> <p>Fotoszintézis.</p> <p>A szénhidrátok fogalma, csoportosításuk, fizikai, kémiai tulajdonságaik.</p>	<p>Az aminosavak, peptidok, peptidkötések, esszenciális aminosav fogalma. A fehérjék felépítése, csoportosítása, homológ sorok, általános fizikai, kémiai jellemzése.</p> <p>Koaguláció, denaturáció.</p> <p>Egyszerű és összetett fehérjék. A növényi és az állati eredetű fehérjék.</p> <p>A fehérjék táplálkozás-élettani jelentősége. Fehérjék az élelmiszeripari technológiákban</p>

		<p>Monoszacharidok: glükóz, fruktóz, galaktóz, ribóz, dezoxiribózok.</p> <p>Diszacharidok: laktóz, maltóz, szacharóz, cellobióz.</p> <p>Oligoszacharidok.</p> <p>Poliszacharidok: keményítő, cellulóz és észterei, glikogén.</p> <p>Karamellizáció, invertálás. A keményítő oldhatósága; biológiai, élelmiszer-ipari jelentősége.</p> <p>A szénhidrátfogyasztás táplálkozás-élettani szerepe, a túlzott fogyasztás hatásai.</p>	<p>Biokatalizátorok fogalma, az enzimműködés mechanizmusa.</p> <p>Az élelmiszeriparban fontos enzimek</p> <p>A lipidek fogalma, jelentősége, csoportosításuk, kémiai, fizikai tulajdonságaik. Lipoidok, mono- és digliceridek, foszfátidok, szterinek.</p> <p>A lipoidok és zsíradékok közötti különbség.</p> <p>A növényi olajok élelmiszer-ipari jelentősége.</p> <p>Ízesítőanyagok, színezékek, állományjavító adalékok (gélképzők, emulgeátorok), tartósítószer, antioxidánsok, vitaminok.</p> <p>A vitaminok, mikroelemek, ásványi anyagok szerepe.</p> <p>Járolékos tápanyagok.</p> <p>Az emberi felelősség szerepe az adalékanyagok kiválasztásánál</p>
	<p>Élelmiszeripari anyagismeret</p>	<p>élelmiszer-színezékek antioxidánsok, antioxidáns szinergisták tartósítószer, állományjavító savak és sók</p> <p>aromaanyagok, ízfokozók édesítőszer, csomósodás és tapadásgátlók oldószer, egyéb élelmiszer-adalékok</p>	<p>Környezet védelme</p> <p>Természeti erőforrások</p> <p>Egyes környezeti elemek szennyezései</p> <p>víz-szennyvíz tisztítás</p> <p>levegő-, levegőtisztaság-védelmi eljárások</p> <p>Hulladékgyűjtés termelési hulladék, hulladék kezelési eljárások</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Laboratóriumi alapismeretek	Fontosabb laboratóriumi szabályok. Fontosabb laboratóriumi eszközök, vegyszerek. oldatok, oldószerek, oldatkészítés elmélete, számítása, oldhatóság Homogenizáló műveletek	kristályosítás ülepítés, dekantálás centrifugálás végrehajtásának menete extrahálás elvi alapjai extrakció menete, extraháló szerek
	Laboratóriumi alapismeretek gyakorlat	Különböző töménységű oldatok készítése. Oldhatóság mérlegek használata térfogatmérő eszközök használata sűrűségmérés	Desztilláció, vízgőz desztilláció a gyakorlatban, desztillálás folyamata lecsapási művelet célja, menete; Érzékszervi vizsgálatok
11. évfolyam	Laboratóriumi alapismeretek	Szárazanyag tartalom meghatározásának menete Hamutartalom meghatározásának menete Homoktartalom meghatározásának menete Extrakttartalom meghatározásának menete	Faktor fogalma, faktorozás menete Sav mérőoldatok, lúg mérőoldatok Lúgtartalom, savtartalom meghatározásának menete
	Laboratóriumi alapgyakorlatok	Szárazanyag tartalom meghatározás Hamutartalom meghatározás Homoktartalom meghatározás	Acidi-alkalimetria (sav-bázis titrálás) Élelmiszerek savtartalmának meghatározása Savfok meghatározása

	<p>Extrakttartalom meghatározás</p> <p>Eredmények értékelése</p> <p>Titrimetria alapjai</p> <p>Sav mérőoldat készítése, faktorozása, indikátorok</p> <p>Lúgtartalom meghatározás</p> <p>Víz lúgossági fokának meghatározása</p> <p>Lúg mérőoldat készítése, faktorozása</p> <p>Savtartalom meghatározás</p> <p>Eredmények értékelése</p>	<p>Ivóvíz lúgossági foka</p> <p>Zsírok vizsgálata</p> <p>Eredmények értékelése</p> <p>Argentometria (csapadékos titrálás)</p> <p>Sótartalom meghatározása</p> <p>Eredmények értékelése</p> <p>Permanganometria</p> <p>Víz oxigénfogyasztásának meghatározása</p> <p>Redukáló cukortartalom meghatározás Bertrand módszerrel</p> <p>Eredmények értékelése</p> <p>Jodometria</p> <p>Rézion tartalom meghatározása</p> <p>Redukáló cukortartalom meghatározás Schoorl-módszerrel</p> <p>Eredmények értékelése</p>
--	--	--

		<p>Komplexometria</p> <p>Víz keménységének meghatározása</p> <p>Víz kalcium- és magnéziumion tartalmának meghatározás</p> <p>Eredmények értékelése</p>
Minőségbiztosítási gyakorlat	<p>Laboratórium berendezése, eszközei</p> <p>Laboratóriumi rend szabályai</p> <p>Hígítások készítése</p>	<p>Táptalaj készítése</p> <p>Minta előkészítése</p> <p>Mikroszkópos vizsgálatok</p> <p>Gyorsmódszerek</p>
Élelmiszerismeret	<p>Élelmiszerek alapvető alkotórészei</p> <p>Fehérjék</p> <p>Szénhidrátok</p> <p>Zsírok</p> <p>Vitaminok, ásványi anyagok</p> <p>Víz</p> <p>Táplálkozás folyamata, tápcsatorna felépítése, részei</p> <p>Emésztés enzimeit</p>	<p>Növényi eredetű élelmiszerek: zöldségek, gyümölcsök, gabonák (ipari növények), olajos tartalmú magvak</p> <p>Állati eredetű élelmiszerek: húsok és húskészítmények, tojás, tej és tejtermékek</p> <p>Adalékanyagok: csoportosításuk, hatásaik, felhasználhatóságuk</p> <p>Gyermekek helyes táplálkozása</p> <p>Felnőttek helyes táplálkozása</p> <p>Idősek helyes táplálkozása</p> <p>Fizikai erőnlét és a táplálkozás összefüggései</p>

	<p>Fehérjék lebontása és felszívódása</p> <p>Szénhidrátok lebontása és felszívódása</p> <p>Zsírok lebontása és felszívódása</p> <p>Vitaminok és ásványi anyagok felszívódása</p> <p>Sejtanyagcsere a szöveteken belül</p>	<p>Testedzés jelentősége</p> <p>Az alkohol élettani hatása, alkoholizmus és következményei</p> <p>Alternatív táplálkozási módok (vegetáriánus, makrobiotikus stb.)</p> <p>Az elhízás okai, következményei</p> <p>Élelmiszerallergiák</p> <p>Egészséges életmód kialakítása</p>
<p>Biztonságos munkavégzés</p>	<p>Tankönyv: Dr. Kozák Imréné Munka- és környezetvédelem</p> <p>Általános munkavédelmi követelmények az élelmiszeriparban</p> <p>Mosó-, tisztító-, töltő- és csomagológépek biztonságtechnikája</p>	<p>Tankönyv: Dr. Kozák Imréné Munka- és környezetvédelem</p> <p>Hűtő-, nyomástároló- és hőkezelőgépek biztonságtechnikája</p> <p>Kémiai biztonság, veszélyes anyagok kezelése</p> <p>Természetvédelem feladata, alapelvei</p> <p>Környezetvédelem feladata, módszerei, eszközei</p>

Minőségbiztosítás	Tankönyvek: Dézsán Imre Minőségbiztosítás Kádár Róbertné: Élelmiszerbiztonság	Tankönyvek: Dézsán Imre Minőségbiztosítás Kádár Róbertné: Élelmiszerbiztonság
	A mikrobák szaporodási fázisainak élelmiszerbiztonsági jelentősége Hűtés folyamata, hatása Fagyasztás folyamata, hatása Szárítás folyamata hatása Cukor-, sótartalom vízaktivitás szerepe, hatása Gáz fázis megváltoztatása Korszerű tartósítási módszerek, eljárások Mikroorganizmusok hő okozta pusztítása (pasztörözés, sterilizálás)	Besugárzás Vegyi anyagok alkalmazása Szűrés (pl. steril szűrés) Kombinált módszerek Élelmiszerfeldolgozáshoz és forgalmazáshoz kapcsolódó hazai és Uniós jogszabályok, rendeletek Jelöléshez kapcsolódó jogszabályok Minőségbiztosításhoz, minőségirányításhoz kapcsolódó szabványok, előírások GMP, GHP, HACCP, ISO 22000 alapfogalmai, szerepük, jelentőségük Enzimek
Minőségbiztosítás gyakorlat	A mikrobák szaporodási fázisainak élelmiszerbiztonsági jelentősége Hűtés folyamata, hatása Fagyasztás folyamata, hatása	Gáz fázis megváltoztatása Korszerű tartósítási módszerek, eljárások Mikroorganizmusok hő okozta pusztítása (pasztörözés, sterilizálás)

	<p>Szárítás folyamata hatása</p> <p>Cukor- , sótartalom vízaktivitás szerepe, hatása</p>	<p>Besugárzás</p> <p>Vegyai anyagok alkalmazása</p> <p>Szűrés (pl. steril szűrés)</p> <p>Kombinált módszerek</p> <p>+ az <u>Élelmiszeripari technológiák</u> tantárgy témaköreiből: Tartósítóipar feladata, alapanyagai, ált. technológia</p>
--	--	---

Vendéglátóipar ágazat módosult 2017.09.08.

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	<p>A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései Szükségletek csoportosítása Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai) A vendéglátás fő- és melléktevékenységei: Beszerzés Raktározás Vendéglátás üzemei, üzletei Üzletkörök</p>	<p>A vendéglátás személyi feltételei Munkáltató és munkavállaló kapcsolata Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete Készletgazdálkodás a vendéglátásban Leltározás: Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra Százalékszámítás, kerekítés szabályai Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			<p>Anyaghányad-számítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás Bázis- és láncviszonyszám Százalékszámítás kerekítés szabályai Megoszlási viszonzyszám</p>
Általános élelmiszerismeret	<p>Táplálkozás jelentősége Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Élelmiszerek tartósítása Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez,</p>	<p>Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése Válaszadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama Alap ízeket befolyásoló anyagok Természetes édesítőszer Só jellemzése felhasználása Ecet jellemzése felhasználása Fűszerek: Tej és termékeinek Tojás: Malomipari termékek: Zsiradékok: Hús, húsipari termékek Vadak jellemzése Zöldsége</p>	

		érvényesítéséhez való jog	Gyümölcsök
Élelmiszerek a gyakorlatban		Alap ízeket befolyásoló anyagok: Természetes édesítőszer Fűszere Tej és termékeinek Tojás: Malomipari termékek Zsiradékok: Növényi eredetű zsiradékok	Hús, húsipari termékek Vadak jellemzése Halak és hidegvérűek jellemzése Zöldségek: Gyümölcsök:
Élelmiszerbiztonság alapjai		Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés	Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek) Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak) Zsírban, olajban sütés szabályai Csomagoló anyagok Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok Tengeri és édesvízi biotoxinok Hisztamin Adalékanyagok felhasználásának

		<p>Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok</p>	<p>jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgező anyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat</p>
--	--	---	--

	<p>Felszolgálati alapok</p>	<p>A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás). Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat). A pincérrel szemben támasztott követelmények Etikett és protokoll szabályok ismerete. A pincér és a vendég kapcsolata Kommunikáció a vendéggel</p>	<p>A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei. Az értékesítőtér részei Az értékesítőhely berendezési tárgyai A termelő helyiségek berendezési tárgyai, gépei Eszközök csoportosítása anyaguk szerint. Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint</p>
	<p>Értékesítés elmélete</p>	<p>Az értékesítés fajtái, jellemzői. Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai. Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői. Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.</p>	<p>Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata. Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</p>
	<p>Termelés elmélete</p>	<p>A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk A termelés gépei, berendezései, eszközei.</p>	<p>A konyhatechnológiai előkészítő-elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői. Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata,</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

10. évfolyam		A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.	felhasználási lehetőségük.
	A vendéglátó gazdálkodás elmélete	<p>A gazdálkodás körfolyamata</p> <p>Szükségletek csoportosítása</p> <p>Nemzetgazdaság fogalma,</p> <p>A vendéglátás feladata</p> <p>A vendéglátás jelentősége</p> <p>Beszerzés</p> <p>Raktározás</p> <p>Vendéglátás üzemei, üzletei</p> <p>Üzletkörök</p> <p>Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés</p> <p>Munkaerő- és létszámgazdálkodás</p> <p>Árkialakítás szempontjai</p> <p>Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése</p> <p>ÁFA számítás</p> <p>Árképzés, árkialakítás</p> <p>A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása</p> <p>Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása</p>	<p>Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)</p> <p>Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása</p> <p>Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése</p> <p>Raktár elszámoltatása</p> <p>A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)</p> <p>Vállalkozási formák, típusok</p> <p>Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői</p>
	Általános élelmiszerismeret	<p>Édesipari termékek:</p> <p>Koffein tartalmú élelmiszerek</p> <p>Italok</p> <p>Alkoholtartalmú italok</p> <p>Alkoholmentes italok</p> <p>Adalékanyagok</p>	<p>Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszeres, emulgeálószeres, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószeres, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái</p>

	Mesterséges édesítőszer	felhasználása Kényelmi anyagok
Élelmiszerek a gyakorlatban	<p>Édesipari termékek: Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradék tartalma, felhasználása Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása, összetétele, felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása Italok: Alkoholtartalmú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval Párlatok</p>	<p>Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása Adalékanyagok: Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknel Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása Kényelmi anyagok: Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása</p>
Vendéglátás higiéniája	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési</p>	<p>Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a</p>

	<p>terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek</p>	<p>dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során A témakör részletes kifejtése A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai</p>
<p>Felhasználási alapok</p>	<p>Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora. Értékesítés munkakörei Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. Felhasználás általános szabályai Üzlet nyitás előtti előkészületek Felhasználási módok Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</p>	<p>Italok csoportosítása, ismertetése Konyhatechnológiai alapismeretek Főzelékek, köretek Mártások Hideg előételek A saláták elkészítése Salátaöntetek, dresszingek Levesek</p>

		Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők	Meleg előételek
	Értékesítés elmélete	Reggeli-és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai. A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai. Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.	A választék összeállításának szabályai. Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei. A termékek ajánlásának szabályai. A menü elemei, összeállításának alapszabályai. Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.
	Termelés elmélete	A konyhatechnológiai előkészítő-elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői. Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük. Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.
11. évfolyam	Felszolgálás	Szárnyashúsból készült ételek Sertéshúsból készült ételek Borjúhúsból készült ételek Marhahúsból készült ételek	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

12. évfolyam		Bárány-és birkahúsból készült ételek Vadhúsból készült ételek Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek Befejező fogások Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla).	Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás (vételezési ív, standív). Értékesítés informatikai rendszerek használatával. Az üzlet elindításának jogi háttere. Humán erőforrással kapcsolatos jogi szabályozások.
	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció I. Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II. Szakmai szituációk
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	Az üzlet működésének személyi feltételrendszere. Az üzlet létszámának meghatározása. Munkakörök meghatározása. Munkaköri leírások készítése. Munkaidő-beosztás készítése.	Munkaidő-beosztás készítése. A dolgozók elszámoltatása. Belső ellenőrzési feladatok Hatósági ellenőrzések típusai
	Pincér szakmai idegen nyelv	Szakmai kifejezések Szakmai technológiák	Szakmai technológiák Szakmai szituációk
	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. Piacszegmentálás üzlettípusokra.	Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban. Az ár meghatározása. Az elosztási csatornák meghatározása. A marketingkommunikáció eszközei: reklám Reklám (külső, belső, DM,) PR (külső, belső és az arculati elemek) Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás. Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás. SWOT analízis, STEEP analízis.	Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban A kommunikáció alapjai Szóbeli kommunikáció Írásbeli kommunikáció A kommunikációt segítő eszközök:
Alkalmazott számítástechnika	Informatika a vendéglátásban	Kimutatások, statisztikák, levelek készítése Az internetes marketing, a közösségi média szerepe
Termelés elmélete	Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata	Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.
Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció II.	Szakmai szituációk
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	Az információs rendszerek típusai, kialakításuk Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.	Ülső-belső folyamatok elemzése. Az üzlet beszerzési tevékenysége. Az üzlet raktározási tevékenysége. Az üzlet termelési tevékenysége. Az üzlet értékesítési tevékenysége. Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése. Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása. Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása. Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség.

	Jogszabályok a vendéglátásban	Az üzlet elindításának jogi háttere. Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások. A panaszkezelés jogi kérdései. Számviteli jogszabályok. Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok. Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.	Munkaügyi hatóság Adatkezelés és adatbiztonság Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések A médiával kapcsolatos jogi kérdések Fogyasztóvédelmi hatóság Fogyasztói érdekvédelem Élelmiszerbiztonság A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai Környezetvédelem előírásai
5/13. évfolyam	Idegen nyelv		
	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	Cukrászati technológiák. Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. Etikett, protokoll alkalmazása. Rendelésfelvétel idegen nyelven.	Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Üzleti levelezés kifejezései Panaszkezelés. Kommunikáció üzleti partnerekkel
	Foglalkoztatás I	Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök:	Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése Önéletrajz írása</p>
Foglalkoztatás II.		
Jogszabályok a vendéglátásban	<p>Az üzlet elindításának jogi háttere. Humán erőforrással kapcsolatos jogi szabályozások. A panaszkezelés jogi kérdései. Számviteli jogszabályok. Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok. Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.</p>	<p>Munkaügyi hatóság Adatkezelés és adatbiztonság Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések A médiával kapcsolatos jogi kérdések Fogyasztóvédelmi hatóság Fogyasztói érdekvédelem Élelmiszerbiztonság A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyonvédelmi előírásai Környezetvédelem előírásai</p>
Szervezés és irányítás a vendéglátásban	<p>Az információs rendszerek típusai, kialakításuk Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.</p> <p>ülső-belső folyamatok elemzése. Az üzlet beszerzési tevékenysége. Az üzlet raktározási tevékenysége. Az üzlet termelési tevékenysége. Az üzlet értékesítési tevékenysége. Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése.</p>	<p>Az információs rendszerek típusai, kialakításuk Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.</p> <p>ülső-belső folyamatok elemzése. Az üzlet beszerzési tevékenysége. Az üzlet raktározási tevékenysége. Az üzlet termelési tevékenysége. Az üzlet értékesítési tevékenysége. Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása.</p> <p>Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása.</p> <p>Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség.</p>	<p>Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása.</p> <p>Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása.</p> <p>Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség.</p>
	Termelés elmélete	<ul style="list-style-type: none"> - Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Cukrászati befejező műveletek fajtái, alkalmazásuk lehetőségei. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. - Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. - Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.
	Értékesítés elmélete	<p>Az értékesítés fajtái, jellemzői.</p> <p>Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.</p> <p>Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.</p> <p>Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.</p> <p>A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.</p> <p>A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.</p> <p>Hazai és nemzetközi étkezési</p>	<p>A választék összeállításának szabályai.</p> <p>Árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.</p> <p>A termékek ajánlásának szabályai.</p> <p>A menü elemei, összeállításának alapszabályai.</p> <p>Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.</p>

		<p>szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei. Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata. Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata. Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai. A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai. Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata</p>	
--	--	---	--

Vendéglátóipar ágazat módosult 2017.09.08. esti képzés

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
2/14. évfolyam	Idegen nyelv		
	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete	Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Etikett, protokoll alkalmazása. Rendelésfelvétel idegen nyelven.	Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Üzleti levelezés kifejezései. Panaszkezelés. Kommunikáció üzleti partnerekkel
	Foglalkoztatás I	Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.	Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése
	Foglalkoztatás II.		

	<p>Jogszabályok a vendéglátásban</p>	<p>Az üzlet elindításának jogi háttere. Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások. A panaszkezelés jogi kérdései. Számviteli jogszabályok. Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok. Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.</p>	<p>Munkaügyi hatóság Adatkezelés és adatbiztonság Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések A médiával kapcsolatos jogi kérdések</p>
	<p>Szervezés és irányítás a vendéglátásban</p>	<p>Az üzlet működésének személyi feltételrendszere. Az üzlet létszámának meghatározása. Munkakörök meghatározása. Munkaköri leírások készítése. Munkaidő-beosztás készítése. A dolgozók elszámoltatása. Belső ellenőrzési feladatok Hatósági ellenőrzések típusai Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre</p>	<p>Az információs rendszerek típusai, kialakításuk Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása. Külső-belső folyamatok elemzése. Az üzlet beszerzési tevékenysége.</p>
	<p>Termelés elmélete</p>	<p>A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk A termelés gépei, berendezései, eszközei. A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.</p> <p>A konyhatechnológiai előkészítő-elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői. Főzelékek, köreték csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük. Saláták és öntetek fajtái, jellemzői,</p>	<p>Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Reggeli és uzsonna ételek és italok</p>

	<p>készítésük folyamata. Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</p>	<p>fajtái, készítésük folyamata. Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata. Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.</p>
Értékesítés elmélete	<p>Az értékesítés fajtái, jellemzői. Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai. Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői. Az értékesítés etikett és protokoll szabályai. A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel. A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel. Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei. Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata. Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</p>	<p>Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai. A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának É Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata. A választék összeállításának szabályai. Árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemei. A termékek ajánlásának szabályai. A menü elemei, összeállításának alapszabályai. Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai.</p>
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	<p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. A marketingtevékenység</p>	<p>Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban. Az ár meghatározása.</p>

	<p>részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. Piacszegmentálás üzlettípusokra. Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás. Primer adatgyűjtés (megkérdezéssel vizsgálatok) és feldolgozás. SWOT analízis, STEEP analízis</p>	<p>Az elosztási csatornák meghatározása. A marketingkommunikáció eszközei Reklám (külső, belső, DM,) PR (külső, belső és az arculati elemek) Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban. A kommunikáció alapjai: Szóbeli kommunikáció Írásbeli kommunikáció</p>
<p>Ügyvitel</p>	<p>Általános ügyvitel. Ügyvitel elmélete és feladatai. Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai. Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek. A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok. Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái. Az üzleti levelezés szabályait, formai és tartalmi követelményei. A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtáit, kiállításuk szabályait. Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata. Iratkezelés jogszabályi háttere.</p>	<p>Iratok, dokumentumok selejtezése. Az elektronikus tartalmak kezelésének szabályai. Formai követelményei. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata.</p>

	A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai.	
Alkalmazott számítástechnika	<p><u>Felkészüléshez használható:</u> http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió) https://hu.wikipedia.org/wiki/Online_marketing Önéletrajzhoz: http://europass.hu/europass-oneletrajz Hivatalos levélhez: http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/rendeszet/irodai-ugyviteli-ismeretek/levelforma/hivatalos-levelkeszítése https://www.slideserve.com/owen-holland/hostware Üzleti levél készítése (Megrendelő, Ajánlat) Étlap készítése Menükártya készítése Statisztikai kimutatás készítése Beszámoló készítése Internetes marketing története e-mail, hírlevél, kéretlen levél, internetes reklám-vírusmarketing, banner</p>	<p><u>Felkészüléshez használható:</u> http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió) https://hu.wikipedia.org/wiki/Online_marketing Önéletrajzhoz: http://europass.hu/europass-oneletrajz Hivatalos levélhez: http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/rendeszet/irodai-ugyviteli-ismeretek/levelforma/hivatalos-levelkeszítése https://www.slideserve.com/owen-holland/hostware e-mail küldés, fogadás, e-mail írás szabályai Böngésző programok használata, Internetes keresés, kereső oldalak Információk, adatok felhasználási lehetőségei, szerzői jogok Adatok tárolási lehetőségei az interneten</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Webáruházak működése, online rendelés</p> <p>Internetes közösségi oldalak használata, beállításai</p> <p>e-mail küldés, fogadás, e-mail írás szabályai</p> <p>Böngésző programok használata, Internetes keresés, kereső oldalak</p> <p>Információk, adatok felhasználási lehetőségei, szerzői jogok</p> <p>Adatok tárolási lehetőségei az interneten</p> <p>Online önéletrajzok (Europass magyarul, a tanult idegen nyelven), egyszerű ügyiratok</p> <p>Online adatbázisok, e-szolgáltatások</p>	<p>Online önéletrajzok (Europass magyarul, a tanult idegen nyelven), egyszerű ügyiratok</p> <p>Online adatbázisok, e-szolgáltatások</p> <p>Egyszerű weblap készítése</p> <p>Háttér, címsor, táblázat, szöveg létrehozása, formázása (weblapszerkesztés)</p> <p>Grafika, kép, egyéb objektumok elhelyezése (weblapszerkesztés)</p> <p>Éttermi számítógépes programok kezelése</p>
--	---	--

Közgazdaság ágazat esti képzés

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
2/14. évfolyam	Foglalkoztatás II	Munkajogi alapismeretek. Munkavállaló jogai. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok. Munkaviszony létesítése. Munkaszerződés. Munkaviszonyhoz szükséges iratok. Motivációs levél és önéletrajz készítése.	Munkanélküliség.
	Foglalkoztatás I		Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókincs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése Önéletrajz írása
	Gazdálkodási ismeretek	Gazdálkodás befektetett eszközökkel. Az innováció lényege és szerepe és a vállalkozásnál. Tárgyi eszközök értékcsökkenése. A beruházás szerepe a vállalkozásnál. Beruházás folyamata. Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer.	A vállalkozás vezetése, szervezete és stratégiája. A vezetés lényege és funkciói. A vezetési döntések, a vállalkozás szervezete.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		Munkaerő és bérigazgatás. Gazdálkodás, gazdaságosság.	A vállalkozás válsága. A vállalati válság szakaszai és típusai. Csődeljárás. Felszámolási eljárás. Végelszámolás.
	Könyvelés számítógépen	Szoftverjog és etika, adatvédelem. A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények. Információ piramis. Könyvelő programok csoportosítása, jellemzői. Könyvelő rendszerek használati jogai, licencek sajátosságai. Főkönyvi és folyószámla könyvelési rendszer. A törzsadatok felvitele. Nyitási-zárási feladatok. lekérdezések a főkönyvi rendszerből. Komplex feladatok megoldása.	Bérelszámoló program alkalmazása. Bérszámfejtő rendszer sajátosságai. Törzsadatok felvitele. A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás készítése. Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése. Integrált vállalati rendszerek. A felhasználók és jogosultságok. A rendszer törzsadatai, a törzsadatok felvitele. Összefüggő feladatok megoldása integrált vállalati rendszerekben
	Számvitel	A számviteli törvény célja és hatálya, főbb fejezetei. A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek. Könyvvitel fogalma, feladatai. Vállalati számlarend, fogalma, felépítése és szerkezete. A tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások. Tárgyi eszközök fajtái. Állományváltozások elszámolása. Immateriális javakkal kapcsolatos elszámolások. A vásárolt készletek elszámolása. A vásárolt készletek fajtái és jellemzői, bekerülési érték tartalma. Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúztatott átlagáron, FIFO elv alapján.	Saját termelésű készletekkel kapcsolatos elszámolások. Fogalma, fajtái és értékelésük. Raktárra vétellel kapcsolatos számítások és könyvelésük. Visszaáru és minőség engedmény számítás és könyvelés. Pénzügyi és hitelekkel kapcsolatos elszámolások. Bankszámla és a pénztár számla vezetésére vonatkozó szabályok. Értékpapírok, befektetett pénzügyi eszközök könyvelése. Részvény vásárlás és értékesítés. Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások. Fajtái, jellemzői analitikus nyilvántartásuk.

		Jövedelem elszámolás. Jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások. Költségekkel kapcsolatos elszámolások.	Zárás éves beszámoló. A könyvvitel zárlat célja és feladatai. Beszámoló készítés, a beszámoló részei. A mérleg szerinti eredmény meghatározása
	Vállalkozásfinanszírozás	A vállalkozás pénzügyi döntései. A beruházások értékelése. Fogalma. A befektetés és a beruházás közötti különbségek. Beruházások csoportosítása. Beruházások pénzáramai, típusai. Dinamikus számítások. A beruházás megvalósítása, üzembhelyezés. Forgóeszközök gazdálkodásban betöltött szerepe. A készletek csoportosítása. Az átmeneti és a tartós forgóeszközök közötti különbségek.	A finanszírozás gyakorlata. Fogalma, jellemzői. Finanszírozási alapelvek. Finanszírozási stratégiák. Hitel, hitelfajták. Forgóeszköz finanszírozás. Pénzügyi tervezés, és a tervek csoportjai. Forgalmi szemléletű terv. A vállalkozás pénzügyi teljesítményének mérése. Teljesítménymutatók. Pénzügyi mutatók. hatékonysági mutatók. Jövedelmezőségi mutatók. Eladósodási mutatók. Mutatók kiszámításának értelmezése.
	Vállalkozásfinanszírozás gyakorlat	Beruházások pénzügyi döntései. A beruházások gazdaságossági számításainak gyakorlása feladatok megoldásával. Forgóeszköz-szükséglet megállapítása. feladatok megoldása a forgási mutatók és a mérlegmódszer alkalmazásával.	A finanszírozás gyakorlata. Kölcsöntörlesztés, hiteldíj. Nettó forgótőke kiszámítása. Likviditási terv összeállítása. Pénzügyi
	Adózás	Az adókötelezettség szabályai. Adótitok. Ellenőrzés célja megindítása és lefolytatása. az ellenőrzés befejezése. Személyi jövedelemadózás és bért terhelő járulékok. Az adó megállapítása. Az adóelőleg megállapítása. A bért terhelő	Társasági adó alanyai, adófizetési kötelezettség. A társasági adóalap meghatározása, A jövedelem-(nyereség-) minimum számításának szabályai.

		<p>járulékok. A szociális hozzájárulási adó. Feladatok megoldása. Egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái. Az egyéni vállalkozók adózási szabályai a jövedelem adóban. A vállalkozói személyi jövedelemadó. Az egyszerűsített vállalkozói adó. Az adónem választásának feltételei. Egyszerűbb feleadatok megoldása. Társaságok jövedelem adózása. Társaságok jövedelem adózása. A társasági adó alanyai. Az adófizetési kötelezettség.</p>	<p>Az adóalap-korrektíós tételek jelentősége. Az adóalapot módosító tételek csoportjai. Az adó mértéke, alapvető adókedvezmények. Az adózás utáni eredmény és a mérlegszerinti eredmény. Az egyszerűsített vállalkozói adó alanyai. Az adónem választásának feltételei. További adónemek a hatályos jogszabályok alapján. Egyszerűbb feladatok megoldása a társasági adófizetési kötelezettség megállapítására. Áfa bevezetésének célja, jellemzői. Áfa működési mechanizmusa. Áfa alapfogalmi. A termék értékesítésének és szolgáltatás nyújtásának esetei a tv. értelmében. A termék közösségen belüli beszerzés és a termék importja . A teljesítés helye a termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében. Az adó mértéke. A felszámított áfa megállapítása. A felszámított áfa elszámolásának lehetőségei. Adólevonási jog, és korlátozása. Előzetesen felszámított adó megosztása. Az adó alóli mentességek szabályai. Az adólevonási jog keletkezése.</p>
--	--	--	---

			Általános forgalmi adó bevallásának készítése
	Elektronikus adóbevallás gyakorlata	Tájékozódás a NAV honlapján. A számítógépen a nyomtatványkitöltő rendszerben a kiválasztott bevallás megnyitása, törzsadatok kitöltése. A dolgozók be- és kijelentésének elkészítése, adatváltozások bejelentése (T1041. Az egyszerűsített dolgozói bejelentés (T1042E). Bevallás elkészítése a foglalkoztató, kifizetőhely havi szája, szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségéről a munkavállalók és minden egyéb jogviszonyban foglalkoztatott személy munkavégzésével kapcsolatosan (08-as és 08E bevallás) Mentés, a hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre. A kiegészítő tevékenységet folytatónak nem minősülő egyéni vállalkozó (jövedelme szerint adózó és átalányadózó) szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás elkészítése, alkalmazásának esetei. A biztosított mezőgazdasági őstermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás elkészítése, alkalmazásának esetei. Az eva bevalláshoz szükséges adatállomány. Az eva bevallás elkészítése egyéni vállalkozás esetén (43-as bevallás). Az eva bevallás	Az éves adatszolgáltatás teljesítése a dolgozó felé a munkavállaló éves munkájával kapcsolatos bevételeinek, levont adójának, járulékaiknak bevallására (M30-as bevallás). Munkáltatói éves adatszolgáltatás a személyi jövedelemadó megállapításához (M29). Az egészségügyi szolgáltatási járulék alá való ki- és bejelentés (T1011-es bevallás). Általános forgalmi adó bevallás készítése (65-ös bevallás). Egyéni vállalkozó, társaság éves iparüzési adójának a bevallása. Az adatlap elkészítése a kilépő dolgozó időszakai béradatainak összesítésére (Adatlap évszám). A kisadózó vállalkozók tételes adójának éves bevallása (KATA). Nyilatkozat elkészítése a nulla értékadatú bevallás kiváltásáról (NY-es bevallás). A bevallási nyomtatványok tartalmának számonkérése. Esettanulmány (SZJA)

	<p>elkészítése társas vállalkozás esetén (43-as bevallás). Az átvezetési kérelem elkészítése az adónemek közötti adók átvezetése és a visszaigénylendő adó, járulék illetve az esetleges adókiutalás (17-es bevallás). A személyi jövedelemadó bevallásához szükséges igazolások. Magánszemély, illetve egyéni vállalkozó - (jövedelme szerint adózó, átalányadózó, ekhós adóalany) - 53-as bevallásának elkészítése . Saját SZJA bevallás elkészítése. Bevallás egyes adókötelezettségekről az államháztartással szemben (01-es bevallás).</p>	
<p>Projektfinanszírozás</p>	<p>csatornái, menete. A projektfinanszírozási struktúrájának kialakítása. A projektfinanszírozásban használt pénzügyi eszközök. A pénzügyi döntések és a finanszírozás összefüggése. Finanszírozási alapelvek. Finanszírozási források jellemzése, a tőkekötség értelmezése, becslése. Saját erő formái. A projektfinanszírozás helye a banki finanszírozásban. Hitelminősítés, hitelezés folyamata. A projektfinanszírozási garanciák típusai. A projektfinanszírozás kockázati tényezői. Üzleti, hitelezői, nemzetközi finanszírozás kockázatai. A biztosítérendszer (a biztosítékok formái, szerepe, jellemzői). Garanciaintézmények szerepe és az állami szerepvállalás a projektek finanszírozásában, a garanciák</p>	<p>projektköltségvetés készítésének módszerei. Cash flow. Likviditás tervezés. Költség-haszon elemzés. Projekt dokumentáció elemei .Megvalósíthatóság tanulmány. Szerződés vázlat (hitelszerződés). Szerződés vázlat (projektszerződés). A projektfinanszírozás jövője, és a lehetséges változások. Kis- és középvállalkozások gazdaságfejlesztést szolgáló támogatásai. Az EU támogatások intézményrendszere. A pályázatírás és a pénzügyi tervezés kapcsolata. Projektfinanszírozás és projektciklus-menedzsment (PCM) Indikátorok definiálása.</p>

	<p>típusai .A projektértékelés általánosan használt módszerei.Cash flow elemzés, NPV, IRR, PI, ROI. Projektkockázatok becslése. A kockázatok kezelése. A projektek pénzügyi tervezésének alapjai. Projekt munkaterv lényege, elemei. Projekt humán erőforrás-terv lényege, elemei.A pénzügyi terv kidolgozása.Mérlegterv. Eredményterv. Likviditási terv.</p>	<p>SMART elv. QQTTP elv. A végrehajtáshoz kapcsolódó monitoring és pénzügyi ellenőrzés. Kifizetési kérelmek tartalmi és formai elemei. A projekt szoftver sajátosságai</p>
<p>Projektfinanszírozás gyakorlata</p>	<p>A projekt szoftver sajátosságai. A szoftver alapbeállításai. Projekt adatok meghatározása Tevékenységek felvitele, kapcsolatok megadása Tevékenység hierarchia rögzítése. Tevékenységek törlése, mozgatása, beszúrása. Kritikus út lekérdezése. Erőforrások felvitele, beállítások, túlterhelt erőforrások, simítás. Naptárak, munkarendek. Arányos költségek tervezése. Fix költségek tervezése.</p>	<p>Költségtáblák, jelentések. Mintafeladatok megoldása a projekt szoftverrel. Projekttervezés esettanulmány készítése. Projekt kiválasztásának szempontjai. Költségtáblák, jelentések. Mintafeladatok megoldása a projekt szoftverrel. Projekttervezés esettanulmány készítése. Projekt kiválasztásának szempontjai.</p>
<p>Projektfolyamatok követése</p>	<p>A projekt fogalma . Projektek csoportosítása. Projektek jellemzői. A projektben érdekelt szereplők. A projekt szervezeti formái. A projektmenedzsment fogalma, feladatai. A projektmenedzsment funkciói, területei, jellemzői. Projektstandard. A projekt életgörbéje, fázisa. A projekt életgörbéje, fázisa. Projekttermék meghatározása.</p>	<p>Projekttervek jóváhagyása. A projektdefiniálás dokumentumai.A projektmenedzsment csoport kiválasztása. Munkamegosztás. A projektmenedzselés folyamata. Idő, költség, és minőség menedzsment. Emberi erőforrás menedzsment. Kockázat menedzsment.</p>

Projektciklus menedzsment. Nagyvállalati projektmenedzsment. Problémaelemzés, Célok meghatározása, SWOT analízis. Projekttervezés, célkitűzés. Tevékenységfa, logikai keretmátrix. A projekt időtervének elkészítése. Gantt-diagram, hisztogram, hálótervezés. Kritikus út meghatározása. A projekt költségtervének elkészítése. Költségterv készítése. Kockázatelemzés (érzékenység elemzés, valószínűség vizsgálat). Kockázatelemzés készítése. Projektegyensúly kialakítása. Projektbecslés módszerei.

Kommunikációs menedzsment. A projektirányítás dokumentumai. A projektzárás feladatai. A projekt szakmai és pénzügyi zárása. A lezárt projekt elemzése, értékelése.

Szakgimnázium 2018-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>9. évfolyam</u> (irodalom)	<p>Mítosz és mitológia, A görög mitológia</p> <p>A trójai mondakör</p> <p>A homéroszi eposzok</p> <p>A görög líra versformái</p> <p>A görög színjátszás kezdetei, A görög drámairodalom</p> <p>Szophoklész: Oidipus király</p> <p>Szophoklész: Antigoné</p> <p>A római császárszék költészete: Catullus, Vergilius, Horatius</p> <p>A Biblia, A bibliai teremtéstörténetek</p> <p>A középkori keresztény irodalom</p> <p>A lovagi irodalom</p> <p>Dante Alighieri: Isteni színjáték</p> <p>Francois Villon költészete</p> <p>Az Árpád-kor magyarországi irodalma</p> <p>Az első magyar vers: az Ómagyar Mária-siralom</p> <p>Liturgikus drámák a középkorban</p> <p>A világi színjátszás kezdetei</p>	<p>Giovanni Boccaccio: Dekameron. A novella</p> <p>Petrarca Daloskönyve</p> <p>A korajútkori magyar irodalom</p> <p>A reformáció. A reformáció korának magyar irodalma</p> <p>Janus Pannonius pályája, epigrammaköltészete, elégiái</p> <p>Balassi Bálint pályája, szerelmi költészete</p> <p>William Shakespeare pályája</p> <p>Shakespeare: Romeo és Júlia</p> <p>Shakespeare: Hamlet, dán királyfi</p> <p>Az európai barokk</p> <p>A magyar barokk irodalom</p> <p>Zrínyi Miklós pályája, A Szigeti veszedelem keletkezése, felépítése</p> <p>A magyar barokk eposz</p> <p>Az európai klasszicizmus</p> <p>A klasszicista dráma. Boileau</p> <p>Molière színháza, Molière: Tartuffe</p>

	<p>Mi a kommunikáció? A tömegkommunikáció és a metakommunikáció A médiaműfajok. A sajtóműfajok A médiaműfajok. A rádiós és televíziós műfajok A médiaműfajok. Az internetes műfajok A beszéd és a nyelv, a nyelvi szintek</p> <p>A beszédhangok képzése A magánhangzók képzésének jellemzői</p>	<p>Helyesírásunk rendszere, alapelvei: A kiejtés elve, A szóelemzés elve, A hagyomány elve, Az egyszerűsítés elve Helyesírásunk szabályai: A különírás és az egybeírás A kezdőbetű</p> <p>Az idegen szavak helyesírása Az írásjelek, Az elválasztás</p>
<p style="text-align: center;"><u>9. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A magánhangzótörvények A mássalhangzók képzésének jellemzői A mássalhangzótörvények A szóelemek A szóalkotás módjai, A ritkább szóalkotási módok A szavak: A szófajok A szószerkezetek: Az alanyos szószerkezetek, A mellérendelő szószerkezetek, Az egyéb alárendelő szószerkezetek A mondatok A mondatok fajtái a kommunikációs tartalom és a beszélő szándéka szerint A mondatok fajtái szerkezetük szerint Fogalmazási kalauz. Az esszé</p>	<p>A rövidítések és a mozaikszók helyesírása, A számok helyesírása Mi a szöveg? A szöveg és a kommunikáció: A szövegvilág A szöveg és a kommunikáció: A szövegértelem szintjei A szöveg szerkezete A szöveg szerkezete, szerkezettypusai A szöveg jelentése: A szöveg témája, Tartalmi-logikai kapcsolatok a szövegben A szöveg jelentése: Jelentésbeli kapcsolóelemek a szövegben A szöveg jelentése: A téma és a réma A szöveg grammatikája A szöveg grammatikája</p>

<p><u>10. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>A felvilágosodás és stílusai Az angol próza, Daniel Defoe: Robinson Crusoe az angol próza, Jonathan Swift: Gulliver utazásai A francia próza, Voltaire: Candide, avagy az optimizmus A francia próza, Rousseau értekezései és szépirodalmi munkássága A német klasszika, Goethe: Faust Friedrich Schiller munkássága A magyar felvilágosodás szellemi háttere és irodalmi élete Bessenyei György és a testőrírók</p> <p>Batsányi János lírája Kazinczy Ferenc munkássága Csokonai Vitéz Mihály élete, munkássága Berzsenyi Dániel élete, munkássága</p>	<p>A romantika jellemzői az irodalomban és más művészeti ágakban Az angol romantika /Coleridge, Wordsworth, Byron, Shelley, Keats/ Az orosz romantika /Puskin/ A reformkorszak és a magyar romantika irodalmából Katona József életpályája, munkássága Katona József: Bánk bán /szerkezete, jellemek, cselekménye/ Kölcsey Ferenc életpályája, munkássága /Hazafias lírái, erkölcsi tanításai/ Vörösmarty Mihály élete, munkássága /Hazafias lírái, szerelmi és kései lírái/ Vörösmarty Mihály: Csongor és Tünde A Himnusz és a Szózat összehasonlítása</p>
	<p>Változások a 17-18. század folyamán</p>	<p>Petőfi Sándor élete, munkássága Arany János életpályája, nagyepikája, balladái Jókai Mór életpályája, Az arany ember értelmezése</p>
<p><u>10. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A szavak szintje, a szófajok Az alapszófajok A viszonyszók és a mondatszók A szó szerkezetek jellemzői A mondat jellemzői, jelentése, modalitása A mondatok fajtái szerkezetük szerint</p>	<p>Az alárendelő összetett mondat A mellérendelő összetett mondat A többszörösen összetett mondat Mi a jel? Hangalak és jelentés kapcsolata Mi a szöveg? A szöveg megszerkesztése, Szövegtípusok Mi a retorika? A nyilvános megszólalás jellemzői</p>

<p><u>11. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Arany János költészete Madách Imre: Az ember tragédiája Vajda János lírája Mikszáth Kálmán alkotói portréja A realizmus Az angol regény A francia epika Az orosz realizmus (Csehov, Tolsztoj) A modern polgári dráma (Ibsen)</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 15-131. oldal</p>	<p>A líra átalakulása a 19. század második felében (Baudelaire, Verlaine, Rimbaud) A Nyugat jelentősége Ady Endre életműve Krúdy Gyula novellái Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád Lírája Karinthy Frigyes művei</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 132-288. oldal</p>
<p><u>11. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>Retorika és kommunikáció A nyilvános megszólalás szövegtípusai A szónok tulajdonságai és feladatai A szövegszerkesztés menete A beszéd felépítése</p>	<p>Anyanyelvünk változatai A csoportnyelvek Az ifjúsági nyelv Az argó és a szleng A nyelvjárások</p>
	<p>A meggyőzés forrásai A bizonyítás és a cáfolat A szöveg kidolgozása A beszéd megszólaltatása</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam 7-64. oldal</p>	<p>A határon túli magyarok nyelvhasználata A nyelvi tervezés, nyelvpolitika, nyelvművelés A nyelvújítás mozgalma A tömegkommunikáció szerepe a nyelvművelésben Magyar nyelvészeti folyóiratok</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam 65-92. oldal</p>

<p><u>12. évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád Lírája Karinthy Frigyes művei A XX. század világirodalma (Apollinaire, Kafka, Thomas Mann, Brecht) A két világháború közötti magyar irodalom (Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Németh László, Illés Gyula)</p> <p>Tankönyv: Mohácsy Károly: Színes irodalom a gimnáziumok és a szakközépiskolák 11. évfolyama számára 206-288. oldal Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 10-33. oldal, 68-109. oldal</p>	<p>József Attila életműve Radnóti Miklós alkotói portréja A XX. század második felének magyar irodalma (Ottlik Géza, Weöres Sándor, Pilinszky János, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László) Örkény István alkotói portréja A közelmúlt irodalma: Kertész Imre</p> <p>Tankönyv: Irodalom Tankönyv 12. Kísérleti tankönyv 40139. oldal</p>
<p><u>12. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>A nyelv és a kommunikáció A nyelv és a cselekvés A nyelv és a társadalom A nyelv és a gondolkodás A nyelvek eredete és típusai Az írás története A magyar nyelv évezredei A nyelvrokonság bizonyítékai, kutatói, rokonítási kísérletek</p>	<p>A hangrendszer változásai (magánhangzók és mássalhangzók) A nyelvtani rendszerünk kialakulása, változásai (igeragozás rendszere, névszók jelei és ragjai, a viszonyozók gazdagodása) A magyar helyesírás története Szókincsünk bővülése Jelentésváltozások Az irodalmi nyelv kialakulása</p>
	<p>A magyar nyelv történeteinek főbb korszakai A nyelvtörténeti kutatások forrásai Tankönyv: Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 14-46. oldal</p>	<p>A határon túli magyarok nyelvhasználata</p> <p>Tankönyv: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam 47-78. oldal</p>

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam (TK: Történelem 9. OFI, Závodszy, 2016)</p>	<p>TK.8-109. Az ókori Kelet Az athéni demokrácia működése a Kr.e. 5. században. Julius Caesar egyeduralkodó kísérlete A görög-római hitvilág. Az antikvitás kiemelkedő kulturális emlékei. A zsidó vallás fő jellemzői. A kereszténység kialakulása és főbb tanításai. A hűbériség és a jobbágyság jellemzői. Az uradalom és a mezőgazdasági technika. A nyugati és a keleti kereszténység főbb jellemzői. Hitélet és vallások (pl. keresztény, zsidó) – együttműködés és konfliktusok.</p>	<p>TK.110-123. A középkori város és a céhes ipar. Az iszlám vallás kialakulása és főbb tanításai. A román és gótikus építészet; a reneszánsz kultúra. A magyar nép eredete, vándorlása és a honfoglalás Géza fejedelemsége és I. (Szent) István államszervező tevékenysége. A tatárjárás és az ország újjáépítése IV. Béla idején. A középkori magyar állam megerősödése I. Károly idején. Hunyadi Mátyás reformjai és külpolitikája.</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>A földrajzi felfedezések és a kapitalista gazdaság jellemzői. A lutheri és kálvini reformáció. A katolikus megújulás. A barokk stílus jellemzői. Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában.</p>	<p>Az Emberi és polgári jogok nyilatkozatának alapkérdései. A korszak főbb eszmeáramlatainak (liberalizmus, nacionalizmus, konzervativizmus és szocializmus) jellemzői.</p>

	<p>A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői.</p>	<p>Az ipari forradalmak legjelentősebb területei (könnyűipar, nehézipar, közlekedés), néhány találmánya és a gyáripar kezdetei.</p> <p>A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja.</p>
	<p>A mohácsi vész és az ország három részre szakadása. A várháborúk (1541-1568).</p> <p>Erdély sajátos etnikai és vallási helyzete.</p> <p>A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei.</p> <p>Demográfiai és etnikai változások a 18. században. Mária Terézia és II. József reformjai.</p>	<p>A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények.</p> <p>A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei.</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p>A szövetségi rendszerek kialakulása.</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>Az első világháború (hadviselők, 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.</p> <p>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>

		Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon.
12. évfolyam	A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői. Az ENSZ létrejötte, működése.	Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése. A globális világgazdaság ellentmondásai.

<p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése.</p> <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>A rendszerváltás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei.</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> <p>A háztartás pénzügyei (adók és járulékok, pénzkezelési technikák, banki ügyletek).</p> <p>A munkaviszonyhoz kapcsolódó jogok és kötelezettségek, a munkaviszony megszűnése.</p>
--	--

Etika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>12. évfolyam</u>	<p>Mi az ember? Ösztön és szellem, Az ember, mint társas lény Munka és kultúra Törvény, norma és erkölcs összefüggése A szabadság értelmezése A jó és a rossz megkülönböztetésének képessége. Bűn és büntudat. Az egyén erkölcsi fejlődése Szándék, felelősség, lelkiismeret, Az akarat</p>	<p>Erkölcsei felfogások és etikák Vallás és erkölcs, létcélok és szükségletek A személyes kapcsolatok erkölcsi dilemmái, Szeretet és erkölcs Családi kapcsolatok, házasság és nemi erkölcs. Barátság, részvétel és segítség. Közösség és társadalom. Erkölcsei és jogeltérő illetékesség, Társadalmi igazságosság és szolidaritás. A tudományos- technológiai fejlődés erkölcsi dilemmái</p>

Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>9. évfolyam</u></p>	<p><i>A csillagászati ismeretek fejlődése</i> <i>A Világegyetem</i> <i>Az űrkutatás szerepe a Naprendszer megismerésében</i> <i>A Föld mint égitest</i> <i>A Hold</i> <i>A térkép</i> <i>Tájékozódás a térképen és a térképpel</i> <i>Távérzékelés és térinformatika</i> <i>A kőzetbolygó gömbhéjainak szerkezete és ásványtani összetétele</i> <i>A kőzetlemezek és mozgásaik következményei</i> <i>Ásványkincsek</i> <i>A talaj</i> <i>Földtörténet</i></p>	<p><i>A légkör anyagai és szerkezete</i> <i>A levegő felmelegedése</i> <i>A felhő- és csapadékképződés</i> <i>A levegő mozgása</i> <i>Időjárás, időjárási frontok</i> <i>A szél és a csapadék felszínformáló tevékenysége</i> <i>A légszennyezés következményei</i> <i>A vízburok tulajdonságai és mozgásai</i> <i>A felszín alatti vizek</i> <i>A felszíni vizek</i> <i>A víz és a jég felszínformáló munkája</i> <i>A karsztosodás</i> <i>A vízburok mint gazdasági erőforrás</i> <i>A vízburok környezeti problémái</i> <i>A szoláris és a valódi éghajlati övezetesség</i> <i>A forró, a mérsékelt és a hideg földrajzi övezet</i> <i>A függőleges övezetesség</i></p>

<p><u>10. évfolyam</u></p>	<p><i>A csillagászati ismeretek fejlődése</i> <i>A Világegyetem</i> <i>Az űrkutatás szerepe a Naprendszer megismerésében</i> <i>A Föld mint égitest</i> <i>A Hold</i> <i>A térkép</i> <i>Tájékozódás a térképen és a térképpel</i> <i>Távérzékelés és térinformatika</i> <i>A kőzetbolygó gömbhéjainak szerkezete és ásványtani összetétele</i> <i>A kőzetlemezek és mozgásaik következményei</i> <i>Ásványkincsek</i> <i>A talaj</i> <i>Földtörténet</i></p>	<p><i>A légkör anyagai és szerkezete</i> <i>A levegő felmelegedése</i> <i>A felhő- és csapadékképződés</i> <i>A levegő mozgása</i> <i>Időjárás, időjárási frontok</i> <i>A szél és a csapadék felszínformáló tevékenysége</i> <i>A légszennyezés következményei</i> <i>A vízburok tulajdonságai és mozgásai</i> <i>A felszín alatti vizek</i> <i>A felszíni vizek</i> <i>A víz és a jég felszínformáló munkája</i> <i>A karsztosodás</i> <i>A vízburok mint gazdasági erőforrás</i> <i>A vízburok környezeti problémái</i> <i>A szoláris és a valódi éghajlati övezetesség</i> <i>A forró, a mérsékelt és a hideg földrajzi övezet</i> <i>A függőleges övezetesség</i></p>
----------------------------	---	--

<p><u>11. évfolyam</u></p>	<p><i>A vízburok tulajdonságai és mozgásai</i> <i>A felszín alatti vizek</i> <i>A felszíni vizek</i> <i>A víz és a jég felszínformáló munkája</i> <i>A karsztosodás</i> <i>A vízburok mint gazdasági erőforrás</i> <i>A vízburok környezeti problémái</i> <i>A szoláris és a valódi éghajlati övezetesség</i> <i>A forró, a mérsékelt és a hideg földrajzi övezet</i> <i>A függőleges övezetesség</i> <i>Demográfiai folyamatok a 21. század elején</i> <i>A népesség összetétele</i> <i>Településtípusok – urbanizáció</i></p>	<p><i>Nemzetgazdaságok és a világgazdaság</i> <i>Integrációs folyamatok</i> <i>A monetáris világ</i> <i>A magyarországi társadalmi-gazdasági fejlődés jellemzői</i> <i>A magyarországi régiók földrajzi jellemzői</i> <i>Az országhatáron átívelő kapcsolatok</i> <i>Az Európai Unió</i> <i>A területi fejlettség különbségei Európában</i> <i>Ázsia regionális földrajza</i> <i>Amerika regionális földrajza</i></p>
----------------------------	---	--

Művészetek: Ének-zene

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>9. évfolyam</u> Művészetek: <i>Ének-zene</i></p>	<p>Az őskor zenéje Az ókor zenéje A középkor egyház zenéje /gregorián ének, mise/ A középkor világi zenéje /trubadúrok, Minnesängerek/; a többszólamúság A reneszánsz zenéje /históriás ének, motetta, madrigál/; Palestrina, Lassus A barokk zene A bécsi klasszicizmus A romantika zenéje A XX. század zenéje Zenei irányzatok</p>	<p>A hang létrejötte, a hang jellegzetes tulajdonságai Az énekszólamok; rendhagyó éneklésmódok Énekes műfajok; az opera és az operával rokon műfajok Ünnepek, ünnepélyek /családi, állami, nemzeti, egyházi/ Jeles napok, népszokások A hangszerek /fafúvós, rézfúvós, vonós, ütős/ Hangszeres műfajok /szimfónia, szonáta, nyitány, versenymű/</p>

Idegen nyelv (általános nyelv)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 1-5. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 1-3. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 1-4 lecke	Német nyelv: Start! neu 6-10. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 4-6. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 5-9 lecke
10. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 11-15. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 7-9. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 10-14 lecke	Német nyelv: Start! neu 16-20. lecke Angol nyelv: New Headway Elementary Fourth edition 10-12. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 15-18 lecke
11. évfolyam	Német nyelv: család, ünnepek (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: New Headway Pre- Intermediate Fourth edition 1-3. lecke Francia nyelv: Allons-y II. Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés. Szóbeli: személyes vonatkozások, család, ünnepek, életmód.	Német nyelv: lakóhely, iskola, álláskeresés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: New Headway Pre- Intermediate Fourth edition 4-6. lecke Francia nyelv: Allons-y II. Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Szóbeli: szabadidő, szórakozás, utazás, környezetünk, ember és társadalom.

12. évfolyam	<p>Német nyelv: napirend, szabadidő, közlekedés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Angol nyelv: család, ember és társadalom, környezetünk, az iskola, a munka világa (szóbeli témakörök).</p>	<p>Német nyelv: háztartási eszközök, szolgáltatások Angol nyelv: életmód, szabadidő, szórakozás, utazás, tudomány és technika, gazdaság (szóbeli témakörök).</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p>
	<p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Francia nyelv</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás.</p> <p>Szóbeli: az iskola, a munka világa.</p>	<p>Francia nyelv</p> <p>Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás-segédanyagok, nyelvtani összefoglalók.</p> <p>Szóbeli: tudomány és technika, gazdaság.</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Halmazok, részhalmaz. Halmazműveletek. Alaphalmaz és komplementer halmaz. Számhalmazok. Az intervallum fogalma, fajtái. Logikai műveletek. Kombinatorika. Gráfok. Prímtényező felbontás, legnagyobb közös osztó. Legkisebb közös többszörös. Relatív prímek. Hatványozás 0 és negatív egész kitevőre. A hatványozás azonosságai. Kettes számrendszer. Számok normálalakja. Nevezetes azonosságok: Algebrai tört értelmezési tartománya. Elsőfokú kétismeretlenes egyenletrendszer megoldása. Egy abszolút értéket tartalmazó egyenletek.</p>	<p>A lineáris függvény. Az egyenes arányosság. Az abszolútérték-függvény. A négyzetgyökfüggvény. A fordított arányosság függvénye. Geometriai alapfogalmak. A háromszög nevezetes vonalai, körei. Konvex sokszögek általános tulajdonságai. Kör és részei, kör és egyenes. A körív hossza. A körcikk területe. Thalész tétele. Pitagorasz-tétel. Egybevágósági transzformációk. Szimmetrikus négyszögek. Szabályos sokszögek. Vektorok összege, két vektor különbsége. Statisztikai adatok és ábrázolásuk. Adathalmazok jellemzői.</p>

10.	<p>Gondolkodási módszerek.</p> <p>A négyzetgyökvonás azonosságai.</p> <p>A négyzetgyökvonás azonosságainak alkalmazása.</p> <p>A számok n-edik gyöke, azonosságai.</p> <p>A másodfokú egyenlet és függvény.</p> <p>Másodfokú egyenlőtlenségek</p> <p>Négyzetgyökös egyenletek</p> <p>A számtani és mértani közép</p> <p>A körrel kapcsolatos ismeretek</p> <p>Középponti és kerületi szögek tétele</p> <p>Húrnégyszögek tétele</p>	<p>Párhuzamos szelők és szelőszakaszok tétele</p> <p>A háromszög belső szögfelezőjének egy tulajdonsága</p> <p>A hasonlósági transzformáció</p> <p>Arányossági tételek a derékszögű háromszögben</p> <p>Hasonló síkidomok területének aránya</p> <p>Hasonló testek térfogatának aránya</p> <p>Hegyesszögek szögfüggvényei</p> <p>Nevezetes szögek szögfüggvényei</p> <p>Vektorok, műveletek vektorokkal, vektor koordinátái</p> <p>A sinus és cosinus függvény</p> <p>A tangens és cotangens függvény Valószínűség számítás</p>
11.	<p>Másodfokúra visszavezethető magasabb fokú egyenletek</p> <p>A hatványozás azonosságai</p> <p>A hatvány fogalmának kiterjesztése negatív kitevőre A hatvány fogalmának kiterjesztése racionális kitevőre Az exponenciális függvény és tulajdonságai.</p> <p>Egyszerű exponenciális egyenletek</p> <p>A logaritmus fogalma. A logaritmus azonosságai</p> <p>Logaritmusos egyenletek Szögfüggvények általánosítása</p> <p>Összefüggés a szögfüggvények között</p> <p>A forgásszög meghatározása szögfüggvényéből</p> <p>Egyszerű trigonometrikus egyenletek A vektorok, műveletek vektorokkal.</p> <p>Vektor skaláris szorzata</p> <p>A szinusztétel</p> <p>A koszinusztétel</p>	<p>Koordináta geometria:</p> <p>Szakasz osztópontjai</p> <p>A háromszög súlypontjának koordinátái</p> <p>Két pont távolsága, szakasz hossza</p> <p>Az egyenes egyenletei, irányvektoros egyenlet</p> <p>Két adott ponton átmenő egyenes egyenlete</p> <p>Az egyenes normálvektoros egyenlete</p> <p>Az egyenes iránytényező egyenlete</p> <p>Az egyenes egyenletei közül vagy irányvektoros egyenlet vagy normálvektoros egyenlet vagy két ponton átmenő egyenes egyenlete</p> <p>Két egyenes metszéspontja</p> <p>A párhuzamosság és merőlegesség feltétele</p> <p>A kör egyenlete</p> <p>A kör és egyenes, kölcsönös helyzete</p> <p>A kör adott pontjához tartozó érintő egyenlete Kombinatorika:</p> <p>Kiválasztás és sorba rendezés.</p> <p>Gráfok.</p> <p>Valószínűség számítás. Statisztika.</p>

<p>12.</p>	<p>A számtani sorozat A mértani sorozat Kamatos kamat, törlesztő részlet számítása. Testek felszíne és térfogata. A matematikai logika alapfogalmai.</p>	<p>Rendszerező összefoglalás: Halmazok Hatványozás Logaritmus Algebrai egész kifejezések, algebrai törtek. Számelmélet Függvények Egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek. Síkgeometria. Egybevágósági transzformációk Hasonlósági transzformáció Vektorok a koordináta-rendszerben Kombinatorikai feladatok Gráfok Statisztika Valószínűség-számítás</p>
------------	--	--

Komplex természettudományos tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<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 hétköznapiakban <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 Atomfizika • 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 A reakciósebességet befolyásoló tényezők A katalizátorok szerepe</p> <p>Atomi aktivitás Az atom felépítése</p> <p>Az elektronburok szerkezete Izotópok Radioaktív izotópok a gyakorlatban Ionok képződése Az atomenergia A Nap energiatermelése, hatása a földi életre Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés</p> <p>Halmazok</p> <p>Halmazállapotok, halmazállapot változások A gázhalmazállapot</p>	<p>Elemek és vegyületek, Kristályrácsok</p> <p>Fémes elemek Nemfémes elemek Vegyületek Kristályrácsok Oldatok A töménység jellemzése</p> <p>Szerves molekulák a mindennapokban Szénhidrogének</p> <p>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</p>

	<p>Gáztörvények A folyadék halmazállapot 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>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</p> <p>Honnan hová? Biológiai evolúció Az élővilág evolúciója A genom átformálása, nemesítés, (GMO)</p> <p>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)</p>
--	---	--

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9.</p> <p>A felkészüléshez használható bármely érettségi feladat, például:</p> <p>Szövegszerkesztés 2006. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Jégvitorlás)</p> <p>Prezentációkészítés 2006. februári középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Szomjas kacsa)</p> <p>Táblázatkezelés 2006. próba középszintű informatika érettségi feladatlap feladata</p> <p>Weblapszerkesztés 2007. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Ősember)</p> <p>Adatbázis-kezelés 2004. próba középszintű informatika érettségi feladatlap feladata</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/koznevelas/ertsegi/feladatsorok</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei (alaplapp, processzor, a memória főbb jellemzői, perifériák) • Az operációs rendszer alapműveletei, az adatok biztonságos tárolása. <p>Szövegszerkesztés Egyszerű és esztétikus dokumentumok elkészítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • karakter-, bekezdésformázás □ oldalbeállítások • egyszerű táblázatok készítése • Nagy terjedelmű dokumentumok (stílusok, tartalomjegyzék) • Körlevél készítése <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • bemutató készítése • Képek, grafikák, táblázatok a bemutatókban • animációk • áttűnések <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű táblázatok készítése, formázása 	<p>Táblázatkezelés Komplex táblázatkezelési feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • táblázatok készítése, formázása • képletek használata • függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag, darab, darab2, darabtel, ha) • diagramok készítése <p>Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű adatbázisok létrehozása • egyszerű lekérdezések <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű weblap készítése • háttér, szöveg formázása • táblázatok készítése • képek, grafikák kezelése <p>Digitális hang és videó (formátumok, szerkesztésük, felhasználási lehetőségek)</p> <p>Hálózati ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információszerzés internetes portálokról, médiatárakból, elektronikus könyvtárakból, a publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Információ keresése az interneten, böngészőprogramok

	<ul style="list-style-type: none"> • képletek használata • egyszerű függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag) • diagramok készítése 	<ul style="list-style-type: none"> • elektronikus levelezés <p>A problémamegoldáshoz szükséges informatikai eszközök kiválasztása</p> <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmizálás • Elemi és összetett adatok • Adatmodellezés, egyszerű modellek <p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatvédelem. Szerzői jogok • Az internet veszélyei • Az információs társadalom, az informatikai kultúra, netikett • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak <p>Könyvtári ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai könyvtár ismerete • dokumentum típusok ismerete • katalógus használata
--	---	--

<p style="text-align: center;">10.</p> <p>A felkészüléshez használható bármely érettségi feladat, például:</p> <p>Szövegszerkesztés 2009. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Film)</p> <p>Prezentációkészítés 2006. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Gitár)</p> <p>Táblázatkezelés 2007. májusi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Gyümölcsök)</p> <p>Weblapszerkesztés 2009. októberi középszintű informatika érettségi feladatlap feladata (Házityúk)</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei (alaplap, processzor, a memória főbb jellemzői, perifériák) • Az operációs rendszer alpműveletei, az adatok biztonságos tárolása. <p>Szövegszerkesztés Esztétikus, szabályosan szerkesztett dokumentumok készítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komplex szövegszerkesztési feladat. Grafikák, képek, táblázatok a szövegben • Több oldalas dokumentum szerkesztése (élőfej, élőláb, oldalszámozás, stílusok alkalmazása, tartalomjegyzék) • Körlevél készítése <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multimédiás dokumentumok létrehozása. Interaktív anyagok, bemutatók készítése • Animáció, áttűnés, vetítési beállítások <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • weblapok készítése • háttér, szöveg formázása • táblázatok készítése • képek, grafikák kezelése 	<p>Táblázatkezelés Komplex táblázatkezelési feladat</p> <ul style="list-style-type: none"> • táblázatok készítése, formázása • képletek használata • függvények használata (szum, min, max, kicsi, nagy, átlag, darab, darab2, darabteli, ha) • diagramok készítése <p>Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű adatbázisok létrehozása • egyszerű lekérdezések <p>Hálózati ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információszerzés internetes portálokról, médiatárakból, elektronikus könyvtárakból, a publikálás módszereinek megismerése, szabályai • Információ keresése az interneten, böngészőprogramok • elektronikus levelezés <p>A problémamegoldáshoz szükséges informatikai eszközök kiválasztása</p> <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmizálás • Elemi és összetett adatok • Adatmodellezés, egyszerű modellek
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Digitális hang és videó (formátumok, szerkesztésük, felhasználási lehetőségek) 	<p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adatvédelem. Szerzői jogok • Az internet veszélyei • Az információs társadalom, az informatikai kultúra, netikett • e-szolgáltatások • Közösségi oldalak <p>Könyvtári ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai könyvtár ismerete • dokumentum típusok ismerete • katalógus használata • Információkeresés, bibliográfia, forrás-felhasználás
--	--	---

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, gurulóátfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/ Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egyleütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>

10.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejjállás, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p>
	<p>röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

11.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúszással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, fejállás, kézállás, kiszúrás /fiú/ híd /lány/ Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, 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/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúszással Szertorna: Szekrényugrás: nagymacska Korlát: felkarbillenés Gerenda: ugrások Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
12.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás,</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúszással</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>kézállás, fejállás, kiszúrás-híd, fejbillenés, vagy kézenátfordulás Labdajáték: kézilabda /társtól visszakapott labda, páros lerohanások/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Szertorna: Szekrényugrás: lebegőtámasszal átugrás Korlát: dobantó segítségével felmenetel, alaplendület fordulás, pedzés ülőtartás, hasmánt leugrás Gerenda: járások, futások, szökdelések, szökkenések és homorított leugrások Labdajáték: kézilabda /szélső, átlövők, beállók kapura lövési módjainak alkalmazása, pozíciótartásos támadó játék/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
--	---	--

Élelmiszeripar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>A vírusok</p> <p>A prokarióták országa</p> <p>Az eukarióta egysejtűek országa</p> <p>A gombák országa</p> <p>A zuzmók</p> <p>Szerveződési szintek a növények országában</p> <p>A moszatok törzsei</p> <p>A mohák</p> <p>A növényi test szövetei</p> <p>A hajtásos növények szervezete</p> <p>A harasztok</p> <p>A nyitvatermő növények</p> <p>A zárvatermő növények</p> <p>A virágos növények egyedfejlődése</p> <p>Szivacsok, csalánozók</p> <p>Férgesek</p> <p>Puhatestűek törzse</p> <p>Ízeltlábúak törzse</p> <p>Rovarok osztálya</p> <p>Halak, kételtűek</p> <p>A hüllők osztálya, a madarak osztálya</p> <p>Az emlősök osztálya</p>	<p>Élőlények és környezetük</p> <p>Az életközösségek</p> <p>A populációk</p> <p>Egymásra utalva – populációk közötti kölcsönhatások</p> <p>Az életközösségek anyag és energiaforgalma</p> <p>A társulások jellemzői és változásai</p> <p>A bioszféra jelene és jövője, globális környezeti problémák</p> <p>Az emberiség sajátos problémái és a bioszféra</p> <p>Az állatok viselkedése</p> <p>Az etológia – irányok és megközelítések</p> <p>Az öröklött magatartás</p> <p>A tanult magatartás</p> <p>Az állatok társas viselkedése</p> <p>A kommunikáció</p> <p>A szaporodás és az ivadék gondozás</p> <p>Önfenntartási viselkedések</p> <p>Az emberi viselkedés – a humán viselkedés komplex</p> <p>A kárpát-medence élővilága</p> <p>Sziklák, ormok, lejtők</p> <p>Homokhátak és szikes puszták</p> <p>Vetési és útszéli gyomok, vágástársulások</p> <p>A vizes élőhelyek</p> <p>Vízrendezés, vízgazdálkodás</p> <p>A hazai élővilág védelme</p>
10.	<p>Elemek, szervetlen vegyületek Szénhidrátok;</p> <p>Lipidek</p>	<p>A bőr</p> <p>A szervezet védelmi rendszere</p>

	<p>Fehérjék; Nukleinsavak Az enzimek Az eukarióta sejtek felépítése A sejtek anyagfelvétele és anyagleadása A lebontó folyamatok A felépítő folyamatok Az emberi test általános felépítése Csontjaink felépítése A csontok egymáshoz kapcsolódnak Az izomrendszer Az ember tápcsatornája A tápanyagok Az egészséges táplálkozás A légzési szervrendszer A vér A szív és a keringési rendszer A kiválasztás</p>	<p>Az immunitás A vércsoportok Szabályozás és vezérlés A hormonális szabályozás alapelvei A pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy A hasnyálmirigy és a diabétesz Küzdelem a stresszel Elemi idegi jelenségek Az idegrendszer Az agyvelő A vegetatív idegrendszer A látás A hallás és az egyensúlyozás Kémiai érzékszervek és a bőr Az emberi magatartás alapjai Az ember tanulása Az idegrendszer megbetegedései</p>
<p style="text-align: center;">11.</p>	<p>A géntől a tulajdonságig Állandóság és változás A becsomagolt DNS – a sejtciklus és a kromoszómák Egyről a kettőre – a sejtosztódás Mendel nyomában – az öröklődés alapjai A genetikai kapcsoltság és a mennyiségi jelek öröklődése A férfi szaporító szervrendszer Vénusz tükre - a nő szaporítószervei A terhesség és a szülés A tudatos családtervezés Az ember posztembrionális fejlődése</p>	<p>A populációk Adaptív és nem adaptív változások Az evolúció és bizonyítékai Az élet kialakulása a Földön Az ember evolúciója Az ökológiai lábnyom A mezőgazdasági monokultúrák A környezeti válság A biológia sokféleség védelme</p>

Kereskedelem, Közgazdaság, Vendéglátóipar ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	A csillagászati ismeretek fejlődése A Világegyetem A Föld mint égitest A Hold Térkép, Tájékozódás a térképen és a térképpel Távérzékelés és térinformatika A Föld mint kőzetbolygó szerkezete és folyamatai A légkör földrajza A vízburok földrajza	A vízburok tulajdonságai és mozgásai A felszín alatti vizek A karsztosodás A földrajzi övezetesség A szoláris és a valódi éghajlati övezetesség A forró, a mérsékelt és a hideg földrajzi övezet
10.	Demográfiai folyamatok a 21. század elején A népesség összetétele Településtípusok – urbanizáció Nemzetgazdaságok és a világgazdaság Integrációs folyamatok A monetáris világ	Magyarország – helyünk a Kárpát-medencében és Európában A magyarországi társadalmi-gazdasági fejlődés jellemzői A magyarországi régiók földrajzi jellemzői Az országhatáron átívelő kapcsolatok
11.	A társadalmi-gazdasági fejlődés regionális különbségei Európában Az Európai Unió A területi fejlettség különbségei Európában Az Európán kívüli kontinensek, tájak, országok társadalmigazdasági jellemzői Ázsia regionális földrajza	Ázsia regionális földrajza A NAFTA USA-n kívüli tagországai (Kanada és Mexikó), szerepük az együttműködésben példák alapján Afrika regionális földrajza A globálissá váló környezetszennyezés és következményei Demográfiai és urbanizációs válság Élelmezési válság A mind nagyobb mértékű fogyasztás és a gazdasági növekedés következményei A környezet- és a természetvédelem feladatai

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

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

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, gurulóátfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/ Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szertorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról technikai végrehajtása/</p>
10.	<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/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás</p>

	<p>röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
<p>11.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúzással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, fejállás, kézállás, kiszúrás /fiú/ híd /lány/ Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások/ vagy labdarúgás/ fejelés szembenálló társnak, cselezés-mozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika. Súlylökés: becsúzással Sztortna: Szekrényugrás: nagymacska Korlát: felkarbillenés Gerenda: ugrások Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezés-mozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

12.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúzással Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás,</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: flopp-technika Súlylökés: becsúzással</p>
	<p>kézállás, fejjállás, kiszúrás-híd, fejbillenés, vagy kézenátfordulás Labdajáték: kézilabda /társtól visszakapott labda, páros lerohanások/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Szertorna: Szekrényugrás: lebegőtámasszal átugrás Korlát: dobantó segítségével felmenetel, alaplendület fordulás, pedzés ülőtartás, hasmánt leugrás Gerenda: járások, futások, szökdelések, szökkenések és homorított leugrások Labdajáték: kézilabda /szélső, átlövők, beállók kapura lövési módjainak alkalmazása, pozíciótartásos támadójáték/ vagy labdarúgás/komplex gyakorlatok a tanult technikai elemek végrehajtásával/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

Szakmai tantárgyak

Kereskedelem ágazat

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Levelezés	<p>Az üzleti kultúra, a nonverbális kommunikáció protokollszabályai.</p> <p>A viselkedés, megjelenés szabályai szakmai rendezvényeken.</p> <p>A telefonálás illemszabályai.</p> <p>Az iratkezelés jelentősége, szervezete.</p> <p>Az iratok hagyományos és digitális rendszerezése, iktatása.</p> <p>Az iratok tárolása, őrzése.</p> <p>Az iratok selejtezése.</p> <p>Az elektronikus levelezés, internet használata.</p> <p>Belső iratok: emlékeztető, jelentés, feljegyzés.</p> <p>Az üzleti levél formai követelménye.</p> <p>Fejléces papír tervezése, készítése.</p> <p>A szerződések alapvető formai követelményei.</p>	<p>Bemutató levél</p> <p>Ajánlatkérő levél</p> <p>Megrendelő levél</p> <p>Reklamáció intézésének folyamata</p> <p>Meghívó</p> <p>A jegyzőkönyv</p> <p>Bizonylatkezelés.</p> <p>Bizonylatok csoportosítása</p> <p>Szigorú számadású bizonylatok</p>
	Gépírás	5 perces másolás folyamatosan írt szövegből sortartással.	10 perces másolás folyamatosan írt szövegből sortartással.
	Bútor- és lakástextil áruismeret	<p>Bútorstílusok.</p> <p>A bútorgyártás anyagai.</p> <p>A legismertebb faanyagok és jellemzőik.</p> <p>Lemezipari és agglomerált termékek.</p> <p>Bútorszerelvények.</p>	<p>Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.</p> <p>A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái</p>

	<p>Bútorok. A bútorok csoportosítása, az egyes csoportok jellemzése fajták, típus, felhasználási cél, alapanyag szerint. Méret, kereskedelmi- és minőség jellemzők szerint. Szekrénybútorok. Ülőbútorok.</p>	<p>Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük. Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük. Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete. A lakástextil termékekhez kapcsolódó szolgáltatások</p>
Ruházati áruismeret	<p>Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálanyagok fajtái és fő tulajdonságai. Natur- és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása. Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük. A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése. A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata. A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése. Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.</p>	<p>Női-, férfi-, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük. Sportruházati áruk típusai, méretezése. Csecsemő ruházati termékek választéka, bébikelengye részei, bébiáruk méretezése. A divatárúk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok. Lábbeli, áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői. Vevőtájékoztató jelképek. A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.</p>
Kereskedelmi ismeretek	<p>A kereskedelem tagozódása, szervezete. Árukereskedelem. A nagykereskedelem tevékenysége, formái. A kiskereskedelem tevékenysége, formái. A kiskereskedelmi formák közötti különbségek. A kereskedelem hálózati egységei. Az üzletek külső képA területfoglalással kapcsolatos szabályok. A bolti környezet gondozása. A kirakat. Az üzletek belső képe. A kereskedelmi egységek gépei,</p>	<p>Munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei. Balesetvédelem. A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása. Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen: Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat.</p>

		<p>berendezései. Áruforgalmi folyamat szakaszai. Árubeszerzés. A beszerzés fogalma, szerepe az áruforgalomban.</p>	<p>Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok. Kések, szikék, ollók használati szabályai. Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek)</p>
	<p>Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlata</p>	<p>A gazdálkodás fogalma A gazdálkodás célja A gazdálkodás vizsgálatának módszerei A statisztika fogalma A statisztikával szemben támasztott követelmények Statisztikai alapfogalmak (sokaság, ismérv) Statisztikai alapfogalmak (csoportosítás, sor). Statisztikai adatok ábrázolása Statisztikai táblGrafikonok fajtái Középérték fogalma, tulajdonságai Helyzeti középértékek. Statisztikai adatok ábrázolása. Súlyozott átlagok Súlyozott számtani átlag. Viszonyszámok fogalma, értelmezése</p>	<p>Viszonyszámok fajtái (Dinamikus viszonzszám). A termelési, forgalmi érték meghatározása, nagyságára ható tényezők Az értékindex számítása és értelmezése Az értékindex átlagformái. Az ár fogalma, fajtái. Az ár nagyságát befolyásoló tényezők. Az árképzés jogi szabályozása. Áfa fogalma, jellemzői Az áfa-kulcs mértéke Bruttó és nettó ár közötti különbség Áfa összegének számítása Feladatok az Áfa körében Áfa fizetési kötelezettség megállapítása Előzetesen felszámított Áfa Értékesítésben felszámított Áfa</p>

Közgazdaság ágazat esti képzés

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
1/13. évfolyam	Gazdasági és jogi alapismeretek	<p>Gazdasági alapfogalmak. Szükségletek Javak Elosztás.Termelési tényezők. Gazdasági körforgás. Piaci alapfogalmak. Piaci szereplők, Piac elemei. Keresleti és kínálatfüggvény. Piaci mechanizmus.</p> <p>A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, formái. A termelési technikai gazdasági összefüggései. A termelés költségei, költség függvények. A piac formái és a kínálat. A piacsabályozás. Gazdálkodás, gazdaságosság. Költség, kiadás, ráfordítás bevétel fogalma. A fedezeti összeg. A vállalkozás gazdálkodásának eredménye. A vállalkozásokról általában, a mikro-, kis- és középvállalkozások jellemzője. Az egyéni vállalkozás jellemzői alapítása, szüneteltetése, megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai. A társas vállalkozások megszűnése. Csődeljárás, felszámolási eljárás. Cégnyilvántartás. A vállalkozás szervezete. A vezetés fogalma, vezetési szintek</p> <p>A vezetői tulajdonságok, vezetők feladatai A vezetés és irányítás információ bázisa. A controlling tevékenység szerepe. Makrogazdasági fogalmak.Gazdasági folyamatok . A makrogazdaság szereplői Gazdasági szférák jellemzői</p>	<p>A makrogazdaság piacai. Az állam feladatai. Az állam gazdasági szerepe. Monetáris és fiskális politika. Az államháztartás rendszere. A központi költségvetés szerkezete, főbb bevételi forrásai és kiadásai. A nemzetgazdaság fogalma és ágazati rendszere.A gazdasági alanyok (szereplők) főbb csoportjai (vállalat, háztartás, állam, stb.). A termelés tényezői (föld, munka, tőke, vállalkozás, információ) és kölcsönhatásuk. A tulajdonviszonyok és gazdasági koordinációs mechanizmusok .Nemzetgazdasági ágak, ágazatok, alágazatok és szakágazatok.</p> <p>Nemzetgazdasági ágak, ágazatok, alágazatok és szakágazatok. A bruttó kibocsátás, a bruttó és nettó hazai termék. A gazdasági növekedés, a nemzeti vagyon fogalma.Marketing alapfogalmak. A marketing szerepe a vállalkozásban. Piackutatás. Marketingmix. Marketingstratégia. A reklámtevékenység jogi eszközei</p> <p>Versenyszabályozás. Fogyasztóvédelmi alapismeretek. Piacfelügyeleti alapfogalmak. Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései</p>

		<p>Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók. Vámtarifa (Nómenklatúra) szerepe az árubesorolásban és a kereskedelem-ben. Vámtarifák kialakulásának története. VET (brüsszeli) Nómenklatúra, HR Nómenklatúr, Kombinált Nómenklatúra. Közös Vámtarifa, TARIC. A magyar nemzeti vámtarifa kialakulása. Vámtarifaszám a nemzeti jogszabályokban. Áruosztályozás és áruismeret kapcsolata. A jog lényege, fogalma, funkciói A jogforrás és jogforrási hierarchiája. Jogalkotás, jogszabályok. A jogviszony. A gazdaság és a jog közötti viszony A jogrend szerepe a gazdaságban. 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. Szerződések fogalma, fajtái A szerződésekre vonatkozó közös szabályok: szerződéskötés A szerződés érvénytelensége, módosítása, megszűnése A szerződés teljesítése, a szerződés megszegése A szerződés megerősítése, biztosítékkadás (foglalók, kötbér, kezesség)</p>
--	--	--

			A szerződések legfontosabb szabályai: adásvétel, bérlet, megbízás, vállalkozás, szállítmányozás, fuvarozás, hitel- és számlaszerződés, lízing, biztosítás
Ügyviteli gyakorlatok	5 perces másolás sortartással.	10 perces másolás Szövegformázási feladatok Táblázatkészítés	
Általános statisztika	<p>A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai</p> <p>A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai</p> <p>A viszonyszámok fogalma, fajtái, számítása, jellemzői.</p> <p>Időbeli változást kifejező viszonyszámok alkalmazása.</p> <p>Résarány viszonyszámok alkalmazása.</p> <p>Intenzitási viszonyszámok</p> <p>Az intenzitási viszonyszám dinamikájának vizsgálata. A középértékek fogalma, fajtái, számítása</p> <p>Helyzeti középértékek: módusz és medián</p> <p>A mennyiségi sorok elemzése számított középértékekkel</p> <p>Idősorok elemzése középértékekkel</p> <p>A szóródás vizsgálata: fogalma, mutatói. A standardizálás fogalma, módszere</p>	<p>A termelési, forgalmi érték meghatározása, nagyságára ható tényezők</p> <p>Az értékindex számítása és értelmezése</p> <p>Feladatok az aggregátformára</p> <p>Az értékindex átlagformái</p> <p>Az árindex számítása és értelmezése</p> <p>A volumenindex számítása és értelmezése</p> <p>Összefüggés az indexek között. Az árbevételre ható tényezők számszerűsítése, összefüggésük. Grafikus ábrázolás eszközei</p> <p>Grafikus ábrák készítése</p> <p>Az ábrázolás alkalmazási területei.</p>	

		<p>Standardizálás különbségfelbontással Főátlagok eltér Részátlagok hatása Összetételhatás, Összefüggés az eltérések között. Az indexek számítása a standardizálás alapján Főátlag index Részátlag index Összetételhatás indexe.Összefüggések az indexek között.</p>	
	<p>Pénzügyi alapismeretek</p>	<p>Pénzügyi szektor alapvetései A pénz fogalma és fajtái, a pénz funkciói A pénz fogalma, funkciói (értékmérő, forgalmi eszköz, fizetési eszköz, kincsgyűjtés, felhalmozás, vagyontartás) A pénz kialakulása: árupénz, pénzhelyettesítők, a mai pénz Gazdaságpolitika, pénzügypolitika (fogalma, eszközei) Pénzügyi intézményrendszer A bankok kialakulása, fogalma és a bankműveletek Passzív bankügyletek (betétgyűjtés, értékpapírok kibocsátása, hitelfelvétel a jegybanktól és más banktól) Aktív bankügylet (hitelezés, váltóleszámítolás, lízingügylet, faktorálás, forfetírozás), hitelbiztosítékok: tárgyi, dologi biztosíték és személyi biztosíték Semleges bankműveletek Az egyszintű és a kétszintű bankrendszer jellemzői</p>	<p>A készpénzforgalom lebonyolításának helye A pénztár, pénzkezelés és pénztári forgalom elszámolása A pénzkezeléssel kapcsolatos feladatkörök A nemzetközi fizetések általános szabályai Pénzügyi piacok fogalma, gazdaságban betöltött szerepe Pénzügyi piacok csoportosítása A részpiacok jellemzői Az értékpapírok pénzügyi piacokon betöltött szerepe Értékpapírok megjelenése, fogalma (főbb csoportosítási szempontjai) Az értékpapírok főbb fajtái a kötvény fogalma, jellemzői, fajtái vállalati kötvény pénzügyi piacon betöltött szerepe a részvény fogalma, jellemzői a részvények szerepe a gazdaságban a részvények fajtái és jellemző</p>

		<p>A jelenlegi magyar pénzügyi intézményrendszer felépítése</p> <p>Jegybank és a monetáris szabályozás</p> <p>Az MNB szervezeti felépítése</p> <p>A magyar központi bank feladatai, a monetáris irányításban betöltött helye</p> <p>A pénzügyi intézmények jellemzői (hitelintézetek és pénzügyi vállalkozások)</p> <p>Pénzügyi szolgáltatások és kiegészítő pénzügyi szolgáltatások</p> <p>Nem monetáris közvetítők és feladataik (biztosítók, nyugdíjpénztárak)</p> <p>Magyar Bankszövetség, OBA, BEVA</p> <p>A nemzetközi pénzügyi intézmények. A pénzforgalom általános szabályai</p> <p>A fizetési számlák fajtái</p> <p>Apénzforgalmi szolgáltatási keretszerződés, formai és tartalmi követelményei</p> <p>Fizetési számla megnyitása, fizetési számla feletti rendelkezés</p> <p>A pénzforgalmi szolgáltatás lebonyolításának közös szabályai</p> <p>Fizetési műveletek jóváhagyása</p> <p>Titoktartási szabályok (fizetési titok, sorbaállítás)</p> <p>Fizetési módok fizetési számlák közötti fizetés: átutalás, beszedés, a fizető fél által a kedvezményezett útján kezdeményezett fizetés, az okmányos meghitelezés (akkreditív)</p>	<p>a közraktárjegy fogalma, jellemzői</p> <p>a váltó, mit a kereskedelmi hitelezés egyik eszköze</p> <p>váltótípusok: saját és idegenváltó , váltóműveletek. Biztosítási alapfogalmak</p> <p>A biztosítás szerepe, jelentősége</p> <p>A biztosítás módszere</p> <p>Biztosítási ágazatok rendszerei</p> <p>Biztosítási szerződés és a biztosítási díj</p> <p>Likviditás, jövedelmezőség és hatékonyság</p>
--	--	---	---

	<p>Pénzügy gyakorlat</p>	<p>A pénz időértékének fogalma, jelentősége A jelen és a jövőérték számítás időtényező táblázatok alkalmazásával A váltóval kapcsolatos műveletek Váltókibocsátás, váltóforgatás, leszámítolás . A kötvény értékelése: A klasszikus kötvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, valamint összevetése a piaci árfolyammal és a vásárlási-eladási szándék megállapítása A kötvények hozamának számítása: névleges hozam, egyszerű hozam</p>	<p>A részvény értékelése: A törzsrészvény és az elsőbbségi részvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, valamint összevetése a piaci árfolyammal és a vásárlási-eladási szándék megállapítása A részvények várható hozamának számítása. Valuta, deviza és -árfolyam fogalma A valuta- és a devizaműveletekkel kapcsolatos gazdálkodási feladatok A valuta-, devizaárfolyamokhoz kapcsolódó számítások</p>
	<p>Adózási alapismeretek</p>	<p>Az állam szerepe a modern gazdaságban A közfeladatok ellátásának szükségessége és finanszírozási forrásai Az államháztartás alrendszere (központi és önkormányzati alrendszer) A költségvetési bevételek, költségvetési kiadások, költségvetés Az adó és az adórendszer fogalma, jellemzői Adózási alapfogalmak: adóalany, adótárgy, adóalap, adómérték, adómentesség, adókedvezmény, adókötelezettség A magyar adójog forrásai. Az adók csoportosítása: jövedelemadó, forgalmi típusú adó, vagyonadóztatás..</p>	<p>Személyi jövedelemadó A személyi jövedelemadó alanyai A jövedelem, bevétel, költség Az SZJA mértéke Összevont adóalap adóköteles jövedelmei Családi kedvezmény, első házaskedvezménye Összevont adóalap adója Adókedvezmények Röpdolgozat Általános forgalmi adó Az áfa jellemzői Az adóalany Az adó mértéke A fizetendő adó megállapítása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A fizetendő adó megállapítása</p> <p>Az adó levonási jog</p> <p>Adólevonási jog korlátozása (alapeset)</p> <p>Adófizetési kötelezettség</p> <p>Számlázás (számla, nyugta adattartalma)</p> <p>A helyi adók típusai: vagyoni típusú, kommunális jellegű adók, helyi iparüzési adó</p> <p>Az adókötelezettség teljesítés</p>
Adózás gyakorlat	<p>Összevont adóalap és elemei</p> <p>Az adóalap meghatározása egyszerű feladatokkal</p> <p>Feladatok a családi kedvezmény számítására</p> <p>Első házások kedvezményének számítása</p> <p>Adóelőleg megállapítása</p> <p>Járulékok számítása</p> <p>Nettó bér meghatározása</p> <p>Adóbevallás készítése alapadatokkal</p> <p>A fogyasztói ár felépítése</p> <p>A nettó és bruttó ár</p> <p>Adó mértéke a bruttó árra vetítve</p> <p>Gyakorlás</p> <p>Az általános adókulcstól eltérő adómértékek alá tartozó termékek és szolgáltatások</p> <p>Eladási ár ÁFA tartalma</p> <p>Az értékesítések után felszámított fizetendő adó megállapítása</p>	<p>ÁFA elszámolás lényege</p> <p>ÁFA elszámolás készítése</p> <p>Gyakorlás</p> <p>Fizetendő ÁFA megállapítása</p> <p>ÁFA nyilvántartás</p> <p>Kézpénzfizetési számla, nyugta kitöltése</p> <p>Átutalásos számla kitöltése. Vagyoni típusú adó (építményadó)</p> <p>Vagyoni típusú adó (telekadó)</p> <p>Kommunális adó</p> <p>Helyi iparüzési adó</p> <p>Helyi iparüzési adó</p>
Számviteli alapismeretek	<p>A számvitel feladatai, területei</p> <p>A számvitel szabályozása (külső és belső szabályozás)</p>	<p>Az áruk fogalma, csoportosítsa, analitikus nyilvántartása</p>

		<p>A számviteli törvény fejezetei</p> <p>A számviteli alapelvek</p> <p>A vállalkozások számviteli politikája</p> <p>A számviteli bizonylatok</p> <p>A beszámoló szerepe, a beszámoló részei</p> <p>A beszámolók formái</p> <p>Beszámolás és könyvvezetés. A leltár fogalma, fajtái.</p> <p>A mérleg fogalma, jellemzői, fajtái</p> <p>A mérlegfőcsoportok, mérlegtételek tartalma, definíciója</p> <p>Az eszköz- és forrásoldal sorainak tartalma</p> <p>Értékelés a számvitelben (bekerülési érték, könyv szerinti érték) A könyvviteli számlák</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete</p> <p>A vállalati számlarend tartalma</p> <p>A számlák nyitása</p> <p>Idősoros és számlasoros könyvelés</p> <p>Költség- és eredményszámlák</p> <p>A bizonylatok fogalma, a bizonylati rendszer</p> <p>Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata. Tárgyi eszközök csoportosítása.</p> <p>Tárgyi eszközök értékelése, mérlegérték megállapítása</p> <p>Az amortizáció elszámolása (lineáris, teljesítményarányos)</p> <p>Tárgyi eszközök egyedi nyilvántartása</p>	<p>A nagykereskedelmi árubeszerezés, visszaküldés engedmény könyvelése</p> <p>tényleges beszerzési áras nyilvántartásnál, áruértékesítés</p> <p>A kiskereskedelmi árubeszerezés, visszaküldés és engedmény könyvelése</p> <p>Kiskereskedelmi áruértékesítés</p> <p>kiszámlázással és készpénzért, a leltári eltérések bizonylatolása és könyvelése</p> <p>A göngyöleg fogalma, csoportosítása</p> <p>analitikus nyilvántartása</p> <p>Az idegen göngyöleg beérkezése és visszaküldése. A jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások, a jövedelem részei</p> <p>A levonások keletkezése, nyilvántartása és könyvelése</p> <p>A bérfeladás számítása, nyilvántartása és könyvelési feladatai</p> <p>A bérek közterheinek számítása, nyilvántartása és könyvelése</p> <p>A jövedelem kifizetése (készpénzes és folyószámlára történő átutalás)</p> <p>Az elszámolásra kiadott összegekkel kapcsolatos könyvelési feladatok</p> <p>A fel nem vett jövedelemmel kapcsolatos könyvviteli elszámolások. A saját termelésű készletek fogalma, csoportosítása</p> <p>A saját termelésű készletek értékelése</p> <p>A saját termelésű készletek analitikus és főkönyvi nyilvántartása</p>
--	--	--	--

		<p>Belföldi beruházási szállítókkal kapcsolatos tételek könyvelése (különböző finanszírozással)</p> <p>Tárgyi eszközök üzembe helyezése. A vásárolt készletek fajtái és jellemzőik, Tárgyi eszközök értékcsökkenésének főkönyvi elszámolása</p> <p>Tárgyi eszközök értékesítésének főkönyvi elszámolása</p> <p>A vásárolt készletek bekerülési értéke</p> <p>Az anyagok raktári és analitikus nyilvántartása</p> <p>Anyagbeszerzés könyvelése számla szerinti áron (tényleges beszerzési áron való nyilvántartásnál), visszaküldés és az engedmény könyvelése</p> <p>Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúsztatott átlagáron és FIFO elv alapján</p> <p>A leltározás feladatai, a leltári eltérések számítása és könyvelése, az értékvesztés számítása és könyvelése</p>	<p>A közvetlen önköltség számítása</p> <p>Termelési költségek típusai, a költségek könyvviteli elszámolása (költségnem)</p> <p>A saját termelésű készletek állományban vétele, mérlegérték meghatározása. Az értékesítés bizonylatolása, a számla tartalmi elemei</p> <p>Az értékesítés könyvelése, árbevétel, fizetendő áfa, készletcsökkenés kiszámítása, és könyvelése</p> <p>A visszáru és minőségi engedmény számítása és könyvelése</p> <p>A kiszámlázott szolgáltatás elszámolása, könyvelése</p> <p>A saját termelésű készletek állományváltozása</p> <p>Az eredménykimutatás fajtái, eredménykategóriák</p> <p>Összköltséges és a forgalmi költséges eredménykimutatás összeállítása könyvelt adatok alapján</p>
Számvitel gyakorlat		<p>Kiadási és bevételi pénztárbizonylat</p> <p>Időszaki pénztárjelentés</p> <p>Készpénzfizetési számla</p> <p>Szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása</p>	<p>Tárgyi eszközökkel, vásárolt és saját termelésű készletekkel, jövedelemelszámolással kapcsolatos komplex gazdasági események főkönyvi elszámolása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatinak elkészítése (komplex feladat megoldása)Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó katon Üzembe helyezési okmány Selejtezési jegyzőkönyv Amortizáció számítása Tárgyi eszköz analitika készítése. Készlet bevételezése, kivételezési bizonylat. Készletnyilvántartó lap Szállítólevél Számla Készletnyilvántartás készítése (komplex feladat megoldása)</p>	<p>A beszámoló (egyszerűsített éves beszámoló mérleg, eredménykimutatás) készítése könyvelt adatok alapján. Pénztár könyvelése bizonylatok alapján Bankszámla forgalom könyvelése bankszámla kivonat alapján Listák, lekérdezések a pénzügyi programból Pénzügyi analitika készítése (komplex feladat megoldása témakör részletes kifejtése</p>
--	--	--	--

Szakközépiskola 2016-os kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Kommunikáció - Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>9. évfolyam</u>	<p>A kommunikáció fogalma, tényezői, céljai, típusai, zavarai</p> <p>Nyelv és beszéd: A nyelvet kísérő nem nyelvi jelek</p> <p>Jelek és jelrendszerek</p> <p>Stílusorszakok</p> <p>Helyesírásunk rendszere, alapelveinek elmélete és gyakorlata</p> <p>Tanulási technikák</p>	<p>A tömegkommunikáció fogalma; tömegkommunikációs eszközök, sajtóműfajok elméletben és gyakorlati felismerése</p> <p>A nyilvános kommunikáció szabályai</p> <p>Az internet és az internetes kommunikáció; új kommunikációs lehetőségek</p> <p>Műnemek, műfajok</p> <p>Szóképek, alakzatok</p> <p>Nyelv és beszéd fogalma: A beszédaktus-elmélet</p> <p>A kortárs költészet</p>

<p><u>10. évfolyam</u></p>	<p>A kommunikáció fogalma, tényezői, céljai, típusai, zavarai; A verbális és nonverbális kommunikáció eszközei, módjai</p> <p>Kommunikációs alapelvek</p> <p>Az interkulturális kommunikáció; udvarias társalgás, véleménynyilvánítás</p> <p>A stílus fogalma, fajtái; A társalgási stílus jellemzői, változatai</p> <p>A nyelv és a beszéd: nyelvváltozatok, nyelvhasználat, nyelvhelyesség</p> <p>A stílusrétegek</p> <p>Ady Endre élete, munkássága, újszerűsége, versei</p> <p>József Attila életútja, pályaképe, modernsége, versei</p> <p>Dráma és színház: Shakespeare drámái</p>	<p>A hagyományos és az amerikai típusú önéletrajz</p> <p>Az önéletrajz tartalmi és formai követelményei</p> <p>A motivációs levél fogalma, tartalmi és formai követelményei</p> <p>Kérvényírás elméletben és gyakorlatban</p> <p>A retorika – a nyilvános beszéd művészete /Ünnepi beszéd alkotása/ A vitázás és a disputa</p> <p>Az érvelés és a cáfolat /Érvelő szöveg alkotása/</p> <p>Internetes információk keresése és felhasználása; olvasás és tanulás az interneten</p> <p>Nyelvtörténet, a szókincs változásai</p> <p>A nyelvújítás</p> <p>A technika és a globalizáció szerepe a nyelvhasználatra</p>
	<p>Dráma és történelem: Bánk bán /jellemelek, konfliktusok/</p> <p>Határon túli magyar irodalom: Tamási Áron, Kányádi Sándor, Sütő András művei</p>	<p>A határon túli nyelvhasználat</p> <p>Az avantgárd – lázadó művészeti irányzatok</p> <p>Művészeti ágak, műfajok; a kifejezés eszközei</p> <p>Művészet és giccs; műalkotás és műkedvelés; hobbi és giccs</p> <p>Az irodalom határterületei – krimi, sci-fi, kalandregény, fantasy</p>

<p><u>11. évfolyam</u></p>	<p>A kommunikáció fogalma, típusai, csatornái, nyelvi modellje A kommunikációs kapcsolatok, a kapcsolat felvétele, tartása és lezárása A hatékony kommunikáció feltételei A hiteles kommunikáció összetevői, jellemzői A nem verbális jelek szerepe a kommunikációban A nem verbális jelek típusai A kommunikációs zavar fogalma, leküzdése Az emberek közötti érintkezési formák bemutatása, eltérések az egyes kultúrákban A kulturált viselkedés szabályai A szép magyar beszéd; a helyes beszéd, a beszédtechnika Beszédjellemzők és hatásaik A nyelvi szocializáció hiánya; szóözön, szövegtúltengés, zsargon használata, a durvaság, a szégyenlősség, az elhallgatás</p>	<p>Az írásbeli kommunikáció Az írásos érintkezés legjellemzőbb formái: névjegy, önéletrajz, levél, ügyiratok /gyakorlati alkalmazás/ A kommunikációt segítő tárgyi eszközök a használatban: a számítógép, a telefon Az illem, az etikett, a protokoll fogalma Nyelvi illetan, illetani kulturáltság A szakmákhoz kapcsolódó sajátos viselkedési szabályok elméletben és gyakorlatban: A megjelenés és a küllem; A magatartás és az udvariasság; A szakszerűség, a munkastílus és a beszédstílus; A konfliktusok kezelése</p>
----------------------------	---	--

Társadalomismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>9. évfolyam</u> (TK: Szakiskolai közismeret 9.évfolyam)</p>	<p><u>Egyetemes történelem:</u> Európa bölcsői, A sport és olimpia eszméi, a korai középkor. A lovagok világa. A nagy földrajzi felfedezések. Az átalakuló Európa. Franciaország a 18. században. A modern világ születése <u>Magyar történelem:</u> A honfoglalás, államalapítás. Történelmünk 1301-1526, 1526-1711, 1711-1825, 1825-1849.</p>	<p><u>Egyetemes történelem:</u> Az első világháború. A szélsőségek évtizedei. A megosztott világ. A hidegháború vége. <u>Magyar történelem:</u> A dualizmus kora. Trianon és hatásai. A Horthy- korszak. A vasfüggöny mögött. <u>Társadalomismeret:</u> Magyarország szomszédjai és Európa. A magyar társadalom a rendszerváltás után. Népeségfogyás, szegénység, deviancia. Társadalmi kérdések- nemzetiségek, felekezetek. A nemzeti önazonosság kifejezése- a hungarikumok. Mióta járunk iskolába? Az iskoláról és a tanulásról. A tanuló társadalom.</p>
<p><u>10. évfolyam</u></p>	<p>Világvallások Urbanizáció Környezetpusztulás, fenntartható fejlődés Az Európai Unió múltja, jelene A modern polgári állam A magyar polgári állam kiépülése Az emberi jogok Népeség és család Nők a történelemben, Az ifjúság helyzete A szakmunkásképzés régen és ma</p>	<p>A demokratikus viszonyok kiépülése A többpárti demokrácia Magyarországon A magyar állam irányítása, önkormányzatok Magyarország Alaptörvénye Választójog, választási rendszer Magyarországon A cigányok, romák helyzete Magyarok a Kárpátmedencében Magyarok a nagyvilágban A munka világa A pénz szerepe a történelemben A gazdaság szereplői Pénzügyek, megtakarítások, hitelek</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	Műveletek racionális számokkal Halmazok, halmazműveletek Koordináta-rendszer, grafikon, diagram értelmezése Mértékegységek Probléma-megoldási módszerek Logikai alapfogalmak, műveletek	Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet Szöveges feladatok Arányosság, egyenes, fordított arányosság Százalékszámítás Síkídomok tulajdonságai Pitagorasz tétel Kerület, területszámítás, Testek
10.	Műveletek racionális számokkal Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés Halmazok, halmazműveletek Koordináta-rendszer, grafikon, diagram értelmezése Probléma-megoldási módszerek Logikai alapfogalmak, műveletek Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet	Szöveges feladatok Egyenes, fordított arányosság Százalékszámítás Síkídomok tulajdonságai Pitagorasz tétel Kerület, területszámítás Testek Térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel
11.	Alapműveletek, hatványozás négyzetgyökvonás számológéppel Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés Halmazok, halmazműveletek Koordináta-rendszer, grafikon, diagram értelmezése, ábrázolás Probléma-megoldási módszerek Logikai alapfogalmak, műveletek Valószínűség Statisztika	Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes arányosság táblázat, képlet, függvény, ábra). Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet Szöveges feladatok Egyenes, fordított arányosság Százalékszámítás Síkídomok tulajdonságai Pitagorasz tétel Kerület, területszámítás Testek, térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel

Idegen nyelv (általános nyelv)

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 1-3. lecke Angol nyelv: The English hub 1 A 1.+ 2.1,2,3 lecke Francia nyelv: Allons-y I. 1-2 lecke Bemutatózás, hét napjai-hónapok ,számok(1-31), dátum kifejezése, köszönés.	Német nyelv: Start! neu 4-5. lecke Angol nyelv: The English hub 1 A 2.4,5,6 +3.lecke Francia nyelv: Allons-y I. 3-4 lecke Udvariassági formulák, színek, alapvető élelmiszerek.
10. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 6-8. lecke Angol nyelv: The English hub 1 A 4. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 5-6 lecke Egyszerűbb szituációk, társalgási témák.	Német nyelv: Start! neu 9-10. lecke Angol nyelv: The English hub 1 B 5.+6.1,2,3 lecke Francia nyelv: Allons-y I. 7-8 lecke Külső –belső tulajdonságok (jellemzés), évszakok.
11. évfolyam	Német nyelv: Start! neu 11-12. lecke Angol nyelv: The English hub 1 B 6.2,3,4+ 7. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 9-10 lecke Éttermi alapszókincs, eszközök nevei.	Német nyelv: Start! neu 13-14. lecke Angol nyelv: The English hub 1 B 8. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 11-12 lecke Fontosabb ételek, szakács szakszókincs-alapok.

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Kinematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozgások leírása • Egyenes vonalú egyenletes mozgás • Gyorsuló mozgás • Szabadesés <p>Dinamika</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Atomfizika • 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. A reakciósebességet befolyásoló tényezők. A katalizátorok szerepe</p> <p>Atomi aktivitás Az atom felépítése. Az elektronburok szerkezete</p> <p>Izotópok</p> <p>Radioaktív izotópok a gyakorlatban</p> <p>Ionok képződése</p> <p>Az atomenergia</p> <p>A Nap energiatermelése, hatása a földi életre</p> <p>Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés</p> <p>Halmazok</p> <p>Halmazállapotok, halmazállapot változások</p> <p>A gázhalmazállapot</p> <p>Gáztörvények</p> <p>A folyadék halmazállapot</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> <p>Szerves molekulák a mindennapokban Szénhidrogének</p> <p>Etilalkohol, ecetsav, aceton</p> <p>Szappanok</p> <p>Egyszerű cukrok a mindennapokban</p> <p>Összetett szénhidrátok a mindennapokban</p> <p>Vitaminok, aminosavak</p> <p>Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS</p> <p>Mesterséges szerves vegyületek</p>

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">9.</p> <p>A felkészüléshez javasolt weboldalak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_e_cdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html ● http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</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 <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>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>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 <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások

		<ul style="list-style-type: none"> • 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 weboldalak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_e_cdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html • http://tudasbazis.sulinet.hu/informatika/informatika • Önéletrajzhoz: 	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentum létrehozása, mentése • Betű- és bekezdésformázások • Élőfej és élőláb, oldalszámzás, oldalbeállítási lehetőségek • Képek és grafikák elhelyezése a dokumentumban • Táblázatok létrehozása, szerkesztése, formázása szövegszerkesztővel • Tabulátorok 	<p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok készítése, formázása, mentése • Hivatkozások

<ul style="list-style-type: none"> ● http://europass.hu/europass-oneletraiz ● Hivatalos levélhez: ● http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/rendeszeti/irodai-ugyviteli-ismeretek/levelforma/hivatalos-level-keszitese <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom: Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Körlevél készítésének lépései ● Hivatalos levél formája, elkészítésének szabályai ● Egyszerű ügyiratok (nyugta, elismervény, meghatalmazás, kérvény) ● Szakmai önéletrajz készítése (on-line lehetőségek) <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 	<ul style="list-style-type: none"> ● Képletek ● Egyszerű függvények ● Diagramok készítése, formázása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Információkeresés, szűrés, mentés ● Az információ hitelességének kritériumai és ellenőrzési lehetőségei ● A publikálás módszereinek megismerése, szabályai ● Az iskolai tevékenységek publikálása, azok használatának szabályai ● Adatvédelem, Szerzői jog ● Az információ és az informatika gazdaságra, környezetre, kultúrára, személyiségre, egészségre gyakorolt hatása
<p style="text-align: center;">11.</p> <p>A felkészüléshez javasolt weboldalak:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html ● http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika ● Önéletrajzhoz: ● http://europass.hu/europass-oneletraiz ● Hivatalos levélhez: ● http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/rendeszeti/irodai-ugyviteli-ismeretek/levelforma/hivatalos-level-keszitese 	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Oldalbeállítások, élőfej, élőláb, oldalszámozás ● Képek és grafikák elhelyezése a dokumentumban ● Táblázatok készítése szövegszerkesztővel ● Tabulátorok használata ● Egyszerű körlevél készítése ● Hivatalos levél formája, elkészítésének szabályai ● Egyszerű ügyiratok (nyugta, elismervény, meghatalmazás, kérvény) ● Szakmai önéletrajz készítése szövegszerkesztőben ● Szakmai önéletrajz készítése (on-line lehetőségek) ● Álláspályázat dokumentumai 	<p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása, mentése ● Hivatkozások ● Képletek ● Egyszerű függvények ● Diagramok készítése, formázása <p>Az e-szolgáltatások</p>

<p>ügyviteli- ismeretek/levelforma/hivatalo s-level-keszitese</p> <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom: Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p>	<p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttünések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<ul style="list-style-type: none"> ● Az e-szolgáltatások előnyeinek és veszélyeinek, biztonsági vonatkozásainak feltérképezése ● A fogyasztói viselkedést befolyásoló technikák felismerése a médiában
---	--	--

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, gurulóátfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások-álló labda rúgása belső csüddel/ vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: lépő technika Rajtok: térdelő Szeretorna: Szekrényugrás: átguggolás Korlát: alaplendület Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ vagy labdarúgás/ vagy labdarúgás/labdavezetés váltott lábbal, passzolások, álló labda rúgása belső csüddel/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

10.	<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</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szekrényugrás: kismacska</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/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ vagy labdarúgás/ mozgó labda rúgása, guruló és levegőből érkező labda átvétele, kapura rúgás álló és mozgó labdával/, vagy röplabda/kosárárintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>

11.	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Talajtorna: összefüggő talajtorna (mérlegállás, kézállás, fejjállás, tarkóállás) Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások/ vagy labdarúgás/ fejelés szembenálló társnak, cselezés-mozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Szertorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: támlázás, fordulás, alaplendület, leugrás Gerenda: járások, fordulás, mérlegállás és homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ vagy labdarúgás/ fejesés szembenálló társnak, cselezésmozgó labda kapura rúgása/, vagy röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása/, vagy kosárlabda/egy leütés fektetett dobás mindkét oldalról, büntetődobás technikai végrehajtása/</p>
-----	---	--

Szakmai tantárgyak

Mezőgazdaság szakmacsoport

Virágkötő és virágkereskedő (jelenleg 9.-es osztály nincs. Kékkel színezve)

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Növényismeret és kezelés	Ismerje meg az ősszel virágzó lágyszárú évelő dísznövényeket. Tudja az egynyáriak fogalmát. Ismerje a növények felépítését.	Ismerje meg a kétnyári dísznövény fogalmát, tudja a latin nevüket, szaporításukat, felhasználásukat. Ismerje meg az ivaros és ivartalan szaporítási módokat.
	Növényismeret és kezelés gyakorlat		
	Virágkötészet	Virágkötészet fogalma. Virágkezelés. Virágkötészet törvényei.	Virágkötészet stílusai: dekoratív, paralell, vonalas-grafikus, vegetatív
	Virágkötészet gyakorlat	Virágkötészetben használt ipari és gyűjtött anyagok használata.	Alkalmi díszek. Csokrok kötése. Csomagolás.
	Virágeladás alapjai	Virágeladás lehetőségei. Virágüzlet részei.	Váráslás, értékesítési módok, folyamata, reklamáció.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		Áruátvétel, tárolás, raktározás.	
	Virágeladás alapjai gyakorlat	Áruátvétel gyakorlata. Árukezelés, raktározás a gyakorlatban.	Az eladás művészetének begyakorlása. Pénztárgép kezelés, üzlet nyitása.
10. évfolyam	Növényismeret és kezelés	Az évelő vágott virágok ismertetése (jellemzés, termesztés, ápolás, kezelés, felhasználás), előnyei, alkalmazásuk lehetőségei A lombhullató díszfákról, díszcserjékről származó növényanyag ismertetése (fás szárrészek, virágzó és természetes hajtások), felhasználási lehetőségei	A fenyő és örökzöld lomblevelű hajtások, termékek, tobozok ismertetése, felhasználása a virágkötészetben, különösen a kegyeleti és a karácsonyi díszekben
	Növényismeret és kezelés gyakorlat	A növényismeret gyakorlása Az évelő vágott virágok választéka évszakonként A növényismeret gyakorlása Ősszel a színes, húsos termékek felhasználása a mindszei koszorúkban, virágdíszekben	A növényismeret gyakorlása A tavasszal virágzó cserjék virágzó hajtásainak felhasználása a tavaszi (Húsvéti) készítményekben, nyáron a szabadföldi rózsák felhasználása csokrok készítéséhez A száraz termékek felhasználása szárazkötészeti díszek anyagaiként A növényismeret gyakorlása Az örökzöld díszfákról, díszcserjékről származó növényanyag felhasználása a virágkötészetben, tartós díszek készítésére

	<p style="text-align: center;">Virágkötészet</p>	<p>Rögzítő anyag (tűzőhab) segítségével tűzött virágdíszek készítése vázákba, tálakba és kosarakba</p> <p>A tűzött virágdíszek alkalmazási lehetőségei, készítésének törvényszerűségei</p> <p>A tűzött virágdíszek csoportosítása virágtartó (vázadísz, virágtál, virágkosár), nézőpont (körkörös, egyoldalú), formai törvényszerűségek (szimmetrikus, aszimmetrikus), az elrendezés iránya (vízszintes, függőleges), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint</p> <p>A tűzött virágdíszek elkészítése: a virágtartó kiválasztása, előkészítése, a rögzítő anyag elhelyezése, a növényanyag betűzése, kellékezés</p> <p>A csokrok, mint a virágüzleti forgalom legnagyobb részét kitevő virágdíszek</p> <p>A különböző alkalmakra, különböző formákban és stílusokban készült csokrok jellegzetességei</p> <p>Történelmi csokrok, csokorformák (körkörös, egyoldalú), alkalmi csokrok (ajándék, esküvői, kegyeleti), stíluscsokrok (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel), vázacsokrok</p>	<p>Esküvői csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei</p> <p>Kegyeleti csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei</p> <p>A koszorúk készítésének célja (kegyeleti és díszítési cél)</p> <p>A koszorú váza, a felhasznált növényanyag, a technika és az alkalom szerinti csoportosítás</p> <p>A koszorúk csoportosítása koszorúalap (vázás és tömör alapú), technika (kötött, tűzött, ragasztott, vegyes), felhasználás (kegyeleti, díszítő), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint</p> <p>Kegyeleti (temetési, mindenszenteki, megemlékezési) koszorúk jellemzői, növényanyagai és díszítő kellékei</p> <p>Díszkoszorúk, füzérek, girlandok, fesztonok jellemzői, növényanyagai és díszítő kellékei</p> <p>A koszorúk készítés törvényszerűségei: arányosság, egyéb formai törvények, színhatások</p>
--	--	---	--

	<p>Virágkötészet gyakorlat</p>	<p>Az asztaldísznek, térdekorációnak, alkalmi díszeknek használható, virágtartóban, rögzítő anyag segítségével készült vázadíszek, virágtálak és kosarak készítése</p> <p>Legelőször a legegyszerűbb, dekoratív stílusú tűzött virágdíszek készítése, majd az alkalmakra szóló (esküvő, kegyelet, ünnepek stb.) dekoratív (struktúra, biedermeier), bonyolultabb összeállítású tűzött virágdíszek készítése</p> <p>Végül a különböző stílusokban készített tűzött tálak, vázák, kosarak készítése</p> <p>A csokrok készítésének különböző technikái, a csokrok formái, felhasználási lehetőségei</p>	<p>Legelőször a körkörös és az egyoldalú dekoratív ajándékcsokrok, majd az esküvői és kegyeleti csokrok, végül a különböző stílus szerinti, és egyedi összeállítású csokrok készítése</p> <p>A növényanyag és a díszítő kellékek elhelyezése a koszorúalpra kötött, tűzött vagy ragasztásos technikával</p> <p>Legelőször az egyszerűbb megemlékezési, mindenszenteki koszorúk, füzérek, girlandok, fesztonok, majd a drótvázás kötött, vegyes technikájú, illetve a nagyobb tűzött temetési koszorúk, végül az elegáns, különleges kivitelű kegyeleti és díszkoszorúk készítése</p>
	<p>Virágeladás alapjai</p>	<p>Az áru előkészítésének folyamata, a vevő számára megnyerő formában</p> <p>A bemutatás módjai, technikái, árjelzések elhelyezése</p> <p>Folyamatos árufeltöltés a szabályoknak és az arculatnak megfelelően</p> <p>Az áru tulajdonságainak ismerete</p> <p>Az eladás, értékesítés főbb szabályai</p>	<p>Az üzleti közvetlen és az interneten történő értékesítés folyamatának megismerése</p> <p>Az eladási folyamat levezetése, lépéseinek megismerése</p> <p>A dokumentálása és a fizetési módok megoldásai</p> <p>A vevővel történő bánásmód, az eladás folyamatának megismerése</p> <p>Alkalmazkodás és illem a vevővel szemben</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A vevővel való bánásmód</p> <p>A vevő tájékoztatása az áruféleségekkel kapcsolatos szolgáltatásokról, kedvezményekről, az áruk funkciójáról, felhasználásáról, működéséről</p>	<p>Az áru ismerete, bemutatása a vevőnek</p> <p>Az értékesítés folyamatának ismerete, a folyamat levezetése a virágüzletben</p> <p>Az áru becsomagolása jellegének megfelelően, s átadása a vevőnek</p> <p>A számlázás, nyugtaadás bizonylatai</p> <p>Fizettetés készpénzzel és készpénzkímélő módon</p> <p>A virágkereskedelemben előforduló gyakori reklamációk, és megoldásuk</p> <p>A reklamációhoz kapcsolódó törvények, rendeletek megismerése, az ügyintézés folyamata</p>
Virágeladás alapjai gyakorlat		<p>Az eladás „művészetének” begyakorlása</p> <p>Az áru megfelelő ajánlása és az eladási folyamat elvégzése</p> <p>A vevő fogadásához, kívánságának megismeréséhez, a kiszolgáláshoz, az ellenérték elszámolásához, a számlázás, nyugtaadás bizonylataihoz, az elköszönéshez kapcsolódó jellemző kifejezések elsajátíttatása és gyakoroltatása</p>	<p>A vevő fogadásához, kívánságának megismeréséhez, a kiszolgáláshoz, az ellenérték elszámolásához, a számlázás, nyugtaadás bizonylataihoz, az elköszönéshez kapcsolódó jellemző kifejezések elsajátíttatása és gyakoroltatása</p> <p>A különböző pénztárgép típusok megismerése a gyakorlatban</p> <p>A pénztárgépek funkcióinak megismerése, használatának begyakorlása, nyitása, zárása, adatszolgáltatás</p> <p>Fizettetés készpénzzel és készpénzkímélő módon</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			Az üzlet nyitásának, zárásának szabályai és begyakorlása
Virágkereskedelem	<p>Az árubeszerezés folyamata, módjai, ügyiratainak, számláinak kezelése, szerződéskötések</p> <p>A készletgazdálkodási politika kialakítása</p> <p>A készletek nagyságának és összetételének kialakításánál figyelembe veendő tényezők</p> <p>A készletnyilvántartás szerepe</p> <p>A készlet nyilvántartási rendszer kialakítása</p> <p>A készletezési döntéseket megalapozó számítási módszerek: átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat</p> <p>A leltár</p> <p>A leltáreredmény megállapítása</p> <p>Az értékesítési politika kialakítása: az értékesítendő áruk mennyiségének, választékának, árfekvésének meghatározása</p> <p>Árpolitika, stratégiai és taktikai döntések az árak kialakításánál</p> <p>Az árak kialakításának jogszabályi háttere</p> <p>Az árak felépítése</p>	<p>A készpénzzel, készpénzkímélő fizetéssel, készpénz nélküli fizetési mód alkalmazásával történő pénzügyi rendezés</p> <p>A pénzforgalomhoz kapcsolódó szabályok és bizonylatok</p> <p>A kereskedelmi vállalkozások (virágüzletek, kertészeti árudák) főbb bevételei és ráfordításai</p> <p>A kereskedelmi egységekben hozott áruforgalmi döntések hatása a vállalkozás bevételeire és ráfordításaira</p>	

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Virágkereskedelem gyakorlat	<p>Statisztikai elemzési módszerek</p> <p>Tervfeladat-, tervteljesítési-, dinamikus viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok</p> <p>Táblázatok, grafikonok készítése és elemzése Átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat számítása, értékelése</p> <p>Áruforgalmi mérleg, leltáreredmény megállapítása</p> <p>Statisztikai táblázatok, elemzések készítése a forgalom, a készletek, a beszerzés alakulásáról</p>	<p>A költségek összetétele</p> <p>Az egyes költségek alakulásának vizsgálata viszonyszámokkal</p> <p>Az élőmunka hatékonyságának, a létszám- és bérigazgatásnak az elemzéséhez, tervezéséhez használt mutatószámok</p> <p>Az eredmény elemzéséhez, tervezéséhez használt statisztikai mutatószámok</p> <p>Az eredmény nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése</p>
11. évfolyam	Növényismeret és kezelés	<p>A változatos formájú, színes vagy tarka levelű dísnövények ismertetése, felhasználása a belső és külső terekben</p> <p>Virágtartókon, bútorokon, ablakpárkányon, télikertben történő elhelyezésük</p> <p>A szoliter méretű növények, pálmák, az ámpolnánövények, a broméliák díszítő szerepe a különböző terekben</p> <p>A levéldísnövények alkalmazása növény-összeültetésben</p>	<p>A cserepes virágzó dísnövények ismertetése, felhasználása ajándékozási célra, lakásdíszként</p> <p>Virágzás után többnyire elvesztik díszítő értéküket, ezért alkalmi díszeknek tekinthetők</p>
	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Jelen, múlt és jövő idő.</p> <p>Az egyszerű mondat szórendje, tagadás.</p> <p>Formanyomtatvány kitöltése</p> <p>Szóbeli témakörök:</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)</p> <p>Jelen idejű feltételes mód</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Személyes bemutatkozás</p> <p>Napirend</p> <p>Lakás, ház</p> <p>A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Étkezés, szállás</p> <p>A munka világa:</p> <p>A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p> <p>Álláshirdetés elolvasása, lefordítása</p> <p>Munkaszerződés olvasása, értelmezése</p>
Foglalkoztatás II.	<p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségterítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony.</p>	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő e-mail cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p>

	<p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, östermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka</p> <p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.</p>	<p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.</p> <p>A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p> <p>Álláskeresői ellátások („passzív eszközök”): álláskeresői járadék és nyugdíj előtti álláskeresői segély. Utazási költségtérítés.</p> <p>Foglalkoztatást helyettesítő támogatás.</p> <p>Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai.</p> <p>Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása,</p>
--	--	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			<p>foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel, működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskereső tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás.</p>
Növényismeret és kezelés gyakorlat	<p>A növényismeret gyakorlása</p> <p>A cserepes levéldísznövények szerepe a lakások, középületi helyiségek belső terének kialakításában</p> <p>A trópusi területekről származó levéldísznövények szaporításának és nevelésének helyszíne a növényház</p>	<p>A növényismeret gyakorlása</p> <p>A cserepes virágzók alkalmi díszek, többségük napjainkban szinte egész évben kapható</p> <p>A jellegzetes tavaszi virágok (pl. tulipán, jácint, nárcisz) és az őszi-téli ünnepekhez kötődő virágok (krizantém, mikulásvirág, ciklámen)</p>	
Virágkötészet	<p>Csokrok csomagolása</p> <p>A csomagolás anyagai, dízscsomagolás készítésének törvényszerűségei</p> <p>Cserepes növények csomagolása</p>	<p>A növényfalak készítésének jellemzői</p> <p>A száraz virágkötészeti növények, növényi részek felhasználása tartós díszek (csokrok, virágtalak,</p>	

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>A csomagolás anyagai, készítésének törvényszerűségei</p> <p>Ajándékdíszítések jellemzői, felhasználható növény- és díszítőanyagai, készítésének szempontjai</p> <p>A különböző alkalmakra készült haj- és ruhadíszek, virágékszerek jellemzői, felhasználásuk, felhasználható növény- és díszítőanyagai</p> <p>A növény-összeültetések tartós és alkalmi céllal készülnek földlabdás vagy cserepes növényekből</p> <p>A növény-összeültetés készítésének törvényszerűségei, felhasználható növényanyaga</p> <p>A növénykiválasztás szempontjai</p> <p>Tartós és alkalmi növény-összeültetések jellemzői</p> <p>A virágtartó kiválasztása, előkészítése</p> <p>A növény-összeültetés menete</p> <p>Floráriumok, fatörzs beültetések</p> <p>A hidrokultúrás nevelés jellemzői, technika megoldásai, eszközei, módjai</p>	<p>kosarak, koszorúk, fali díszek, faliképek, térdíszek) készítésére</p> <p>Selyem virágdíszek készítése</p> <p>Az asztaldíszek, a színpaddíszek, a kiállítások, bálók virágdíszjeinek készítési szempontjai</p> <p>Esküvő, temetés, az év ünnepeinek virágdíszjei (húsvét, karácsony, Valentin-nap, halottak napja, ballagások)</p> <p>A virágdísz készítésének szempontjai, jellegzetes növény- és kellékanyagai</p> <p>Virágdíszek esztétikus elhelyezésének szempontjai a virágüzlet kirakatában</p>
Virágkötészet gyakorlat	<p>Ajándék-díszítések, díszcsomagolások készítésének változatos technikái, stílusai, módjai</p> <p>A precíz kidolgozás, az ötletgazdagság fontossága.</p>	<p>A száraz és a selyem virágdíszek (fali dísz, falikép, csokor, tál, kosár, koszorú, térdísz) készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>A kitűzők, haj- és ruhadíszek, kalapdíszek, virágékszerek készítése különböző stílusban és technikával</p> <p>A növény-összeültetések növényanyagának összeválogatásánál figyelembe veendő szempontok: a növények igényessége, mérete, növekedési üteme, színe és formája</p> <p>Az alkalmi, a tartós (talaj- és hidrokultúrás) növény-összeültetések, virágfalak különböző technikai megoldásai</p>	<p>Törekenységüknek és száraz körülmények között történő tárolásuk követelményének figyelembe vétele</p> <p>Asztaldíszek, színpaddíszek, kiállítások, bálók virágdíszjeinek elkészítése, elhelyezése a helyszínen</p> <p>Esküvő, temetés, egyéb ünnepi (húsvéti, karácsonyi, Valentin-napi, halottak napi, ballagási) virágdíszek elkészítése</p> <p>Virágdíszek esztétikus elhelyezése a virágüzlet kirakatában</p>
Vállalkozási ismeretek	<p>Az egyéni és társas vállalkozások fő jellemzői, alapításának, megszűnésének jogi körülményei, a cégképviselő</p> <p>Az egyes vállalkozási formák közötti választás szempontjai</p> <p>Az okmányirodák, a kormányablak és a cégbíróság feladatai</p> <p>A vállalkozások alapításával és megszűnésével kapcsolatos adatszolgáltatási kötelezettségek, kapcsolatuk hatóságokkal, pénzügyi intézettel</p> <p>A vállalkozás működtetéséhez szükséges tárgyi pénzügyi feltételek (saját és idegen források)</p> <p>A tevékenységformának megfelelő telephely (virágüzlet, kertészeti áruda) kiválasztásának üzleti</p>	<p>A kereskedelmi vállalkozások erőforrásai és vagyona</p> <p>A vállalkozások erőforrásai és szerkezetük, a vállalkozás vagyona, a vagyon tagolása a számviteli törvény által előírt mérlegképletek alapján</p> <p>A mérleg szerkezete és a mérlegadatokból levonható következtetések, döntési alternatívák</p> <p>A vállalkozások nyereségérdekeltsége, az eredmény keletkezése</p> <p>Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján, az adatokból levonható következtetések, döntési alternatívák</p> <p>Az eredmény szerkezete, a vállalkozások nyereségképzésének folyamata</p> <p>Adózás, járulékfizetés</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>szempontjai és az ehhez integrálható felszerelési, berendezési tárgyak, áru- és vagyonvédelmi eszközök</p> <p>Az alapterület kihasználtsága</p> <p>A vállalkozás működtetésének személyi feltételei</p> <p>A tevékenységformának megfelelő munkakörök kialakításának üzleti szempontjai, a hatékony létszám és bérgazdálkodás szempontjai, mutatószámai</p> <p>A számított és kapott mutatószámokból levonható következtetések, döntési alternatívák</p>	<p>A kereskedelmi vállalkozásokat érintő adónemek és járulékok jellemzői, bevallásuk, befizetésük, nyilvántartásuk</p> <p>A vállalkozások tevékenységének elemzése, a mutatószámok alkalmazása, a likviditás figyelése</p> <p>Az árbevétel alakulását meghatározó tényezők, a beszerzési ár szerepe, az árrés alakulását befolyásoló tényezők, a költségek csoportosítása, a költségek alakulására ható tényezők</p> <p>A költségszámítás alapjai, a költséghelyi elszámolás, profitcenter-számítás A hatékonyság, a jövedelmezőség elemzése, fizetőképesség (likviditás) elemzése, cash flow elemzés</p> <p>A vagyonnal való gazdálkodás a kereskedelmi vállalkozásoknál</p> <p>A vagyon elemei</p> <p>A vagyon összetételének sajátosságai a kereskedelmi vállalkozásoknál</p> <p>A vállalkozások finanszírozási formái</p> <p>A finanszírozás lényege</p> <p>A vállalkozás tőkeszükségletét befolyásoló tényezők és a finanszírozás lehetőségei, jellemzői, a finanszírozási formák közötti választás üzleti szempontjai</p>
--	--	---	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Üzleti terv jelentősége, fejezetei</p> <p>Az üzleti terv jelentősége, készítésének szükségessége, lehetséges fejezetei, szerkezete</p> <p>Vezetési alapismeretek</p> <p>A vezetés fogalma, szintjei</p> <p>A vezetői munka szakaszai (funkciói): tervezés, szervezés, közvetlen irányítás, koordinálás, ellenőrzés</p> <p>A vezetési módszerek, stílusok</p> <p>A kereskedelmi egységek irányítása</p> <p>Az üzleti tárgyalás lebonyolításának szempontjai, protokollszabályai</p> <p>A munkafolyamatok megtervezése, szervezése és ellenőrzése a kereskedelmi egységben</p> <p>A vállalkozásokat érintő baleset-, munka- és tűzvédelmi előírások és azok alkalmazása</p> <p>A munka-, baleset- és tűzvédelmi előírások célja, szabályozási rendszere, hatósági felügyelete, a biztonságos munkavégzés feltételei</p> <p>A munkakörülmények megfelelő kialakítása. A tűzvédelmi szabályok alkalmazása</p>
Vállalkozási ismeretek gyakorlat	Egyéni és társas vállalkozások jogszabályi háttérének értelmezése, piaci információk birtokában alapításának és megszűnésének gyakorlati teendői, formanyomtatványai	Üzleti terv összeállítása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A tevékenységhez szükséges tárgyi feltételek biztosításával kapcsolatos gyakorlati teendők</p> <p>Adott feltételek mellett a vállalkozás telephelyének (virágüzlet, kertészeti áruda) kiválasztása indoklással</p> <p>A felszerelési és berendezési tárgyak beszerzési lehetőségei</p> <p>a vállalkozás külső és belső képének, arculatának kialakítása üzleti és biztonsági előírásokat is figyelembe véve</p> <p>A vállalkozás személyi feltételeinek biztosításával kapcsolatos gyakorlati teendők</p> <p>A munkakörök megtervezése adott feltételek esetén</p> <p>Munkaköri leírások elkészítése, munkaerő felvétel és a munkaviszony létesítéséhez, illetve megszüntetéséhez kapcsolódó gyakorlati teendők elvégzése</p> <p>Formanyomtatványok kitöltése</p> <p>Üzleti terv készítésének folyamata, az üzleti terv összeállítása</p> <p>A mikro-, illetve kisvállalkozás (virágüzlet, kertészeti áruda) üzleti tervének elkészítése</p> <p>A piac felmérése és döntés a vállalkozás profiljáról</p>	<p>Az üzlet külső/belső környezetének kialakítása, a munkakörök és a létszám megállapítása</p> <p>Gazdálkodás a rendelkezésre álló erőforrásokkal</p> <p>A vállalkozások pénzforgalma, a készpénzes és a készpénz nélküli eljárások, szabályaik, alkalmazásuk</p> <p>Adatszolgáltatás számítógépes programokon keresztül, illetve manuálisan</p> <p>Az áruforgalmat érintő adatszolgáltatási és nyilvántartási kötelezettségek és azok alkalmazása</p> <p>Üzleti levelezés</p> <p>A vállalkozás működéséhez kapcsolódó üzleti levelek és jegyzőkönyvek készítése</p> <p>A kereskedelmi - üzleti levelek és jegyzőkönyvek készítésének általános szabályai (formai és tartalmi követelmények), sztereotípiáinak alkalmazása</p> <p>Jellegzetes típusainak készítése számítógépes szövegszerkesztő program alkalmazásával, illetve kézzel írott formában</p> <p>A fogyasztói érdekvédelem gyakorlati alkalmazása</p> <p>A kereskedelmi egységben alkalmazott aktuális fogyasztóvédelmi szabályok alkalmazása, nyilvántartási és adminisztrációs kötelezettségek</p>
--	--	---	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			<p>Az üzlet működési rendjével kapcsolatos előírások. Reklamációk kezelése</p> <p>A biztonsági és vagyonvédelmi előírások alkalmazása</p> <p>A rendelkezésre álló eszközöket felhasználva a biztonsági előírásoknak megfelelő üzletnyitás és zárás</p> <p>Az üzemelés közbeni jellegzetes biztonsági előírások alkalmazása</p> <p>A vállalkozás működéséhez kapcsolódó munkajogi szabályok alkalmazása</p> <p>A vállalkozás működtetése során felmerülő aktuális munkajogi szabályokhoz kapcsolódó nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatok megoldása</p>
Virágkereskedelem	<p>A marketing kialakulása, történetének áttekintése, jelentősége, alapfogalmi, definíciói</p> <p>A kereskedelem funkciói, folyamatos változások, tendenciák a kereskedelemben: a kereskedelmi egység mérete, típusa, műszaki, technikai, számítástechnikai felszereltsége, áruválaszték változása, növekedése</p> <p>A kereskedelmi marketing specifikációi, sajátosságai: vállalati filozófia, stratégiai menedzsment, marketingmix</p> <p>A vásárlói magatartást befolyásoló, meghatározó tényezők, ezek fontosságának szerepe</p>	<p>A kereskedelmi, üzleti terület megválasztására vonatkozó stratégiák (intenzív, extenzív fejlesztés, innovációs stratégia, diverzifikációs stratégia)</p> <p>Értékesítési formák alkalmazása; piackezelési, szegmentációs stratégiák (differenciálatlan, differenciált, koncentrált, szelektív-differenciált)</p> <p>Marketingstratégia a piac ősztönzésére (minőség, alacsony ár, stb.), kiterjedésére, időzítésére</p> <p>Verseny a piacon: termék-, szolgáltatás- és árpolitika</p> <p>A termék fogalma, értéke, termékkategóriák</p> <p>A termékhez kapcsolódó szolgáltatások</p>	

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A vásárlói döntések folyamata, a vásárló adottságai, a vásárlói magatartást befolyásoló egyéb fontos tényezők, a vásárlói döntések típusai</p> <p>A vásárlói magatartás megnyilvánulásai és a vásárlói típusok</p> <p>Az egyes vásárlói típusok /ár, akciók, aktivitás, márkához való viszony, személyiségi jegyek, termékcsoporttal kapcsolatos beállítódás, a szociális és a demográfiai jellemzők, a vásárlói magatartás adatai stb. szempontjából/ felismerése, megismerése, a velük való foglalkozás</p> <p>A piackutatás jelentősége, főbb jellemzői, fajtái</p> <p>A piackutatás folyamata, előkészítése, felépítése</p> <p>A primer és szekunder információk</p> <p>A piackutatás alanyai</p> <p>A megfigyelés és a kísérletek</p> <p>A piackutatásból nyert adatok ellenőrzése, feldolgozása, elemzése, értékelése a virágüzletben és a kertészeti árudában</p>	<p>Az ár és az árpolitika fogalma, az árak kialakítását meghatározó, befolyásoló tényezők, az árstratégia</p> <p>A marketingkommunikáció és a kommunikáció kapcsolata</p> <p>A reklám és a reklám története, fajtái, előnyei, hátrányai, reklámpsichológiai alapfogalmak</p> <p>A reklám tervezése</p> <p>A PR, külső/belső kapcsolatok, kommunikációs formák</p> <p>Az egységes vállalati arculat</p> <p>A különböző reklámfajtákra, reklámtípusokra, reklámeszköz csoportokra (vizuális, auditív, audiovizuális és egyéb reklámeszközök, a vásárlásösztönzés módszerei) példák, minták gyűjtése, feldolgozása, elemzése</p> <p>PR-eszközökre példák, minták gyűjtése, feldolgozása, elemzése</p> <p>Az egységes arculat meghatározása, előnyei</p> <p>Az egységes arculat elemeinek csoportosítása</p> <p>Egy kiválasztott vállalat arculati jegyeinek feldolgozása, minősítése, javaslat a változtatásra és indoklása</p> <p>Egy elképzelt termék vagy szolgáltatás egyedi arculatának kialakítása a termékötlettől kezdve:</p>
--	--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		használati funkciók, termékígeret, csomagolás, színek, márkanév és a reklámüzenet kialakítása
Virágkereskedelem gyakorlat	<p>A vásárlói magatartást befolyásoló, meghatározó tényezők, ezek fontosságának szerepe</p> <p>A vásárlói döntések folyamata, a vásárló adottságai, a vásárlói magatartást befolyásoló egyéb fontos tényezők, a vásárlói döntések típusai</p> <p>A vásárlói magatartás megnyilvánulásairól, a vásárlói típusok aktív megfigyeléséről rövid írásbeli elemzés, összefoglalás a virágüzletben, kertészeti árudában szerzett tapasztalatok alapján</p> <p>Szerepjátékok</p> <p>A vásárlók aktív megfigyelése valós körülmények között - kereskedelmi egységben</p> <p>A megfigyelés és a kísérletek.</p> <p>A piackutatásból nyert adatok ellenőrzése, feldolgozása, elemzése, értékelése</p> <p>Megadott szempontok szerinti megfigyelések utcai környezetben, ezek elemzése, értékelése</p> <p>A piackutatásról szerzett ismeretek felhasználásával a piackutatási terv előkészítése, felépítése a tanboltra vonatkozóan</p>	<p>Termékek sikeres, valamint kevésbé hatékony marketingstratégiájának elemzése, feldolgozása</p> <p>Egy elképzelt termék vagy szolgáltatás piaci bevezetésének megtervezése, kidolgozása</p> <p>Az internet segítségével a különböző reklámfajtákra, reklámtípusokra, reklámeszköz-csoportokra, PR-eszközökre példák, minták gyűjtése, feldolgozása, elemzése</p> <p>Egy kiválasztott vállalat arculati jegyeinek feldolgozása, minősítése, javaslat a változtatásra és indoklása</p> <p>Egy elképzelt termék vagy szolgáltatás egyedi arculatának kialakítása a termékötlettől kezdve: használati funkciók, termékígeret, csomagolás, színek, márkanév és a reklámüzenet kialakítása</p> <p>Egy elképzelt termék vagy szolgáltatás egyedi arculatának kialakítása a termékötlettől kezdve: használati funkciók, termékígeret, csomagolás, színek, márkanév és a reklámüzenet kialakítása</p> <p>Egy virágüzlet arculatának vázlatos megtervezése</p> <p>Marketingkommunikáció a gyakorlatban</p> <p>Egy kiválasztott vagy elképzelt termék, termékcsoport, szolgáltatás, vállalkozás piaci</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Határozzák meg: miért, mit, kiket vizsgálnak, milyen reprezentáció mellett, milyen módszerrel végzik a piackutatást</p> <p>A kiválasztott módszer alapján a kérdőívek, kérdéssorok elkészítése</p> <p>A piackutatás lebonyolítása</p> <p>A piackutatás adatainak feldolgozása, elemzése, az erről szóló jelentés elkészítése</p>	<p>bevezetésének megtervezése a marketingelemek felhasználásával: információk köre, forrásai, információgyűjtése - a kutatás alanyai, tervezett vevőkör, piaci kapcsolatok kialakítása, értékesítési csatornák, árpolitika, vevőszolgálat, a termékhez kapcsolódó szolgáltatások köre, reklám, PR, egyedi arculat kialakítása</p>
--	--	---	---

Élelmiszer szakmacsoport

Pék

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Sütőipari technológia I.	<p><i>Sütőipari nyersanyagok 36 óra/ 36 óra</i> Nyersanyagok csoportosítása, lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, segédanyagok csoportosítása, tárolása, járulékos anyagok csoportosítása, tárolása.</p> <p><i>Sütőipari technológia szakaszai 36 óra/36 óra</i> Nyersanyagok előkészítésének műveletei, tésztakészítés célja, eljárások, dagasztási módok. Tésztafeldolgozás célja, műveletei. Kelesztés célja, leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek tk Kovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás old:27, 34-37. 99-102, 105-106, 120, 129</p>	<p>Sütés célja, sütés három feltétele. Késztermékek kezelésének műveletei. Csomagolás célja. <i>Kenyérfélék</i> Kenyerek csoportosítása MÉ szerint. Kenyérgyártás eljárásai. Kenyérgyártás műveletei. Fehér kenyér és félbarna kenyér gyártása. <i>Péksütemények</i> Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok. Péksütemények jellemzői. Vizes tésztából készült péksütemények csoportjának termékei, vizes zsemle anyagnormája. Tejes tésztából készült péksütemények csoportjának termékei, tejes kifli anyagnormája. Dúsított tésztából készült péksütemények termékei. <i>Finom pékáruk</i> Finom pékáruk csoportjába tartozó termékcsoportok. Finom pékáruk jellemzői. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékei. Omlós tésztából készült finom pékáruk termékei. Omlós tészta kialakítása. Leveles tésztából készült finom pékáruk termékei. Leveles tészta szerkezet kialakítása. <i>Egyéb termékek</i> Sütőipar egyéb termékeihez tartozó termékcsoportok. (Tartós termékek, nyers - fagyasztott termékek, zsiradékban sült termékek, diétás termékek, különleges táplálkozási igényt kielégítő termékek, tk.138, 165, 195, 199, 209, 219-220, 232-234, 250, 260-262, 281</p>

Szakmai gépek I.	<p>Sütőipari gépeknél felhasználható anyagok, erőátviteli gépelemek, hajtások (hajtási elv). Raklapok, polcok, kézi szállító eszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Szítálás elve. Lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Dagasztógépek működési elve. Osztógépek: kézi, kisüzemi süteménytészta osztó, karos osztó gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</p>	<p>Szalagos kifli-sodrógép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztő láda, sütőlemezek, formák. Kelesztő kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kemencék hőközlési módjai: közvetlen, közvetett. Kemencék üzemeltetésének feladatai. Kemencék munkavédelme, higiénijája Rekeszek, ládák, konténerek használata, méretei. Szállítóautók előírásai. Hűtőgépek kezelése, higiénijája. Szeletelő csomagoló gépek kezelése, munkavédelme higiénijája</p>
Szakmai számítások I.	<p><i>Alapszámítások</i> Aránypár számítások, % számítások, ezrelék számítások, összeadás, kivonás, keverékek számításai. Oldatok számításai, sűrűség számítás.</p> <p><i>Sütőipari anyagnormák típusai 4 óra/4 óra</i> Kenyér anyagnormák %-os és nyersanyag tömeg megadásával. Péksütemény anyagnormák és finom pékárú anyagnormák % és tömeg megadásával. Töltelék normák. Felületi szóróanyagok. tk.Kovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék előállítás old.23,24, 72,</p>	<p><i>Nyersanyag számítások 20 óra/20 óra</i> Adott termékmennyiség alapján szükséges nyersanyagok számítása, kenyerek, péksütemények és finom pékárú megadott normáival. Tészta tömegének kiszámolása. <i>Kovács technológiai mutatóinak kiszámítása Kovász</i> technológiai mutatóinak definíciói. Kovács nagyság számítása megadott összes liszt alapján. Kovács sűrűség számítása megadott kovászliszt alapján. kovászbába adagolt élesztő számítása összes élesztő, illetve kovászliszt alapján. Kovács tömegének kiszámolása a kovász nyersanyagainak alapján. tk 182-191</p>

<p>Munka- és környezetvédelem</p>	<p>A munkavédelem célja, feladata, területei, szervezete, fontosabb jogszabályai A biztonságos munkavégzés tárgyi és személyi feltételei Foglalkozási ártalom fogalma Az ártalmak csoportosítása, okai, következményei és megelőzési lehetőségek A tűzvédelem célja, feladatai Baleset fogalma, csoportosítása, megelőzése Tennivalók baleset esetében Az elsősegélynyújtás alapvető szabályai</p>	<p>A környezetvédelem - víz, a levegő, a környezet tisztaságának védelme Szennyvízkezelés, hulladékkezelés. az élelmiszer-iparban alkalmazott környezetvédelmi berendezések Gépek, berendezések biztonságos üzemeltetése, kéziszerszámok biztonságos használata Munkabiztonsági felszerelések, eszközök, védőruhák, használata Egyéni és kollektív védőfelszerelések használata a biztonságos munkavégzéshez Egyéni és kollektív védőeszközök használata a foglalkozási ártalmak csökkentéséhez</p>
<p>Mikrobiológia és higiénia</p>	<p>Mikrobiológia tárgya. Mikroorganizmusok csoportosítása. Mikroorganizmusok életfeltételei. Életfeltételek szabályozása. Mikroorganizmusok anyagcseréje, anyagcsere termékei. Mikroorganizmusok szaporodása, szaporodás szabályozása. Mikroorganizmusok élelmiszer-ipari szerepe. Szakma specifikus mikroorganizmusok szerepe az adott élelmiszeripari ág technológiájában. Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen. Élelmiszer fertőzés és mérgezés.</p> <p>Dr. BiróGéza –Dr.Szita Géza: Élelmiszer-mikrobiológia élelmiszer-higiénia</p> <p>tk. 5- 60.old, 78- 84.old</p>	<p>Élelmiszeripari általános higiéniai előírásai. Üzemi higiénia: raktározás, feldolgozás, késztermék tárolás és szállítás higiéniaja. Gépek higiéniaja. Személyi higiénia. Tisztálkodás. Munkaruha higiéniaja.</p> <p>tk 87- 124.old, 151.old</p>

10. évfolyam	Sütőipari technológia II.	<p>Anyagismeret, tárolás, előkészítés</p> <p>A sütőiparban használt lisztfajták, lisztípusok jellemzése, a lisztek jelölése. Különleges lisztek. A liszt kémiai összetétele, az alkotórészek változása a gyártástechnológia folyamán</p> <p>A sütőipar nélkülözhetetlen segédanyagai: az élesztő, só jellemzése, technológiai szerepük, tárolásuk, adagolási mértékük, előkészítésük. Adagolásuk mértéke.</p> <p>A liszt, illetve a belőle készült tészta, késztermék tulajdonságait javító anyagok.</p> <p>A sütőipar járulékos anyagai: dúsító-, ízesítő-, töltelék-, és díszítő anyagok szerepe, felhasználásuk mértéke.</p> <p>A tészta kialakulás folyamatai</p> <p>Közvetett tésztakészítés: a kovász technológiai mutatói, erjedési vesztesége.</p> <p>A tészta pihentetésének célja, helye a feldolgozásban, paraméterei</p> <p>Kelesztés közben lejátszódó folyamatok, a megkeltség jelei. A sült tésztában lejátszódó folyamatok, az átsültség megállapítása.</p> <p>TkKovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás old. 54-98, 103-104, 110- 113, 121,129-149</p>	<p>A kenyerek általános jellemzése, csoportosítása, a kenyérfélék anyagnormája.</p> <p>Búzakenyerek tésztájának készítése közvetett- és közvetlen eljárással.</p> <p>Rozstészta készítése, jellemzői, rozskenyerek összetétele.</p> <p>Különböző kovászolási móddal készült kenyerek jellemzői.</p> <p>Fehér kenyér, félbarna kenyér, egy adott rozsos és rozskenyér összetétele.</p> <p>A kenyértészta feldolgozásának műveletei, hatásuk a tészta szerkezetére. Kenyérfélék tésztájának osztása, feladási tömegek, alakítási műveleteik.</p> <p>A kenyerek kelesztésének feltételei, technikai megoldásai, kelesztés közben végzett műveletek.</p> <p>A kenyerek sütésének feltételei, az átsültség megállapítása, az alkalmazott sütési eljárások. Kenyerek átsültségének megállapítása. Sütési idők meghatározása.</p> <p>A kisült termék kezelése. Hűtés, tárolás, csomagolás, szállítás.</p> <p>A kenyérfélékre vonatkozó minőségi követelmények. Kenyérfélék jelölési előírásai.</p> <p>A sütőipari fehértermékek általános jellemzése, csoportosítása, anyag felhasználási normái.</p> <p>A péksütemények és finom pékáruk jellemzése, tésztakészítési eljárásai, feldolgozási műveletei.</p> <p>Vizes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete , tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>tk.164-208.old</p>
	Szakmai gépek II	<p>Pneumatikus lisztszállítás.</p> <p>Sziták, lisztmérlegek, vízkeverők és adagolók</p> <p style="padding-left: 40px;">Dagasztógépek csoportosítása. Jellemzőik.</p> <p>Dagasztó gépek kezelése, működési elve, higiénijája</p> <p>Tésztafeldolgozás gépeinek kezelése, munkavédelme és higiénijája.</p>	<p>Egyéb formázógépek.</p> <p>Süteménytészta osztó- és alakító gépek: süteménytészta osztó, szakaszos és folytonos működésű osztó-gömbölyítő-, szalagos kiflisodró gépek, tésztanyújtó gép.</p> <p>Süteménytészta feldolgozó gépsor.</p> <p>Tésztapihentető berendezések</p> <p>Kelesztő berendezések kezelése, munkavédelme és higiénijája.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Kenyértészta feldolgozó gépek: dugattyús és hidraulikus kenyértészta osztógép, külsópályás gömbölyítő gép, hosszformázó gépek	Kamrák kezelése, késleltető és megszakító berendezések kezelése, vetőszerkezetek, félautomata vetőszerkezetek használata.
Szakmai számítások II	Anyagnormák önálló alkalmazása. Kenyérfélék közül a fehér kenyér, félbarna kenyér, burgonyás kenyér, rozsos és rozskenyér anyagnormájának ismerete. Péksütemények közül a vizes zsemle, tejes kifli anyagnormájának, dúsított termékcsoport egy termékének anyagnormájának ismeret TkKovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás tk 205-207, 216-218, 227-230	Finom pékáruk közül egy tojással dúsított, egy omlós és egy leveles termék anyagnormájának ismerete. Az anyagnorma bármely üzemi norma lehet, ha az megfelel az MÉ előírásainak. tk 245-247, 256-258, 271-274.old
Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	Gazdaság működése, körfolyamata. Gazdasági rendszerek. Piacgazdaság működése. Szükségletek, hierarchiája. Igények és javak. tk. Dömötör Jenő:Gazdálkodási-vállalkozási és kereskedelmi ismeretek 13-69.old	Piac működése, szereplői, elemei. Piac szabályozása. Pénzügyi szervezetek, szerepük, működésük. Hitel fogalma, fajtái. Pénzforgalom szabályai. Adózási alapfogalmak. Kereskedelem fajtái, szereplői, szerepe a gazdaságban. tk171-186, 236.273
Minőségirányítás	Minőség fogalma. Élelmiszerminőség elemei példákkal. Élelmiszerbiztonsági veszélyek. Veszélyek megelőzése. Veszélyek azonosítása. Minőség irányítás jogi szabályozása. tk Kovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás old. 115-163	Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban (kötelező, választott). Minőségirányítás dokumentumai, dokumentáció vezetése tk 330-336old

11. évfolyam	Sütőipari technológia II.	<p>Tejes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>Dúsított tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>Tojással dúsított tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>Omlós tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>Leveles tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, tésztakészítésük, feldolgozásuk.</p> <p>A péksütemények és finom pékáruk kelesztésének célja, feltételei, technikai megoldásai, kelesztés közben végzett műveletek.</p> <p>A péksütemények és finom pékáruk sütésének célja, feltételei, az alkalmazott sütési eljárások.</p> <p>A kisült termékek kezelése.</p> <p>tk Kovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás old. 207-280,</p>	<p>Fagyasztott termékek általános jellemzése A gyorsfagyasztott termékek csoportosítása, gyártástechnológiája. Gyorsfagyasztott félkész termékek. Fagyasztás technológiája.</p> <p>A diétát kiegészítő sütőipari termékek általános jellemzése, csoportosítása.</p> <p>A rostban gazdag diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Növényi rostok szerepe a táplálkozásban.</p> <p>A szénhidrátszegény diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Szénhidráttartalom számítása.</p> <p>A nátriumszegény diétás termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. Nátriumtartalom számítása.</p> <p>A gluténmentes termékek általános jellemzése, nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.</p> <p>A tartós sütőipari termékek élelmezési szerepe, a tartósítás elvei, megoldásai.</p> <p>Zsemlemorzsa előállításának technológiája. Morzsafélék minőségi előírásai</p> <p>tk 281-318. old</p>
	Szakmai gépek II	<p>Kelesztő berendezések kezelése, munkavédelme és higiénijája.</p> <p>Kamrák kezelése, késleltető és megszakító berendezések kezelése, vetőszerkezetek, félautomata vetőszerkezetek használata.</p> <p>Kelesztés eszközei, jellemzőik, használatuk és higiénijájuk.</p> <p>Kemencék csoportosítása, működésük.</p> <p>Több sütőteres kiskemencék, forgó kocsis kemencék.</p>	<p>Át és visszahordó kemencék.</p> <p>Fűtési elvük. Kezelésük.</p> <p>Kiszolgálásuk módjai.</p> <p>Szabályozásuk, biztonságtechnikájuk.</p> <p>Kemencék munkavédelme és higiénijája.</p> <p>Szeletelő, csomagoló gépek kezelése, munkavédelme, higiénijája</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Szakmai számítások II	<p>Anyagnormák önálló alkalmazása. Kenyérfélék közül a fehér kenyér, félbarna kenyér, burgonyás kenyér, rozsos és rozskenyér anyagnormájának ismerete Kovász technológiai mutatóinak (nagyság, sűrűség, élesztő mennyiség) számolása. Kovász nyersanyagainak meghatározása adott termékmenyiség és norma alapján. tk Kovácsné Kalmár Katalin: Sütőipari termék-előállítás old. 182-191</p>	<p>Töltelkes termékek töltelékének kiszámolása adott norma alapján. Az anyagnorma bármely üzemi norma lehet, ha az megfelel az MÉ előírásainak. Dagasztógép, feldolgozó gép, kemence teljesítményének számításai. tk 271-274.old</p>
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	<p>Vállalkozások szerepe a gazdaságban. Vállalkozások típusai. Vállalkozások alapítása, indítása, működtetése, megszüntetése.</p>	<p>Marketing fogalma. Marketing mix elemei. Termékéletpálya. Reklám szerepe. Reklám jellemzői, típusai Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés) Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése) Csomagolás (alapvető előírások) Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (panasztételi lehetőségek, szóbeli, írásbeli panasz, jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje)Fogyasztói érdekek képviselői A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Piacfelügyeleti alapfogalmak A hatósági ellenőrzés Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései (méret, súly, használhatóság ellenőrzése, vásárlók könyvének vezetése, üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás, e-kereskedelemben kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások) Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók</p>

	Mézeskalácskészítés	<p>Mézes termékek jellemzése. Méz szerepe a táplálkozásban. Mézeskalács készítés története</p> <p>Mézes tésztákhoz felhasznált nyersanyagok. Mézfajták. Méz minőségi követelményei.</p> <p>Mézes tésztafélék, Különböző eljárásokkal készült mézes tészták (hideg, meleg, hagyományos, egyszerű.) Mézes tészta érlelése, érlelés szerepe, tészta puhítása. Cukortészták készítése. Mézes tészták lazítása. Ízesített tészták.</p> <p>Mézes tészták osztása, alakítása, nyújtás, formázás, kiszúrás, vágás. Vert (ütött) mézes kalács készítése. Mézes tésztafélék sütése, sütés paraméterei</p>	<p>Díszítőanyagok. Sütés előtti, utáni díszítés. Díszítő eljárások, műveletek. Hagyományos és újszerű díszítő motívumok</p> <p>Mézes termékek minőségi követelményei vonatkozó szabályok szerint. Mézes termékek változásai tárolás alatt. Mézes termékek csomagoló anyagai. Vonatkozó jelölési előírások. Mézes termékek hibái</p> <p>Mézes tészta készítés gépei, tészta feldolgozás, alakítás, formázás gépei, eszközei. Kéziszerszámok. Kemencék, sütők kezelése. Díszítés eszközei. Csomagoló eszközök, gépek</p>
	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Jelen, múlt és jövő idő.</p> <p>Az egyszerű mondat szórendje, tagadás.</p> <p>Formanyomtatvány kitöltése</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Személyes bemutatkozás</p> <p>Napirend</p> <p>Lakás, ház</p> <p>A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)</p> <p>Jelen idejű feltételes mód</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Étkezés, szállás</p> <p>A munka világa:</p> <p>A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p> <p>Álláshirdetés elolvasása, lefordítása</p> <p>Munkaszerződés olvasása, értelmezése</p>

Szőlész-borász

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Borászati technológia	<p>A szőlő őshazája, szőlőtermesztés elterjedése a világon, a világ bortermelő országai Borszőlő és csemegeszőlő termesztés Fontosabb statisztikai adatok Magyarország borászatának története Borászati üzemek csoportosítása méret és funkció szerint Pincék típusai, épített és hagyományos pincék A jó pinceklíma jellemzői Borászati üzemek létesítésének feltételei, előírások A tároló és érlelő pincék, tároló tartályok, hordók típusai, jellemzői Borászati termékek csoportosítása és jellemzőik Természetes borok, FN, OFJ, OEM Tokaji borkülönlegességek Szénsavas borok Újborok, óborok, muzeális borok</p>	<p>A szőlőfajták cukortermelő képessége Szőlő alkotórészeinek hatása a bor minőségére Korai, késői érésű fajták, sav- cukor harmónia Fajták és az érlelési technológiák összefüggése Borkülönlegességek A szőlőfajták borászati értékét meghatározó tényezők Az érés jellemzői, szakaszai Az érés során bekövetkező változások A must kémiai összetétele Cukrok és savak változása Íz-illat-zamat anyagok képződése Extrakt tartalom kialakulása A szüret lebonyolítása a borászati szempontok figyelembe vételével Minőségi bor készítéséhez jó minőségű, egészséges termés, válogatva szüretelés végrehajtása Ládás szüret, higiéniai előírások betartása Gépi szüret helyes megválasztása Feldolgozó üzem jellemzése, felszereltsége Mennyiségi és minőségi átvétel A szőlő feltárása, bogyzás, zúzás Cefrekezelés Léelválasztás, áztatás Préselés Melléktermékek gyűjtése Mustok frakcionálása</p>

Munkahelyi egészség és biztonság	<p>A munkahelyi egészség és biztonság jelentősége</p> <p>A munkakörnyezet, munkavégzés hatása a munkát végző egészségére és testi épségére</p> <p>A megelőzés fontossága és lehetőségei</p> <p>Veszélyes és ártalmas termelési tényezők</p> <p>Munkahelyek kialakításának általános szabályai</p> <p>Szociális létesítmények megfelelősége</p> <p>Közlekedési útvonalak, menekülési utak, jelölések</p> <p>Alapvető feladatok a tűzmelegelőzés érdekében</p>	<p>A munkavégzés személyi feltételei: jogszerű foglalkoztatás</p> <p>A munkavégzés szervezési feltételei.</p> <p>Egyéni védőeszközök juttatásának szabályai</p> <p>Munkaeszközök veszélyessége, eljárások</p> <p>Munkaeszközök üzemeltetésének, használatának feltételei</p> <p>Veszélyforrások, veszélyek a munkahelyeken (zaj, rezgés, veszélyes anyagok, stressz)</p> <p>A kockázat fogalma, felmérése és kezelése</p> <p>A munkavédelem szabályrendszere, jogok és kötelezettségek</p> <p>Balesetek és foglalkozási megbetegedések</p>
Borászati gyakorlat	<p>Szőlőfeldolgozás, mustkezelés Erjesztés művelete</p> <p>Egyszerű pincemunkák</p>	<p>Pinceműveletek, Pezsgőgyártás, Borturizmus, Üzemi laboratóriumi gyakorlat, élelmiszerhigiénia munkavédelem, munkaszervezési feladatok ellátása</p>
Szőlőtermesztés technológiája	<p>A szőlő eredete, morfológiája, élettana</p> <p>A szőlő termesztési környezete, fajták ,</p> <p>A szőlő szaporítása</p> <p>Szőlőművelési alapismeretek</p>	<p>A szőlőbogyó beltartalma</p> <p>A szőlőművelés logisztikája, gazdálkodás.</p> <p>Biogazdálkodás</p>
Szőlőtermesztés gyakorlata	<p>Szőlőtelepítés, szőlő zöldmunkái, tápanyag utánpótlás</p> <p>szőlő metszése, szőlő szaporítási módjai,</p>	<p>A szőlőművelés gazdasága</p> <p>Vendéglátás</p> <p>Borismereti alapfogalmak</p> <p>Szüret előkészítése</p> <p>Szüret lebonyolítása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p>Borászati szakmai gépek</p>	<p>Szabványok, jelölésrendszer Nézetek, metszetek Oldható és nem oldható kötések, menetek Csapágyak és jelölésük Mérlegek, hídmérleg, tartálmérleg Mintavevő berendezések Szállítmányt őrítő berendezések Melléktermékek továbbítására használt szállítóberendezések Segédanyag-adagolók Membránszivattyúk Zúzó- és bogyzó gépek Cefreszivattyúk Szakaszos és folyamatos léelválasztó berendezések</p>	<p>Szakaszos és folyamatos prések, mechanikus, hidraulikus, pneumatikus, csigas sajtók Ülepítő, flotáló berendezések Fehérborszövő feldolgozó gépsorok Folyamatábrák szerkesztése, értelmezése Térfogat-kiszorítású szivattyúk Dugattyús szivattyúk Csigaszivattyúk Gumilapátos szivattyúk Forgódugattyús szivattyúk Fogaskerék szivattyúk Axiál dugattyús szivattyú Örvényszivattyúk Centrifugál szivattyú</p>
<p>Szőlőtermesztés szakmai gépei</p>	<p>Kézi metszőollók Kézi fűrészek, ágvágó ollók Pneumatikus ollók Elektromos metszőollók Előmetsző gépek venyigeaprító gépek Kötöző anyagok Kötöző készülékek Kötöző anyagok és készülékek törzskötözéshez Egyéb rögzítő anyagok és –eszközök Törzstisztítás törzstisztítók (tőkenyak tisztítók, hajtásdörzsölők) Kötözés kötözők (kötöző gépek)</p>	<p>Mechanikus talajápolás Passzív talajművelő eszközök Aktív művelő eszközök Művelő-eszköz kombinációk Mélyművelés a talaj megemelés elve szerint dolgozó lazítók a talajréteg szétomlasztásának elvével való lazítás Takarónövények vetése, ápolása Takarónövények vetése Gyepesített felületek ápolása Talajtakarás A szalma terítés gépesítése A soralj művelés gépei Mechanikai soralj művelés Különböző soralj művelési eljárások összehasonlítása</p>

		Csonkázás (lombmetszés) Levelezés	
	Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat	Laboratóriumi balesetelhárítási szabályok, eszközök (4 óra) Alapmérési műveletek (18 óra) tömeg, térfogat, sűrűség, szűrés, desztillálás, oldatkészítés Must és bor alkotórészeinek meghatározása (16 óra)	Szőlő kártevői (8 óra) Térfogat elemzés (16 óra) savak, lúgok, közömbösítés, jodometria Szőlő érettsége (4 óra) HCCP (6óra)
10. évfolyam	Borászati technológia	A mustok tisztítása, ülepités, derítés, flotálás, szeparálás, enzimes kezelés Mustok hűtése Mustjavítás Borélesztők jellemzése, életfeltételeik Fajlesztő adagolás Erjedési hőmérsékletek szabályozása Mennyiségi, minőségi átvétel A színkioldás lehetőségei Bogyózás, zúzás, cefrekezelés, Héjonerjesztés, erjesztőberendezések Újbor nyerése Rosé, siller bor készítése Borok érlelése, újhordós erjesztés, érlelés Száranyag tartalom, szénhidrátok Alkoholok és oxidációs termékek Szerves savak, észterek, Fenolos alkotórészek Aromaanyagok	Az újborok zavarosító anyagai, azok jellemzése Gravitációs ülepités, öntisztulás Derítés, a derítés szabályai, derítőanyagok jellemzése, a derítés hatásmechanizmusa Bentonitos, csersav-zselatinos, enzimatikus, egyéb derítési módok Szűrés, szűrőanyagok, szűrési módok, Szűrőberendezések Házasítás Savtartalom növelés, csökkentés, előírások A borok édesítése A borok színjavítása Aktuális jogszabályok előírásai

	<p>Ásványi anyagok Vitaminok, színanyagok A seprő jellemzése A fejtés fogalma, módjai, az első fejtés idejét és módját meghatározó tényezők A fejtés gépei, azok megválasztásának szempontjai Finom seprőn való érlelés Barnatörési próba Képezés, alapképezés, a bor tulajdonságainak és a képezés mértékének összefüggései A képezés hatásai, képezőanyagok jellemzői, alkalmazásai A töltögetés, célja, módja, előírásai</p>	
Borászati gyakorlat	<p>Szőlőfeldolgozás mustkezelés, Erjesztés technológiája, Egyszerű pincemunkák, pinceműveletek</p>	<p>Pinceműveletek, pezsőgyártás, Borturizmus, üzemi laboratóriumi gyakorlat, élelmiszerhigiéna munkavédelem, munkaszervezési feladatok</p>
Szőlőtermesztés technológiája	<p>Magyarország borvidékei és borrhíói, hungarikum- világ- és csemege-szőlőfajták, A talajművelés célja, feladata és módjai trágyázási módok, szőlőtelepítés, a szőlő táंबरendezése</p>	<p>A szőlő virágzás folyamata, Az érés folyamán lejátszódó kémiai folyamatok, érés szakaszai, bogyófeltárás folyamata, erjedés folyamán lejátszódó folyamatok, héjonerjesztési technológia</p>
Szőlőtermesztés gyakorlat	<p>Telepítés módjai, Meteorológiai előrejelzés rendszere, fagyvédelem Vízutánpótlás Vadkárelhárítás, kerítések, Biogazdálkodás, metszés és művelésmódok</p>	<p>Termésszabályozás, Alanyvessző termesztés oltásmódok, oltványtermesztés oltványiskolák művelése, Gazdálkodás turizmus</p>
Borászati szakmai gépek	<p>Folyadéksugaras keverők (szivattyúk, ejektorok) Mechanikus keverők (propeller, turbina, stb.) A centrifugális tisztítás szerepe Kamrás szeparátorok Tányéros centrifugák Csigás szeparátorok A szűrés elve Lapszűrők Kovaföldszűrők (kamrás, tartályos szűrők)</p>	<p>Pezsgőstankok Tankpezsgő gyártás géprendszerei Palack-előkészítő gépek Palackmosó gépek Palacköblítő gépek, palacksterilizáló gépek Palacktöltő gépek Vákuumtöltők Ellennyomásos töltőgépek Palackzáró gépek</p>

	<p>Membránszűrők Aljszűrők, vákuum-dobszűrő Tangenciális szűrők Lemezes, csöves, csőkiyós hőcserélők A hőkezelés géprendszerei Meleg-hideg- kombinatív hőcserélő berendezések Tartós hidegkezelés Szén-dioxid ellátó berendezések Palackos szén-dioxid lefejtő rendszer Tartályos szén-dioxid lefejtő rendszer Szénsavas italok ellennyomásos fejtése</p>	<p>Kupakoló gépek Címkéző gépek Csomagológépek Csomagolóeszköz-előkészítő gépek Palackrakodó gépek Üzemen belüli szállítás gépei Szállítószalag-pályák Targoncák A palackozás italellátó rendszere Kézi palackozó gépek</p>
A szőlőtermesztés szakmai gépei	<p>Műtrágyaszóró gépek Szerves trágya szóró gépek Komposztaszórók (keskeny sorközü szórók) A növényvédő gépek feladatai A cseppképzés módjai A növényvédő szerek kijuttatásának eljárásai Permetezés Porlasztás A növényvédő gépek kialakítása Ventilátortípusok Permetlé szivattyúk Permetlétartályok és töltésük Keverőszerkezetek Szűrők Szórófejek Alagútpermetezés A permetezőgépek karbantartása, ellenőrzése és tisztítása Növényvédő szerek, szermaradékok és csomagoló anyagok ártalmatlanítása, megsemmisítése Tömlős permetezés Helikopteres permetezés Motoros háti permetezőgépek Nagyteljesítményű porlasztógépek (Sprayer), Ködképzők</p>	<p>Kézi betakarítási eljárások A szőlő szedése és gyűjtése, szállítása Gépi szőlő betakarítás Vontatott betakarító gépek Magajáró betakarító gépek A szőlőbetakarító gépek felépítése és működési elve Tisztítás és karbantartás A költségek összehasonlítása és gazdaságossági számítások Traktorkialakítások, építési formák Traktorok fő szerkezeti elemei Motor Üzemanyag-felhasználás Tengelykapcsolók Hajtómű A teljesítmény-leadó tengely (TLT) Kardántengely Traktorhidraulika Kormányzás Fékek Kerékabroncsozás Ergonómia és a traktorok kialakítása Közlekedésbiztonság Traktorvásárlást segítő ellenőrző lista</p>

	Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat	<p>Must cukortartalmának meghatározása magyar hitelesített mustfokolóval Párlat alkoholtartalmának meghatározása areométerrel, DMA-készülékkel Bor alkoholtartalmának meghatározása Malligand-készülékkel Vonadékanyag tartalom meghatározás A mikroszkóp kezelésének szabályai Preparátumok készítése Penészgombák vizsgálata Gombakártevők azonosítása Rügyboncolás Faktorozás Acidi-alkalimetria Savtartalom, illósavtartalom meghatározás, víz lúgosságának meghatározása Oldatok hatóanyagtartalmának vizsgálata Oxidi-reduktometria Kénssavtartalom, K-piroszulfid hatóanyagtartalom, redukáló cukortartalom meghatározás Komplexometria</p>	<p>Víz keménységének meghatározása Glüko-acidimetrikus mutatószám meghatározása Cukortartalom mérése magyar hitelesített mustfokolóval Titrálható savtartalom meghatározása Próbaszüret kézi refraktométerrel Érés index meghatározása A minőség fogalma, az élelmiszerek minőségét meghatározó tényezők Az élelmiszerek csomagolása HACCP Bortörvény Tenyésztéses mikrobiológiai vizsgálatok Bor üledéktartalmának meghatározása Spektrofotometriás vizsgálatok Refraktometria Polarimetria pH-mérés Talajvizsgálatok Kromatográfiás vizsgálatok Hamisítások kimutatása A házasítás, próbaházasítás Savharmónia kialakítása (savtartalom növelése, csökkentése, módszerei) Szintelenítés aktív szénnel</p>
11. évfolyam	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képeség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása</p>

	A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.	Munkaszerződés olvasása, értelmezése
Foglalkoztatás II.	<p>Munkavállaló jogai (megfelelő körülmények közötti foglalkoztatás, bérfizetés, költségtérítés, munkaszerződés módosítás, szabadság), kötelezettségei (megjelenés, rendelkezésre állás, munkavégzés, magatartási szabályok, együttműködés, tájékoztatás), munkavállaló felelőssége (vétkesen okozott kárért való felelősség, megőrzési felelősség, munkavállalói biztosíték).</p> <p>Munkajogi alapok: felek a munkajogviszonyban, munkaviszony létesítése, munkakör, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése, felmondás, végkielégítés, pihenőidők, szabadság.</p> <p>Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony.</p> <p>Speciális jogviszonyok: egyszerűsített foglalkoztatás: fajtái: atipikus munkavégzési formák az új munka törvénykönyve szerint (távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, rugalmas munkaidőben történő foglalkoztatás, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka), önfoglalkoztatás, őstermelői jogviszony, háztartási munka, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka.</p> <p>Munkaviszony létrejötte, fajtái: munkaszerződés, teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, minimálbér és garantált bérminimum, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.</p> <p>Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnéskor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.</p> <p>Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései: munkaadó járulékfizetési kötelezettségei, munkavállaló adó- és járulékfizetési kötelezettségei, biztosítottként egészségbiztosítási ellátások fajtái (pénzbeli és természetbeli), nyugdíj és munkaviszony.</p>	<p>Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe, foglalkoztatási támogatások ismerete.</p> <p>Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai, szakmai önéletrajz fajtái: hagyományos, Europass, amerikai típusú, önéletrajzban szereplő email cím és fénykép megválasztása, motivációs levél felépítése.</p> <p>Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága, EURES (Európai Foglalkoztatási Szolgálat az Európai Unióban történő álláskeresésben), munkaügyi szervezet segítségével történő álláskeresés, cégek adatbázisába történő jelentkezés, közösségi portálok szerepe.</p> <p>Munkaerőpiaci technikák alkalmazása: Foglalkozási Információs Tanácsadó (FIT), Foglalkoztatási Információs Pontok (FIP), Nemzeti Pályaorientációs Portál (NPP).</p> <p>Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe</p> <p>A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p>

		<p>Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségterítés. Foglalkoztatást helyettesítő támogatás. Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p> <p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei: álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel; a munkaügyi szervezettel történő együttműködési kötelezettség főbb kritériumai; együttműködési kötelezettség megszegésének szankciói; nyilvántartás szünetelése, nyilvántartásból való törlés; munkaügyi szervezet által nyújtott szolgáltatások, kiemelten a munkaközvetítés.</p> <p>Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”): álláskeresési járadék és nyugdíj előtti álláskeresési segély. Utazási költségterítés. Foglalkoztatást helyettesítő támogatás. Közfoglalkoztatás: közfoglalkoztatás célja, közfoglalkoztatás célcsoportja, közfoglalkoztatás főbb szabályai Munkaügyi szervezet: Nemzeti Foglalkoztatási Szervezet (NFSZ) felépítése, Nemzeti Munkaügyi Hivatal, munkaügyi központ, kirendeltség feladatai.</p>
--	--	--

		<p>Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”): önfoglalkoztatás támogatása, foglalkoztatást elősegítő támogatások (képzések, beralapú támogatások, mobilitási támogatások).</p> <p>Vállalkozások létrehozása és működtetése: társas vállalkozási formák, egyéni vállalkozás, mezőgazdasági őstermelő, nyilvántartásba vétel működés, vállalkozás megszűnésének, megszüntetésének szabályai.</p> <p>A munkaerőpiac sajátosságai, NFSZ szolgáltatásai: pályaválasztási tanácsadás, munka- és pályatanácsadás, álláskeresési tanácsadás, álláskereső klub, pszichológiai tanácsadás</p>
	<p>Borászati technológia, Borászati gyakorlat, Élelmiszeripari vállalkozások, A működtetés gyakorlati feladatai, Szőlőtermesztés technológiája, Szőlőtermesztés gyakorlata, Alapmérések, vizsgálatok gyakorlat később kerül feltöltésre.</p> <p>Jelenleg ezen az évfolyamon nem folyik képzés.</p>	

Kereskedelem, marketing, üzleti adminisztráció

Eladó

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Kereskedelmi ismeretek	<p>Közgazdasági alapfogalmak. A kereskedelemmel kapcsolatos alapfogalmak. A kereskedelem kialakulása, fejlődése. A globális kor kereskedelmének jellemzői. A kereskedelem, mint tevékenység jellemzése, szerepe a nemzetgazdaságban. A kereskedelem tagozódása, szervezete. Árukereskedelem. A nagykereskedelem tevékenysége, formái. A kiskereskedelem tevékenysége, formái. A kiskereskedelmi formák közötti különbségek. Áruforgalmi folyamat szakaszai. Árubeszerezés. A beszerzés fogalma, szerepe az áruforgalomban. A beszerzés folyamata Áruátvétel fogalma, folyamata, célja. Az áruátvétel előkészítése, az áru fogadása. Nemzetközi árukezelési jelképek. Az ellenérték kiegyenlítése. Az áruátvétel tárgyi és személyi feltételei. Az áruátvétel lebonyolítása, hatása az eredményességre. A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése. Áruátvétel adminisztrációs feladatai, bizonylatainak alkalmazása Készletezés alapjai. Az áruk raktári elhelyezése és tárolása. Az áttekinthetőség, hozzáférhetőség, kedvező helykihasználás alapján.</p>	<p>Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés. Fogyasztóvédelem: Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok. Fogyasztóvédelem intézményrendszere. A fogyasztókat megillető alapjogok. Termékcímke adattartalma. Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások. Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány. Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása. Magyar- és nemzetközi szabványok. Minőségtanúsítás formái. Minőségtanúsítás eszközei: Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány. Műszaki leírás. Használati, kezelési útmutató. CE megfelelési jelölés. Csomagolásra vonatkozó előírások. Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások. Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok. Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Állagvédelem, közegészségügyi szabályok. Vagyon-, tűz-, balesetvédelmi szabályok. Tárolási rendszerek. Statikus és dinamikus tárolás. Tárolási módok. Tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás. Árumozgató gépek, eszközök. Leltározás. Áru-előkészítés eladásra. Áru-előkészítés menete. Áru-előkészítésre vonatkozó szabályok, előírások. Az eladás folyamata. A vevő fogadása. Vevőtípusok. Értékesítés utáni teendők. Munkavédelem. A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása. A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelezettségei. Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások. A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra vonatkozó előírások. A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: oktatásra vonatkozó előírások. A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka- és védőruházatra vonatkozó előírások. Balesetvédelem. A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.</p>	<p>Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy. Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat. Vásárlók könyve vezetése. Békéltető testület. Hatósági ellenőrzés. Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok. Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények. Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései: Méret, súly, használhatóság ellenőrzése. Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás. Bolt nyitása, nyitva tartása. Példák a gyakorlatban. A bolt működési engedélye. Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások. Az áru, áruismeret fogalma. Árurendszerek jelentősége. A hagyományos és kód típusú árurendszerek. A kódolás fogalma, kódok fajtái. Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós. EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése. EAN13, EAN8, EAN5. EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai. Csomagolás fogalma, funkciói. A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai. Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk. Csomagolás gyakorlása. Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése. Hulladékkezelési szabályok:</p>
--	--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen: Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat. Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai. Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok. Kések, szikék, ollók használati szabályai. Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek). A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja. Tűzvédelem. Tűz és égésvédelmi alapfogalmak. A tűz feltételei. Tűzvédelmi szabályok. Tűzvédelmi szabályzat. Tűzveszélyességi osztályba sorolás. Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük. A tűz jelzése, oltása. Tűzoltó készülékek használata. Tűzriadó terv tartalma. Tűzoltási út, kiürítési útvonal. Veszélyforrások: Raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok.</p>	<p>Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).Pénztárgépek szerepe a kereskedelemben. Pénztárgépek fajtái. A pénztárgép elhelyezése, pénztárgéppel kapcsolatos előírások, követelmények.A pénztárgép részei. Önkiszolgáló pénztár.Pénztáros feladatai. Pénztárnyitási feladatai. Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai. A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai. A készpénz és bankkártya átvételére vonatkozó szabályok. Bizonylat fogalma. Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem. Bizonylatok csoportosítása. Szigorú számadású bizonylatok, azok beszerzése és nyilvántartása. A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékek). Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben. Bizonylatok javításának szabályai</p>
--	--	---	--

	Élelmiszer áruismeret	Táplálkozás alapjai. Malomipari termékek. Szárasztészták. Sütőipari termékek. Édesítőszerke.	Édesipari termékek. Zöldségek. Gyümölcsök. Tejipari termékek.
	Kereskedelmi ismeretek gyakorlata	Beszerezés, árrendelés, készletezés. Eladásra történő előkészítés. Árfeltüntetés. Árváltozás és az ezekhez kapcsolódó bizonylatok.	Vagyonvédelem. Munka, baleset és tűzvédelem. Fogyasztóvédelem. Pénztár és pénzkezelés és az ezekhez kapcsolódó bizonylatok.
	Ruházati és vegyesiparcikkek áruismerete	Szőnyegek, függönyök és ágyszövetek. Női és férfi alsó és felsőruházat.	Lábbelik, öltözetkiegészítők. Játék és papír-írószer. Edényáruk és vetőmagok.
	Eladástan	A vásárlás indítékai. Vevő típusok. Az eladóval szemben támasztott követelmények. Szakmai viszonyulás.	Az eladás technikája. Érintkezési szakasz. Meggyőzési szakasz. Zárószakasz.
	Eladástan gyakorlat	Az eladó személyisége és megjelenése. Beszéd stílus. Testbeszéd. A vevő típusok felismerése.	Udvarias köszönési formák. Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét. Kiszolgálás közben kapcsolódó árufelvételeket ajánlása. Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben.

10. évfolyam	Élelmiszer és vegyi áru ismeret	<p>Zsiradékok. Alkoholmentes italok. Alkoholtartalmú italok. Koffein tartalmú élvezeti szerek.</p>	<p>Fűszerek Vegyiaruk követelményei Vegyiaruk: mosó- és tisztítószer Tisztítószer</p>
	Kereskedelmi ismeretek	<p>Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása A leltár és leltározás fogalma A leltár céljai (elszámoltató, vagyon megállapító, ellenőrző, átadó-átvevő, rendkívüli leltár) A leltár céljai (elszámoltató, vagyon megállapító, ellenőrző, átadó-átvevő, rendkívüli leltár) A leltár céljai (elszámoltató, vagyon megállapító, ellenőrző, átadó-átvevő, rendkívüli leltár) A leltár céljai (elszámoltató, vagyon megállapító, ellenőrző, átadó-átvevő, rendkívüli leltár) A leltározás megszervezése A leltárhány vagy többlet oka. Az áruk eladásra történő előkészítése Az áruk kicsomagolása Az áruk előre csomagolása Az árucímkék elhelyezése A fogyasztói ár feltüntetése. A fogyasztói ár feltüntetése Az áruk eladótéri elhelyezése. (élelmiszer) Az áruk eladótéri elhelyezése (ruházat) Az áruk eladótéri elhelyezése (műszaki) Értékesítési módok. Hagyományos értékesítés Alaprajz készítés. Önkiszolgáló értékesítés Önkiválasztó értékesítés Mintautáni értékesítés Bolt nélküli értékesítési formák Értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei</p>	<p>Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok A web-lapok tartalmi és formai követelménye (szerződési feltételek) A web-lapok tartalmi és formai követelménye (regisztráció) A web-lapok tartalmi és formai követelménye (regisztráció) Web-lap, virtuális áruház gondozása. Reklámozási lehetőségek. Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása. visszaigazolása, adatbázis vezetés. Árukezelési, komissiózási és expediálási feladok lényeges elemei. Árukezelési, komissiózási és expediálási feladok lényeges elemei. Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása. Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben.</p>

11. évfolyam	Műszakicikk áruismeret	Műszaki alapismeretek. Energiahordozók. Elektromos alapismeretek Energiaosztályok. Kötőelemek Kéziszerszámok. Barkácsolások. Villamos szerelési anyagok. Vezetékek., Csatlakozók, aljzatok, villák Foglalatok. (méretezés) Fényforrások. (égők minőségi követelményei). Fényforrások. (hagyományos, halogén) Fényforrások. (energiatakarékos) Fényforrások. (LED) Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek. Elektromos fűtőkészülékek. Elektromos kisgépek és készülékek.	Kozmetikai készülékek. Elektromos háztartási nagygépek. Hűtőgépek, fagyasztógépek Hűtőgépek. (fagyasztóval vagy anélkül, kombinált) Hűtőgépek. Syde-by-syde, speciális hűtők) Fagyasztó készülékek. Készülékek használata, Energia címké. Mosogatógépek. Páraelszívók. Porszívók fajtái Mosógépek.
	Eladástan	Az eladási folyamat gyakorlása. Meggyőzés, érvelés. Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.	Megfelelő kommunikációval, kérdéssel és pozitív kisugárással elősegíti a sikeres vásárlást.
	Élelmiszer és vegyi áru ismeret	Vegyiszer-csoportosítása, A vegyi áruk csomagolása, A szappanok és a mosás anyagai Szőnyeg- és kárpittisztító szerek.	Hajápolási készítmények. Borotválkozási szerek. Dezodorok és izzadásgátló készítmények. Nápolyozók. Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek. Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök. Babaápolási készítmények. Norinbergi áruk: Kozmetikai kiegészítő áruk. Egészségügyi áruk. Háztartási áruk.
	Eladástan	Záró szakasz: Erősítő hatás. Számlakiállítás. Csomagolás.	Fizetés. Búcsúzás. Személytelen árubemutató. Fizetés.

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése</p>
Foglalkoztatás II.	<p>Munkajogi alapismeretek. Munkavállaló jogai. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok. Munkaviszony létesítése. Munkaszerződés. Munkaviszonyhoz szükséges iratok. Motivációs levél és önéletrajz készítése.</p>	Munkanélküliség

<p>Kereskedelmi ismeretek</p>	<p>Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői. Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük. Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken. Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők. Lopás módjai, eljárási alapelvek. Rendkívüli események fajtái, kezelése</p>	<p>Euroval történő fizetés szabályai. A pénzvisszaadás szabályai. Nyugtaadási kötelezettség. A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai. Gépi nyugta adattartalma. Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. Pénztárzárás feladatai. A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele. Pénztáros elszámoltatása. A pénzfeladás és bizonylatai. Euroval történő fizetés szabályai. A pénzvisszaadás szabályai. Nyugtaadási kötelezettség. A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai. Gépi nyugta adattartalma. Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. Pénztárzárás feladatai. A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele. Pénztáros elszámoltatása. A pénzfeladás és bizonylatai.</p>
<p>Műszakicikk áruismeret</p>	<p>Híradástechnikai készülékek. Hangszórók, hangdobozok. Digitál hangrendszerek. Erősítők. CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó. Televízió készülékek. Házimozi.</p>	<p>Digitális fényképezőgépek. Mobiltelefonok, tartozékok. Számítástechnikai termékek. A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények. Használati útmutatók értelmezése. A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez. kapcsolódó szolgáltatások. A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése. Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.</p>

Vendéglátás-turisztika szakmacsoport

Cukrász

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései Szükségletek csoportosítása Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása A piac fogalma, fajtái A piac történeti áttekintése A piac tényezői és azok kapcsolata A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete <ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei: Beszerzés Raktározás Termelés Értékesítés Vendéglátás tárgyi feltételei <ul style="list-style-type: none"> • Vendéglátás személyi feltételei: 	Százalékszámítás, kerekítés szabályok Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Vesztés- és tömegnövekedés számítás Bázis- és láncviszonszám Százalékszámítás kerekítés szabályai Megoszlási viszonszám Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás
	Általános élelmiszerismeret	Táplálkozás jelentősége: Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése	Alap ízeket befolyásoló anyagok: <ul style="list-style-type: none"> • Fűszerek: • Tej és termékeinek:

		<p>Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése Válaszadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama</p>
--	--	---

	Élelmiszerbiztonságról általában	<p>Élelmiszer minőség</p> <p>Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)</p> <p>Élelmiszer nyomon követhetőség</p> <p>Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében</p> <p>Vállalkozói felelősség</p> <p>Hatósági felügyelet</p> <p>Fogyasztói magatartás</p> <p>Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei</p> <p>Mikroorganizmusok csoportosítása</p> <p>Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)</p> <p>Szennyeződések</p> <p>Romlás, romlást okozó mikrobák</p> <p>Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok</p> <p>Élelmiszer eredetű megbetegedések</p> <p>Ételmérgezés</p> <p>Ételfertőzés</p> <p>Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja</p> <p>Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók</p> <p>Az élelmiszerek romlása</p> <p>A tartósítás fogalma</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei</p> <p>Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</p>	<p>Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról</p> <p>Kémiai szennyezők az élelmiszerekben</p> <p>Állatgyógyászati szermaradékok</p> <p>Peszticid maradékok</p> <p>Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)</p> <p>Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)</p> <p>Zsírban, olajban sütés szabályai</p> <p>Csomagoló anyagok</p> <p>Élelmiszerrel érintkező felületek</p> <p>Biológiai eredetű szennyezők –</p> <p>Mikotoxinok</p> <p>Tengeri és édesvízi biotoxinok</p> <p>Hisztamin</p> <p>Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok</p> <p>Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok</p> <p>Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban</p> <p>Mérgező állatok,</p> <p>Mérgező növények</p> <p>A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája</p> <p>Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok</p> <p>A GHP helye és szerepe a szabályozásban</p> <p>Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv</p> <p>A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;</p> <p>Húsok származási helye</p>
--	----------------------------------	---	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat
	Cukrász szakmai idegen nyelv	A cukrászat nyersanyagai A nyersanyagok tárolása Cukráskészítmények megnevezései Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alpműveletek számolás gyakorlása Cukráskészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései	Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről Tészták készítése Töltelékek készítése Uzsonnasütemények készítése
	Cukrász szakmai ismeretek	Cukrász üzemi ismeretek A cukrász szakma tárgyi feltételei A cukrász szakma munkavédelmi előírásai • Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok bemutatása: • Cukorkészítmények: • Töltelékek: • Bevonó anyagok: • Gyümölcsstartósítás: • Tészták és feldolgozott, kisült	Uzsonnasütemények általános jellemzői Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Édes omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		félkész termékei:	Hagyományörző magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján Omlós tésztából készült uzsonnasütemények Kikészített sütemények általános jellemzői <ul style="list-style-type: none"> • Torták: • Szeletek: • Tekercsek: • Minyonok: • Desszertek: Tartós cukrászati készítmények
	Szakrajz	Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása Álló és dőlt betűk Zsinórírás Tortafeliratok	Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése Figurális sablonok rajzolása, kivágása Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez Dísz torta rajzok: születésnap, névnap, karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése
10. évfolyam.	Vendéglátó gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák: A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai Vállalkozási formák, típusok Vendéglátásra jellemző Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói	Árrendmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árresz-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs) A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása Költséggazdálkodás, költségelemzés Az eredmény fogalma Az eredmény-kimutatás menete,

		Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői A témakör részletes kifejtése	jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése Átlagkészség számítási módok, azok alkalmazása Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
	Általános élelmiszerismeret	Élelmiszerek csoportjai I Tojás: Malomipari termékek Zsiradékok: Élelmiszerek csoportjai II Hús, húsipari termékek:	Vadak jellemzése Halak és hidegvérűek jellemzése Zöldségek: Zöldségek átlagos összetétele Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása
	Vendéglátás higiéniaja	Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei Személyi higiénia	Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási,

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása	előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
	Cukrász szakmai idegen nyelv	Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények készítése	Desszertek, bonbonok, fagylaltok készítése Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven
	Cukrász szakmai ismeretek	Kikészített sütemények • Krémesek: Tejszínes sütemények Nemzetközi cukrászati termékek	Teasütemények általános jellemzői csoportosítása Édes teasütemények Sós teasütemények • Hidegcukrászati készítmények: Fagylaltok, parfék, adagolt hidegcukrászati készítmények
11. évfolyam	Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek Munkaviszony létesítése	Álláskeresés Munkanélküliség
	Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház	Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.	Munkaszerződés olvasása, értelmezése
	Vendéglátó gazdálkodás	<p>Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív) Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)</p>	<p>Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása</p>

	<p style="text-align: center;">Általános élelmiszerismeret</p>	<p>Élelmiszerek csoportjai III. 3 óra Gyümölcsök: Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége Élelmiszerek csoportjai IV. 12 óra Édesipari termékek: Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</p>	<p>Élelmiszerek csoportjai V. 16 óra Italok: Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval Párlatok Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása Adalékanyagok: Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiataralma felhasználása a diétás termékeknél Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása Kényelmi anyagok: Ét elkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p>
--	--	--	---

Közismereti képzés nélküli

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Ksz/11. évfolyam	Foglalkoztatás II.		
	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése</p>
	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései Szükségletek csoportosítása Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása A piac fogalma, fajtái A piac történeti áttekintése A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban</p>	<p>Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei Munkaidő beosztási formák Bérezési formák Százalékszámítás, kerekítés szabályok Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás Bázis- és láncviszonzszám Százalékszámítás kerekítés szabályai</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A vendéglátás feladata Beszerzés Termelés Értékesítés Vendéglátás üzemei, üzletei A vendéglátás tárgyi feltételei Vendéglátás személyi feltételei</p>	<p>Megoszlási viszonyszám</p> <p>Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás</p>
	Általános élelmiszerismeret	<p>Táplálkozási ismeretek Táplálkozás jelentősége: Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése Környezetvédelmi ismeretek Fogyasztóvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Vásárlók Könyve Jegyzőkönyv kitöltése</p>	<p>Élelmiszerek csoportjai Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok: Természetes édesítőszer Só jellemzése felhasználása Fűszerek: Tej és termékeinek Malomipari termékek:</p>
	Cukrász szakmai ismeretek	<p>Cukrászati alapozó ismeretek Cukrász üzemi ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrász szakma tárgyi feltételei: • A cukrász szakma munkavédelmi előírásai: • Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok bemutatása: <p>Cukrászati félkész termékek Cukorkészítmények</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töltelékek: <p>Bevonó anyagok</p>	<p>Uzsonnasütemények 16 óra Uzsonnasütemények általános jellemzői Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények Omlós tésztából készült uzsonnasütemények Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<ul style="list-style-type: none"> • Gyümölcsstartósítás: • Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei: 	<p>Kikészített sütemények I.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torták: • Szeletek: • Tekercsek: • Minyonok: • Desszertek:
Ksz/12. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák: A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai Vállalkozási formák, típusok Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete Készletgazdálkodás a vendéglátásban: Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás Írásbeli kommunikáció Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra</p>	<p>Árrendmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs) A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása Költséggazdálkodás, költségelemzés Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása</p>
	Általános élelmiszerismeret	<p>Uzsonnasütemények 16 óra Uzsonnasütemények általános jellemzői Élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények Omlós tésztából készült uzsonnasütemények</p>	<p>Édesipari termékek: Koffein tartalmú élelmiszerek: Italok: Alkoholtartamú italok Alkoholmentes italok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése</p> <p>Kikészített sütemények I.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torták: • Szeletek: • Tekercsek: • Minyonok: <p>Minyonok általános</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desszertek: 	Kényelmi anyagok
Élelmiszerbiztonságról általában	<p>Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság</p> <p>Élelmiszer minőség</p> <p>Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)</p> <p>Élelmiszer nyomon követhetőség</p> <p>Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében</p> <p>Vállalkozói felelősség</p> <p>Hatósági felügyelet</p> <p>Fogyasztói magatartás</p> <p>Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</p> <p>Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei</p> <p>Mikroorganizmusok csoportosítása</p> <p>Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei</p> <p>Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)</p> <p>Szennyeződés</p> <p>Romlás, romlást okozó mikrobák</p> <p>Az élelmiszer előállításban közreműködő</p>	<p>Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról</p> <p>Kémiai szennyezők az élelmiszerekben</p> <p>Állatgyógyászati szermaradékok</p> <p>Peszticid maradékok</p> <p>Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek-poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek)</p> <p>Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak)</p> <p>Zsírban, olajban sütés szabályai</p> <p>Csomagoló anyagok</p> <p>Élelmiszerrel érintkező felületek</p> <p>Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok</p> <p>Tengeri és édesvízi biotoxinok</p> <p>Hisztamin</p> <p>Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok</p> <p>Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok</p> <p>Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban</p> <p>Mérgező állatok,</p> <p>Mérgező növények</p>	

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</p>	<p>A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat</p>
Vendéglátás higiéniája	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei</p>	<p>Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
	Cukrász szakmai idegen nyelv	A cukrászat nyersanyagai A nyersanyagok tárolása Cukrászkészítmények megnevezései Mennyiségi egységek átváltása, matematikai alapműveletek számolás gyakorlása Cukrászkészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok, mennyiségi egységek alkalmazása A cukrászat kéziszerszámainak megnevezései Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati eszközökről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései Egyszerű idegen nyelvű mondatokat alkotása cukrászati gépekről, berendezésekről és ezekkel végzett cukrászati műveletekről Tészták készítése Töltelékek készítése Uzsonnasütemények készítése	Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények készítése Desszertek, bonbonok, fagyaltok készítése Munkatársakkal folytatott kommunikáció cukrászati munkamegosztásról, munkaszervezésről Gyakorlati munkával kapcsolatos utasítások adása, fogadása Nemzetközi szakmai önéletrajzi nyomtatvány kitöltése idegen nyelven
	Cukrász szakmai ismeretek	<ul style="list-style-type: none"> Tartós cukrászati készítmények: Tartós cukrászati készítmények általános jellemzői, műveletei Temperált csokoládéba mártott, trüffel krémmel töltött, dúsított tartós cukrászati készítmények előállítása Krémesek: Tejszínes sütemények: 	Teasütemények Édes teasütemények Sós teasütemények Hidegcukrászati készítmények: Díszítés általános jellemzői Munkaszervezés általános jellemzői Üzemszervezési módszerek A cukrászüzem munkafolyamatainak szervezése fő és mellék munkafolyamatok

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<ul style="list-style-type: none"> Nemzetközi cukrászati termékek: 	bemutatása Cukrászati készítmények minősége Cukrászati készítmények forgalomba hozatala
	Szakrajz	Vonalvezetési motívumok rajzolása négyzethálós papírra Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása Álló és dőlt betűk Zsinórírás Tortafeliratok	Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, trágant tésztához, kivágása, összeillesztése Figurális sablonok rajzolása, kivágása Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez Dísz torta rajzok: születésnap, névnap karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

Pincér

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	----------------------	---------------------------	----------------------------

9. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás) Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.) Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok) A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő) A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság) A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár) A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei: A vendéglátás fogalma A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban A vendéglátás feladata A vendéglátás jelentősége A vendéglátás fő- és melléktevékenységei Beszerzés (Raktározás Termelés Értékesítés Szolgáltatás A vendéglátás tárgyi feltételei Vendéglátás személyi feltételei Munkaköri leírás célja, tartalma Munkaidő beosztási formák Bérezési formák</p>	<p>Százalékszámítás, kerekítés szabályai Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás Veszteség- és tömegnövekedés számítás Bázis- és láncviszonyszám Százalékszámítás kerekítés szabályai Megosztási viszonyszám</p> <p>Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás</p>
-------------	------------------------	--	---

		Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai	
	Általános élelmiszerismeret	<p>Táplálkozás jelentősége: Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése</p>	<p>Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok: Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertercukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése Só jellemzése felhasználása Fűszerek: Tej és termékeinek: Tojás: Malomipari termékek Zsiradékok:</p>

		Válaszadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama	
	Élelmiszerbiztonságról általában	<p>Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Étefertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</p>	<p>Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek-poliklórozott szerves vegyületek Biológiai eredetű szennyezők Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgeanyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Pincér szakmai idegen nyelv	<p>Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.</p>	<p>Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Ételkészítési technológiák Kommunikáció a munkatársakkal. Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása.</p>
	Felhasználási alapok	<p>A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek (balesetek Tűzvédelmi előírások A pincérrel szemben támasztott követelmények Etikett és protokoll szabályok ismerete. Kommunikáció a vendéggel Értékesítési kommunikáció A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A termelő helyiségek berendezési tárgyai, gépei Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök Eszközök csoportosítása anyaguk szerint Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint Étkezési idők és szokások, reggeli fajták, brunch, ebéd, uzsonna, vacsora. Értékesítés munkakörei</p>	<p>Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. Felszolgálat általános szabályai Üzlet nyitás előtti előkészületek Felszolgálati módok Vendégfogadása, ajánlási technikák Számola kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Italok csoportosítása, ismertetése Főzelékek, köretek Hideg előételek Levesek () Meleg előételek</p>
10. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák: A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás) 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) Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói</p>	<p>Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás Árengedmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs) A költség fogalma, fajtái és azok</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)	<p>csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)</p> <p>Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)</p> <p>Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)</p> <p>Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása</p> <p>Az eredmény elemzése (eredményszint)</p> <p>Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)</p>
Általános élelmiszerismeret	<p>Hús, húsipari termékek: Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése</p> <p>Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.</p> <p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása</p> <p>Vadak jellemzése: Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása</p> <p>Halak és hidegvérűek jellemzése: Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása</p>	<p>Zöldségek: Zöldségek átlagos összetétele</p> <p>Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása</p> <p>Gyümölcsök: Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele</p> <p>Gyümölcsök táplálkozás élettani</p>

	Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.	jelentősége
Vendéglátás higiéniéje	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei</p>	<p>Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai</p>
Pincér szakmai idegen nyelv	<p>Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Cukrászati technológiák</p>	<p>Italok készítése, felszolgáolásuk folyamatai Etikett, protokoll alkalmazása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Felszolgálás	Szárnyashúsból készült ételek Sertéshúsból készült ételek Borjúhúsból készült ételek Marhahúsból készült ételek Bárány- és birkahúsból készült ételek Vadhúsból készült ételek Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek Befejező fogások	Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendégasztalánál végzett műveletek
11. évfolyam	Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek Munkaviszony létesítése	Álláskeresés Munkanélküliség
	Foglalkoztatás I.	Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.	Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése
	Vendéglátó gazdálkodás		
	Általános élelmiszerismeret	Zöldségek: Zöldségek átlagos összetétele Gyümölcsök: Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége Édesipari termékek: Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-,	Italok: Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval Párlatok Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése,

		<p>fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</p>	<p>készítése, csoportjai, minősége, felhasználása Adalékanyagok: Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknel Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása Kényelmi anyagok: Ét elkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p>
	Felszolgálat	<p>Választékközlés eszközei (étlap, itallap, árlap, borlap, koktéllap, napi-heti betétlap, ártábla, tábla). Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai (szerkesztés számítógéppel). Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.</p>	<p>Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek</p>

Szakács

9. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A gazdálkodás alapfogalmai A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)</p>	<p>Százalékszámítás, kerekítés szabályok Mértékegység átváltások Tömegszámítás Energia- és tápérték táblázat Anyaghányad-számítás</p>
-------------	------------------------	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.) Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok) A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő) A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság) A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár) A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás fogalma, főtevékenységei: <p>A vendéglátás fogalma Beszerzés Raktározás Termelés Értékesítés Szolgáltató</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vendéglátás tárgyi feltételei: • Vendéglátás személyi feltételei: 	<p>Veszteség- és tömegnövekedés számítás Bázis- és láncviszonyszám Százalékszámítás kerekítés szabályai Megoszlási viszonzyszám Árkialakítás szempontjai Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs) ÁFA számítás Árképzés, árkialakítás</p>
	<p>Általános élelmiszerismeret</p>	<p>Táplálkozás jelentősége: Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszüksége Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán</p>	<p>.Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok: Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése Só jellemzése felhasználása</p>

		<p>bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika- kémiai-, kémiai tartósítási eljárások</p> <p>Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése Válasadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helyállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helyállási kötelezettségének időtartama</p>	<p>Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása Tej és termékeinek: A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása. Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata</p>
--	--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p>Élelmiszerbiztonságról általában</p>	<p>Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai</p>	<p>Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Környezeti szennyezők – toxikus nehézfémek- poliklórozott szerves vegyületek-(dioxinok, poliklórozott bifenilek) Technológiai eredetű szennyezők (PAH-ok, Nitrózaminok, Transz-zsírsavak) Zsírban, olajban sütés szabályai Csomagoló anyagok Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok Tengeri és édesvízi biotoxinok Hisztamin Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye</p>
---	---	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		módszerei	Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat
	Szakmai idegen nyelv	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása Mértékegységek idegen nyelven A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint. A mérésekhez használt eszközök A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése Gombák és előkészítésük Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása Szakmai technológiák Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása Hőkezelési eljárások (sütési módok, pirítás, párolás, főzési módok, gőzölések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tárolás, díszítés

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	A szakács szakma alapozó ismeretei Technológiai alapismeretek Étel kiegészítők Levesek, levesbetétek	Meleg előételek Sós tésztáételek Vágóállatokból készíthető ételek Házi szárnyasok húsból készíthető ételek
10. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák: A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás) Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, KKT, BT, KFT, RT) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA) A témakör részletes kifejtése	Árrendmény- és felárszámítás Ár- és bevételelemzés A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint) Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint) Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont) Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása Az eredmény elemzése Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)
	Általános élelmiszerismeret	Tojás: Malomipari termékek: Zsiradékok: Hús, húsipari termékek: Húst szolgáltató állatok, hússok összetétele táplálkozás életani jelentősége, érése, a	Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása Halak és hidegvérűek jellemzése: Zöldségek: Zöldségek átlagos összetétele

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése</p> <p>Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.</p> <p>Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása</p> <p>Vadak jellemzése</p>	<p>Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása</p>
Vendéglátás higiéniája		<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei</p> <p>Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei</p> <p>A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma</p> <p>Bejáratok kialakításának követelményei</p> <p>Raktárak kialakításának követelményei</p> <p>Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei</p> <p>Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei</p> <p>Mosogatók kialakításának követelményei</p> <p>Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei</p>	<p>Személyi higiénia</p> <p>Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása</p> <p>Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei</p> <p>Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek</p> <p>Jelentősége az élelmiszerbiztonságban</p> <p>Személyi és tárgyi feltételek</p> <p>A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása</p> <p>Védőruha, munkaruha használata, tisztítása</p> <p>Betegségek, sérülések</p> <p>Egészségügyi alkalmasság</p> <p>Látogatók, karbantartók</p> <p>Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során</p> <p>A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei</p> <p>Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei</p> <p>Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai</p> <p>Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi</p>

			előírásai
	Szakmai idegen nyelv	<p>Receptek fordítása. Minden ételcsoportozáshoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával. Konyhai kommunikáció A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok Feladatok kiadása, értelmezése</p>	<p>Receptek fordítása. Minden ételcsoportozáshoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával. Konyhai kommunikáció Tevékenységek leírása, elmondása Kollégák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak</p>
	Ételkészítési ismeretek elmélet	<p>A vadon élő állatok csoportosítása, tárolása, jellemzése, bontása, első- és másodlagos előkészítése Őzből, szarvasból, vaddisznóból és nyúlból sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Vadon élő szárnyasokból: fácánból, fogolyból, fűrből, vadkacsából, vadlibából, szalonkából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek. Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek. Vándorhalakból készíthető ételek. Egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek. A vegetáriánus étkezés alapjai és sajátos alapanyagai Különböző típusú vegetáriánus étkezést</p>	<p>Omlós tészták Rétesek, bélesek Vajas- és hájas tészták Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták Égetett tészták Felvert tészták Felfújtak, pudingok Gyümölcsök és gyümölcs készítmények Desszertek Sajtok kínálása</p> <p>Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei Hidegkonyhai alapkészítmények (aszpikok, zselék, krémekek, habok, öntetek) Egyszerű és összetett majonéz és öntet saláták Párolt – főtt saláták Salátakoktélok Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek (töltött</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>szolgáló levesek, előételek, főételek és befejező fogások</p> <p>Az éttermi tészták készítésének sajátos technológiája</p> <p>Az éttermi tészták kiegészítői</p> <p>Gyúrt tészták:</p> <p>Egyszerű gyúrt tésztából főzéssel és főzéssel-sütéssel készíthető éttermi tészták</p> <p>Burgonya és túró alapú gyúrt tészták</p> <p>Kevert tészták:</p> <p>Palacsinták</p> <p>Morzsafélék</p> <p>Egyéb kevert tészták</p>	<p>tojások, kocsonyázott tojások).</p> <p>Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt), terinek</p> <p>Galantinok, húshabok (mous-ok)</p> <p>Kocsonyák</p> <p>Hideg halételek.</p> <p>Hideg húsételek, felvágottak.</p> <p>Vegyes ízelítők.</p> <p>Hidegtalak</p> <p>Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott)</p> <p>Allergén anyagok a humán táplálkozásban és azok kezelése, alkalmazása az ételkészítésben</p> <p>A cukormentes, étkezés és ételkészítés alapjai</p> <p>Glutén mentes alapanyagok és az azokból készíthető ételek</p> <p>Laktóz mentes étkezés és ételkészítés alapjai</p> <p>Egyéb speciális étkezés sajátos ételei</p> <p>A szállodai reggeli- és italválaszték összeállítása</p> <p>Tradicionalis és büfé kínálású reggeli ételek és italok készítése</p> <p>A vendégtérben végzett elkészítő és befejező tevékenységek</p>
11. évfolyam	Foglalkoztatás II.	Munkajogi alapismeretek, Munkaviszony létesítése	Alláskeresés, Munkanélküliség
	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Jelen, múlt és jövő idő.</p> <p>Az egyszerű mondat szórendje, tagadás.</p> <p>Formanyomtatvány kitöltése</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Személyes bemutatkozás</p> <p>Napirend</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)</p> <p>Jelen idejű feltételes mód</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Étkezés, szállás</p> <p>A munka világa:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.	A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése
Vendéglátó gazdálkodás	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, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív) Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra Modern kommunikációs csatornák	Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag) Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban) Leltárhány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása
Általános élelmiszerismeret	Gyümölcsök: Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái	Italok: Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége,

		<p>jellemzése felhasználása Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége Édesipari termékek: Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</p>	<p>felhasználása Adalékanyagok: Kényelmi anyagok:</p>
--	--	--	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Ételkészítési ismeretek elmélet	<p>Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása;</p> <p>A nemzetközi gasztró-kultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek;</p> <p>Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei munkavállalással</p>	<p>Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei;</p> <p>Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében;</p> <p>A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása</p>
--	---------------------------------	--	--

Közismereti képzés nélküli

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Ksz/11. évfolyam	Foglalkoztatás II.		
	Foglalkoztatás I.	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Jelen, múlt és jövő idő.</p> <p>Az egyszerű mondat szórendje, tagadás.</p> <p>Formanyomtatvány kitöltése</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Személyes bemutatkozás</p> <p>Napirend</p> <p>Lakás, ház</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés:</p> <p>Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség)</p> <p>Jelen idejű feltételes mód</p> <p>Szóbeli témakörök:</p> <p>Étkezés, szállás</p> <p>A munka világa:</p> <p>A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p> <p>Álláshirdetés elolvasása, lefordítása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	A munkavállalással kapcsolatos szókinés elsajátítása.	Munkaszerződés olvasása, értelmezése
Vendéglátó gazdálkodás	<p>A gazdálkodás alapfogalmai</p> <p>A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)</p> <p>Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)</p> <p>Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)</p> <p>A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)</p> <p>A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)</p> <p>A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)</p> <p>A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás fogalma, főtevékenységei: • Vendéglátás tárgyi feltételei: <p>Vendéglátás személyi feltételei</p>	<p>Százalékszámítás, kerekítés szabályok</p> <p>Mértékegység átváltások</p> <p>Tömegszámítás</p> <p>Energia- és tápérték táblázat</p> <p>Anyaghányad-számítás</p> <p>Veszteség- és tömegnövekedés számítás</p> <p>Bázis- és láncviszonyszám</p> <p>Százalékszámítás kerekítés szabályai</p> <p>Megoszlási viszonyszám</p> <p>Árkialakítás szempontjai</p> <p>Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)</p> <p>ÁFA számítás</p> <p>Árképzés, árkialakítás</p>
Általános élelmiszerismeret	<p>Táplálkozás jelentősége:</p> <p>Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás</p>	<p>Alap ízeket befolyásoló anyagok:</p> <p>Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok</p> <p>Só jellemzése felhasználása</p> <p>Fűszerek:</p> <p>Tej és termékeinek</p>

		<p>Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások</p> <p>Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése Válaszadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helytállási</p>	<p>Tojás: Malomipari termékek:</p>
--	--	---	---

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		kötelezettségének időtartama	
	Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	<p>A szakács szakma alapozó ismeretei</p> <ul style="list-style-type: none"> - Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai-, élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek - A konyhák és kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezései, felszerelései és azok alkalmazási területei Technológiai alapismeretek <p>Étel kiegészítők</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saláták, salátaöntetek - Köretek - Főzelékek - Mártások, pecsenyelevek Levesek, levesbetétek 	<p>Meleg előételek</p> <p>Sós tésztaételek</p> <p>Vágóállatokból készíthető ételek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sertéshúsból készíthető ételek - Borjúhúsból készíthető ételek - Marhahúsból készíthető ételek - Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek <p>- Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek</p> <p>Házi szárnyasok húsból készíthető ételek</p>
Ksz/12. évfolyam	Vendéglátó gazdálkodás	<p>A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:</p> <p>A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)</p> <p>Vállalkozási formák, típusok</p> <p>Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői</p> <p>Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói</p> <p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői</p> <p>Ügyvitel fogalma</p> <p>Nyomtatványok</p> <p>észletgazdálkodás</p> <p>Leltározás:</p> <p>Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra</p> <p>Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai</p>	<p>Árrendmény- és felárszámítás</p> <p>Ár- és bevételelemzés</p> <p>A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)</p> <p>Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)</p> <p>Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)</p> <p>Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása</p> <p>Az eredmény elemzése (eredményszint)</p> <p>Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számítási átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)</p> <p>Áruforgalmi mérleg sor alkalmazása</p> <p>Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása</p> <p>Leltárhiány, többlet értelmezése</p> <p>Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Értékesítés elszámoltatása
	Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei	Élelmiszerbiztonságról általában	Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Biológiai eredetű szennyezők – Mikotoxinok Tengeri és édesvízi biotoxinok Hisztamin Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgező anyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek, kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei		Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
Vendéglátás higiénia		Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak A konyha és kapcsolódó helyiségeinek leírása, funkciói az egyes helyiségekben végzett tevékenységek A különböző helyiségekben alkalmazott gépek, eszközök, berendezések, kézi szerszámok, egyéb használati tárgyak és azok alkalmazása Mértékegységek idegen nyelven A szakács szakmai tevékenysége során alkalmazott mértékegységek, azok átváltásai, alkalmazásai az adott idegen nyelv területén megszokottak szerint. A mérésekhez használt eszközök A cukrászat gépeinek, berendezéseinek megnevezései Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése	Receptek fordítása. Minden ételcsoporthoz tartozó receptek fordítása autentikus szakanyag felhasználásával. Konyhai kommunikáció A szakács szakmai tevékenységekkel összefüggő napi kommunikációs feladatok Feladatok kiadása, értelmezése Tevékenységek leírása, elmondása Kollegák közötti mindennapos kommunikációs tartalmak
	Szakmai idegen nyelv		

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése Gombák és előkészítésük Fűszerek és ízesítők és azok előkészítése, alkalmazása Szakmai technológiák Az ételkészítés elkészítő- és elkészítést kiegészítő műveletei és azok alkalmazása Hőkezelési eljárások (sütési módok, piritás, párolás, főzési módok, gőzölések, új technológiai eljárások), hideg úron való elkészítés műveletei Sűrítések, dúsítások, ízesítések, fűszerezések egyéb kiegészítő műveletek Az ételkészítést követő eljárások: készen tartás, tárolás, díszítés</p>	
Általános élelmiszerismeret	<p>Zsiradékok: Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata Hús, húsipari termékek: Halak és hidegvérűek jellemzése Zöldségek:</p>	<p>Gyümölcsök: Édesipari termékek: Koffein tartalmú élelmiszerek Italok: Alkoholtartamú italok Alkoholmentes italok Adalékanyagok Mesterséges édesítőszer Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek Kényelmi anyagok: Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása</p>
Ételkészítési ismeretek elmélet	<p>Vadon élő állatok húsból és halakból egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek Vegetáriánus ételek Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások Hidegkonyhai ismeretek</p>	<p>Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása A nemzetközi gasztró kultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

			<p>Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében</p> <p>- Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás</p> <p>- A tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében (internet, televízió, írott szakmai és egyéb kiadványok)</p> <p>A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása</p>
--	--	--	---

Vendéglátó eladó

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	----------------------	------------------------	-------------------------

11. évfolyam	Foglalkoztatás I	<p>Nyelvtani rendszerezés: Jelen, múlt és jövő idő. Az egyszerű mondat szórendje, tagadás. Formanyomtatvány kitöltése Szóbeli témakörök: Személyes bemutatkozás Napirend Lakás, ház A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása.</p>	<p>Nyelvtani rendszerezés: Segédigék (képesség, lehetőség, szükségesség) Jelen idejű feltételes mód Szóbeli témakörök: Étkezés, szállás A munka világa: A munkavállalással kapcsolatos szókinccs elsajátítása. Álláshirdetés elolvasása, lefordítása Munkaszerződés olvasása, értelmezése Önéletrajz írása</p>
	Foglalkoztatás II.	<ul style="list-style-type: none"> • Munkajogi alapismeretek • Munkaviszony létesítése 	<ul style="list-style-type: none"> • Álláskeresés • Munkanélküliség
	Ételismeret	<p>A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése. Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése. A gyorséttermi és ételeladó illetve a</p>	<p>Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húsok, bundázott</p>

		<p>vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.</p> <p>Péksütemények, reggeli sütemények, felvágottak, szalámik, kolbászfélék, hidegtálak, saláták, egyéb hidegkonyhai reggeli, uzsonna készítmények felszolgálása, kiszolgálása.</p> <p>Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.</p> <p>Töltött tojásételek készítése.</p> <p>Felvágott-tál, vegyes ízelítők, dísztalak összeállítása.</p> <p>Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.</p> <p>Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.</p> <p>A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása</p>	<p>ételek.</p> <p>Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.</p> <p>Zöldség- és főzelékféléből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.</p> <p>A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.</p> <p>A leggyakoribb köret elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.</p> <p>Vegyes és gyümölcs köret elkészítése.</p> <p>Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.</p> <p>A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.</p>
	<p>Vendéglátó eladói tevékenység</p>	<p>Vendégfogadás, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</p> <p>Zárás utáni teendők (standolás, a napi forgalom elszámolása, az értékesítőtér rendbe tétele, előkészítése a másnap nyitásra, biztonság és vagyonvédelmi szabályok alkalmazása).</p> <p>Rendelések felvétele, rendezvények lebonyolítása, szervezése.</p>	<p>Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézése, adminisztratív teendők.</p> <p>Vendég reklamációk intézése.</p> <p>A HACCP dokumentumai, bizonylatai a vendéglátó-eladó munkájában.</p> <p>Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete.</p> <p>Napi elszámolás bizonylatainak kezelése.</p> <p>Leltározás, áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás bizonylatainak kitöltése.</p>

			Munkabeosztás, jelenléti ív kezelése
	Élelmiszerek csoportjai	<p>Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.</p> <p>Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kakaópor jellemzése és felhasználása.</p> <p>Csokoládétermékek és bevonómasszák jellemzése és felhasználása.</p> <p>Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.</p> <p>Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</p> <p>Fűszerek jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.</p> <p>Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.</p> <p>Alkoholtartalmú italok jellemzése és felhasználása</p>	<p>Alkoholmentes italok.</p> <p>Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a kereskedelemben.</p> <p>Gyümölcs- és zöldséglevék, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).</p> <p>Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).</p> <p>Alkoholtartalmú italok.</p> <p>Az alkohol élettani hatásának ismertetése.</p> <p>A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.</p> <p>Hazánk borvidékei.</p> <p>A borok.</p> <p>A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.</p> <p>Minőséget meghatározó tényezők.</p> <p>A borok típusai.</p> <p>Természetes borok.</p> <p>Likőrborok.</p> <p>Szénsavas borok.</p> <p>A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.</p> <p>A sör (jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők).</p> <p>Sörök fő típusa, forgalomba hozatala.</p> <p>Szeszipari készítmények (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).</p> <p>Alkoholmentes italok jellemzése és</p>

			felhasználása.
--	--	--	----------------

Szakképzési Híd 2016-os kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Kommunikáció és anyanyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
SZH/1. évfolyam	Feladatok a kommunikáció témaköréből Önismeret, ideális, reális énkép megfogalmazása A telefonálás illemszabályai Az internetes beszélgetések szabályai, veszélyei Etikett a kommunikációban A nonverbális kommunikáció elemei. Testbeszéd Szövegértési feladatok Szövegalkotás Levél Önéletrajz	Nyelvi rendszer elemei Mgh. Msh. Hangulatfestő, hangutánzó szavak Főnév, melléknév, számnév, ige Közmondások. Szólások. Egyjelentésű szó. Többjelentésű szó. Az irodalom és a film kapcsolata A reklám vizuális elemei

<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>A tömegkommunikáció fogalma, eszközei, működése</p> <p>Az írott sajtó</p> <p>A bulvársajtó fogalma, működése</p> <p>A reklámok</p> <p>A manipuláció fogalma, mechanizmusai – kivédesi technikák</p> <p>A médiaműfajok: a sajtóműfajok</p> <p>A médiaműfajok: a rádiós műfajok</p> <p>A médiaműfajok: a televíziós műfajok</p> <p>A médiaműfajok: az internetes műfajok</p> <p>A hivatalos és a társalgási stílus összehasonlítása</p> <p>A munka világa – hivatalos kommunikáció</p> <p>A hivatalos kommunikáció helyzetei, műfajai</p> <p>A közéleti kommunikáció munkahelyi helyzetei és műfajai: az álláshirdetés</p> <p>A közéleti kommunikáció munkahelyi helyzetei és műfajai: a megbeszélés</p> <p>A közéleti kommunikáció munkahelyi helyzetei és műfajai: a vita</p> <p>A közéleti kommunikáció munkahelyi helyzetei és műfajai: a felszólalás, hozzászólás</p> <p>Az önéletrajz</p> <p>A motivációs levél</p> <p>Az állásinterjú</p> <p>A munkaszerződés</p> <p>A munkaköri leírás</p> <p>Irodalmi szövegek olvasása, értelmezése</p>	<p>A hivatalos írásbeli műfajok tartalmi és formai követelményei</p> <p>Önéletrajz, szakmai önéletrajz</p> <p>A motivációs levél</p> <p>A kérvény</p> <p>Online regisztráció, online jelentkezés technikái, módjai</p> <p>Az elektronikus szövegek jellemzői</p> <p>Internetes hivatalos szövegtípusok</p> <p>A központosítás és az írásjelek használata (vessző, pont, kérdőjel, felkiáltójel)</p> <p>Nyelvhelyességi szabályok, helyes nyelvhasználat</p> <p>A nyelvi szintek</p> <p>Az alapszófajok</p> <p>A nyelvcsaládok, a nyelv rétegződése</p> <p>A szószerkezetek</p> <p>A mondatok</p> <p>A szöveg – szövegösszetartó erők</p> <p>A vizuális kommunikáció eszközei</p> <p>Irodalom és film kapcsolata</p> <p>A vizuális és verbális kommunikáció kapcsolata</p> <p>A képvers</p> <p>Plakát és graffiti, a meggyőzés és manipuláció eszközei</p> <p>A reklám vizuális eszközei</p> <p>Színek, formák jelentése a művészetben</p> <p>Művészfilmek</p>
------------------------	--	---

	<p>Banki ügyintézéshez kapcsolódó szövegek olvasása, megértése</p> <p>Orvosi ügyintézéshez kapcsolódó szövegek olvasása, megértése</p> <p>Önkormányzati ügyintézéshez kapcsolódó szövegek olvasása, megértése</p> <p>Manipuláció a tömegkommunikációban</p> <p>A kézikönyvek típusai</p> <p>Szakmai nyelvi szótárak használata</p>	
--	--	--

Élő idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>SZH/1.</u> évfolyam</p>	<p>Én és a családom Magam és a családtagjaim bemutatása, családi események, ünnepek, közös programok., napirendem, feladataim a családban.</p> <p>Az otthonom Lakóhelyem, otthonom lakóhelyiségei, bútorai, berendezési tárgyai, használati eszközei. A modern technika vívmányai az otthon falai között.</p> <p>Barátaim Külső és belső tulajdonságok bemutatása, közös időtöltés a barátokkal.</p> <p>Ruhatáram télen-nyáron Az évszakok jellemzői Az öltözködés módjai évszaknak és alkalomnak megfelelően. Divat és egészségmegőrzés. Kedvenc ruhadarabjaim.</p> <p>Terülj, terülj asztalkám! Egészséges élelmiszerek, egészséges táplálkozás. Sütés, főzés a hétköznapi és ünnepnapokon. Kedvenc ételeim, italaim.</p>	<p>Ép testben, ép lélek A rendszeres testmozgás fontossága és módjai, sportolási lehetőségek. Kedvenc sportom, sportversenyek</p> <p>Szabadidőmben Szabadidős tevékenységek Kedvenc időtöltésem, mozi, színház, koncert, internet, interaktív játékok.</p> <p>Lesz szakmám! A különböző szakmák megnevezése, leírása Foglalkozások megnevezése, egyszerű leírása.</p> <p>Végre itt a nyár! Vakáció a családdal, a barátokkal. Az utazás megszervezése, szálláskeresés, programok. Legkedveltebb úti célok.</p>

<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>Családom Csalátagok bemutatása, azok külső és belső tulajdonságainak leírása. Családi események, közös programok és ünnepek. Napirendem. A háztartásban végzett munkák és munkaeszközök. A munkamegosztás a családban. Otthonom, tágabb környezetem, ahol élek Városok, települések, falvak. Épületek, utcák. Tájékozódás, útbaigazítás. Látnivalók, nevezetességek a lakóhelyemen Iskolám és osztálytermünk/ osztályom Osztályom, tanárain, tantárgyaim, osztálytársaim. A tanóráink és a tanórán kívüli közös programjaink. Vásárlási szokásaim, üzletek, bevásárlóközpontok, piac. Ruhatáram télen-nyáron Az évszaknak megfelelő öltözködés</p>	<p>A természet és én. Kedvenc állataim. Terülj, terülj asztalkám! Napi étkezések. Kedvenc ételeim, italaim. Egészséges táplálkozás. Receptek, főzés, sütés. Ép testben ép lélek! Betegség, orvosnál. Sportok, sportfelszerelések. Kedvenc sportom. Sportversenyek. Szabadidőmben Szabadidős tevékenységek: mozi, színház, koncert. Kedvenc időtöltésem. Internet, interaktív játékok. Lesz szakmám! Foglalkozások megnevezése, egyszerű leírása. Önéletrajz, motivációs levél készítése. Felkészülés az állásinterjúra, Végre itt a nyár! Vakáció, utazás. Közlekedési eszközök, szálláshelyek</p>
------------------------	---	---

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	---------------------------	----------------------------

<p>SZH/1. évfolyam</p>	<p>Tízese számrendszer, helyi érték, összeadás, összeg, kivonás, különbség, szorzás, szorzat, többszörös, osztó, hányados, maradék, becslés, ellenőrzés. Negatív szám, előjel, arány, egyenlő, kisebb, nagyobb, egyenlet, ismeretlen, feltétel, ellenőrzés, behelyettesítés</p> <p>Racionális számok értelmezése, írása, olvasása. Tizedes törtek szorzása egész számmal. Egész számok osztása, törtek felírása tizedes tört alakban, törtek nagyságának összehasonlítása. Hatványozás (pozitív egész kitevőjű hatvány) mint a szorzás formailag rövid alakja. Nagyságrend megállapítása (tíz hatványai). Százalék fogalma, számítása, kamatszámítás</p>	<p>Sík, tér, pont, egyenes, szakasz, távolság, szög, hosszúság, kerület, terület, térfogat, (ezek mértékegységei) kör, gömb, 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. Tájékozódás a számegyenesen. Derékszögű sík-koordináta-rendszerben való tájékozódás számpár és pont, pont és számpár viszonya. Egyenes arányosság pontpárainak ábrázolása, táblázatba rendezése.</p>
<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>Tört, tizedes tört, mértékegységek, százalék (százalékalap, százalékláb, százalékérték), hatvány, nagyságrend. Kerület, terület térfogat kiszámítása képlet és azonosított adat segítségével. Speciális háromszögek, négyszögek, kör szerkesztése, másolás önállóan, alapszerkesztések önállóan vagy segítséggel. Kicsinyítés, nagyítás egy pontból - szerkesztése önállóan. Egybevágóság, hasonlóság, szimmetria biztos felismerése</p>	<p>Racionális számok értelmezése, írása, olvasása. Tizedes törtek szorzása egész számmal. Egész számok osztása, törtek felírása tizedes tört alakban, törtek nagyságának összehasonlítása. Hatványozás (pozitív egész kitevőjű hatvány) mint a szorzás formailag rövid alakja. Nagyságrend megállapítása (tíz hatványai). Százalék fogalma, számítása, kamatszámítás. Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet felírása szövegből és megoldása mérlegelvével. Két műveletre alapozott szöveges feladat értelmezése és megoldása. Egyenes és fordított arányosság alkalmazása. Egyszerű átalakítások: zárójel felbontása, összevonás, műveleti sorrend tudatos alkalmazása. Mértékegységek átváltása (hossz, terület, térfogat, súly, idő). Számológép biztos használata az alpműveletek, a hatványozás és négyzetgyökvonás elvégzéséhez</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Adott tulajdonságú pontok megtalálása, pontthalmazok jellemzése - közelebb, távolabb, kisebb, nagyobb fogalmának biztos használata. Hasonlóság felismerése síkon. Szögek osztályozása, szerkesztése, szögmérő, vonalzó használata. Háromszögek osztályozása. Speciális négyszögek - négyzet, téglalap, trapéz felismerése. Speciális testek - kocka, téglatest, gömb ismerete. Szimmetriák felismerése, a kerület, terület, felszín elemi ismerete</p> <p>Szám, sík, számegyenes, hely, arányosság, tájékozódás a számegyenesen. Derékszögű sík-koordináta-rendszerben való tájékozódás számpár és pont, pont és számpár viszonya, egyenes arányosság pontpárainak ábrázolása, táblázatba rendezése.</p>
--	--	---

Társadalom és jelenkor ismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	------------------------	-------------------------

<p>SZH/1. évfolyam</p>	<p>Európa múltja és jelene (ősi kultúrák, görög poliszok, Római Birodalom jelentősége, a kereszténység és a főbb vallások, nagy földrajzi felfedezések, reformáció) A magyarság Európában I. (honfoglalás, államalapítás, Aranybulla, Anjouk, Hunyadiak, mohácsi vész, Mária Terézia és II.József) Intézményeink működése (alapvető emberi jogok, Alkotmány, demokrácia, önkormányzat)</p>	<p>Média és társadalom (nyomtatott, elektronikus és digitális média jellemzői, előnyei, hátrányai. Film, tévé, internet mint tanulási lehetőség. Facebook.) Ismerjük meg Magyarországot! (topográfia, útvonaltervezés, közlekedési menetrendek, közigazgatás- településtípusok, a népi kultúra) A tudás és az iskola szerepe a modern társadalom (iskolarendszer régen és ma, tanulási stílusok, 3L) Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalomban (a család funkciói, családtípusok, korfa, nők vs. férfiak)</p>
<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>Európa múltja és jelene 2. (forradalmak: 1789, 1848/1849, 1917-1922, 2.ipari forradalom, az első világháború előzménye és folyamata. A gazdasági világválság. A 2.világháború és a bipoláris világrend) A magyarság Európában 2. (reformkor, szabadságharc, kiegyezés, Trianon, Horthy-korszak, 1945-1989)</p>	<p>A politika világa-a demokratikus politikai berendezkedés (demokrácia és diktatúra, a rendszerváltás, szavazati jog) Magyarország az Európai Unióban (EU létrejötte, jelképei, szervezete)</p>

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>SZH/1. évfolyam</u></p>	<p>A halmazállapot-változások (csapadékképződés, fagyás, olvadás). Szilárd, kristályos anyagok jellemzői (ionrács, fémrács, molekularács). Gázok jellemzői: térfogat, nyomás, hőmérséklet. A nyomás fogalma. A pascal egység. A légnyomás (nyomásmérő eszközök, nyomáskülönbségen alapuló eszközök). A sűrűség fogalma, egységei. A sűrűség, a tömeg, a térfogat kiszámítása. Anyagok sűrűségének összehasonlítása. Sűrűség táblázat. A folyadék állapot jellemzői. Diffúzió. Folyadékok nyomása. Közlekedőedények. A külső nyomás terjedése folyadékokban (gépkocsi fékberendezése). Felhajtóerő, úszás és lebegés. Arkhimédész törvénye.</p> <p>A mechanikai munka fogalma. A munka egysége. A teljesítmény és egysége (járművek teljesítményadatai). A mozgási és a helyzeti energia érzékeltetése (cölöpverő kalapács, lezúduló víz stb.) A mechanikai energiák megmaradásának érzékeltetése. (Az energia hasznosítása vízierőművekben, szélenergiában.) Hőmérséklet és mérése a hétköznapi életben. Gyakorlati példák szilárd anyagok és folyadékok hőtágulására. (Bimetál-kapcsoló, felszínformálódás.) A hő terjedésének módjai. Különböző anyagok hővezetésének összehasonlítása. A melegítéshez szükséges energia. A fajhő fogalma. (A víz nagy fajhőjének jelentősége a gyakorlatban.)</p> <p>Áramforrások jellemzői (elem, akkumulátor.) Áram, feszültség, ellenállás fogalmának érzékeltetése. Egységeik. Ohm törvénye. Hőhatáson alapuló háztartási eszközök (vasaló, elektromos fűtés). Balesetvédelem. A mágneses hatás felhasználása a gyakorlatban. (Teheremelő mágnes,</p>	<p>A fényvisszaverődés és a fénytörés jelensége. (A nagyító, a szemlencse, a szemüveg, távcső, mikroszkóp, vetítő, tükrök a mindennapi életben.) A fehér fény színekre bontása és egyesítése. A testek színe. Rádióhullámok. (Rádiótelefon. Mikrohullámú sütő.) Infravörös, ultraibolya és röntgensugárzás a gyógyászatban és más területeken. Radioaktív sugárzások felhasználási területei és veszélyei.</p> <p>A napsugárzás jellemzői. A Föld helyzete a Naprendszerben. A Föld forgása, keringése. A napi- és évi időszámítás. A belső és külső erők működése. A kőzetlemezek mozgása. Jellegzetes felszínformák. Vulkánok, földrengések. Vulkanikus és üledékes kőzetek. A tér képe: a térkép. Földgömb és vetületek. Térképi jelölések, tájolás, tematikus térképek. Az víz körforgása a Földön. Óceánok, tengerek, folyók, tavak. A tengervíz. A légkör összetétele, szerkezete. Időjárás és éghajlat.</p> <p>A földrajzi szélesség, az óceántól való távolság és a domborzat szerepe az éghajlat kialakulásában. A földrajzi övezetek általános jellemzői. Az esőerdők, sivatagok, lombhullató erdők, sztyeppék és tundrák élővilágának alkalmazkodása az éghajlathoz. Magyarország legfontosabb folyói, tavai. Magyarország éghajlati sajátosságai. Magyarország nagy tájainak jellemzése, legfontosabb települései, természeti értékei. Az élelmiszertermelés éghajlattól függő övezetessége. A környezet- és természetvédelem globális kérdései.</p> <p>A levegő mozgásai. A csapadék keletkezése és térbeli eloszlása. A víz körforgása. Időjárás jelentés értelmezése. Felszíni és felszín alatti vizek. Az építő és romboló víz. A víz szerepe, vízgazdálkodás.</p>

	<p>elektromotorok.) Az elektromágneses indukció (mozgási, nyugalmi) bemutatása, felhasználása a gyakorlatban. (Dinamó, generátor, transzformátor). A hálózati váltakozó áram. Az elektromos energiaellátás rendszere. Energiatakarékosság. Az áram munkájának és teljesítményének érzékelteése. (Háztartási eszközök teljesítménye. A kilowattóra: az elektromos munka egysége.)</p>	
<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>A kémiai reakciók és a fizikai változások megkülönböztetése, csoportosításuk és hétköznapi felhasználásuk. Fizikai és kémiai változások. Elemek, keverékek és vegyületek környezetünkben: fémek (vas, alumínium, réz, ezüst, arany), nemfémes elemek (szén, oxigén, hidrogén, nitrogén, klór), vegyületek (szén-dioxid, szén-monoxid, víz, ammónia, sósav, kénsav, salétromsav). Keverékek. Oldatok, oldatkészítés. Egyszerű kémiai reakciók (pl. egyesülés, bomlás), savak, bázisok kimutatása a háztartásban). Lassú és gyors égés. Tűzoltás. Lúgos kémhatású anyagok (szóda, szódadikarbóna stb.). Savas kémhatású anyagok (ecetsav, sósav stb.). Vízlágyító-szerek (trisó, szóda stb.). Műtrágyák Energiaforrásaink: A szén-, kőolaj- és gáztüzelés. Tápanyagok: Alkoholok. A metil- és az etil-alkohol élettani hatása. (Az erjedés folyamata. Az alkohol lebomlása az emberi szervezetben.) Étkezési savaink: ecetsav, citromsav, aszkorbinsav. Zsírok, olajok, mosószerek, szappanok: habok képződése, tisztító hatás. Szénhidrátok (szőlőcukor, répacukor, keményítő). A fotoszintézis. Fehérjék, tulajdonságaik. (Tojásfehérje vizsgálata.) Vitaminok, nyomelemek szerepe; oldhatóságuk. Élelmiszeradalékok. Tartósítószerke, tartósítási eljárások (szalicilsav, nátrium-benzoát, színezékek, állományjavítók stb.). Műanyagok: Ismertebb műanyagok, tulajdonságaik (polietilén, PVC, teflon, gumi). Műanyagok égetésének veszélyei, az újrahasznosítás lehetőségei. Természetes és mesterséges eredetű textíliaszálak felismerése. Kezelési utasítások értelmezése. Növényvédőszerke, műtrágyák: Rovarirtó- és gombaölő szerke. Környezet- és egészségkárosító hatásaik.</p>	<p>A baktériumok változatos életmódja (élősködők, lebontók, szimbiózisban élők). A növényi test szerveződése (egysejtű, többsejtű, hajtásos, virágtalan, virágos, gyökér, szár, levél, virág, termés, mag). A növények tápanyagai, a tápanyagok felvétele. A fotoszintézis jelentősége. A gombák felépítése és szerepe (penészek, ehető és mérgező fajok, antibiotikumok). Az állati sejt, az állatok táplálkozása, különféle táplálkozási módok, növényevő, ragadozó életmód, a táplálkozás és emésztés fejlődése. Az állati és növényi szervezet alkalmazkodása a környezethez (szárazföldi életmód, rovarbeporzás) A bőr, a csontozat, az izomzat, a légzés és a vérkeringés szervei, az emésztő és kiválasztó szervek, a nemi szervek, az idegrendszer, az érzékszervek felépítése, szerepük; károsodásuknak életmódtól és környezeti ártalmaktól függő okai. Az egészséges táplálkozás jellemzői. Az alkohol és a drogok hatása az emberi szervezetre. Függőség. A légzőszervrendszer egészsége. A dohányzás hatásai az egyén és a közösség egészségére (passzív dohányzás). A szív és az erek feladata, a szív működés zavarai, felismerésük, kezelésük. A vér összetétele, vérkép. A nemi működések, a családtervezés. Nemi úton terjedő betegségek. A magzat élete és védelme. A szabályozó működések feladata: a hormonok szerepe (inzulin és nemi hormonok). Cukorbetegség kialakulása és kezelése. Az idegsejtek sajátosságai. Az érzékelés (látás, hallás, egyensúlyérzés) szervei, egészségvédelmük. Reflexek szerepe (térdflex, pupillareflex). Feltétlen és feltételes reflexek kialakulása. Öröklött és tanult viselkedések. Az</p>

		<p>immunrendszer szerepe az egészség fennmaradásában. Gyulladások, aktív és passzív immunitás. Vérátömlesztés, sebkezelés. Fertőzés, járvány kialakulása, a védekezés lehetőségei</p>
--	--	---

Alapvető munkavállalói és életpálya-építési modulok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>SZH/1.</u> évfolyam</p>	<p>A munkaerőpiac fogalmának és működési mechanizmusának ismerete. A munkaerőpiac szereplőinek ismerete. A különféle típusú vállalkozási formák jellemzői, a közöttük lévő hasonlóságok és különbségek okainak azonosítása és megértése. A legális munkaviszony, és az ahhoz kapcsolódó munkaszerződés ismerete. A „feketefoglalkoztatás” egyénre és társadalomra érvényes negatív következményeinek a felismerése. A társadalombiztosítás és a nyugdíjpénztár szerepének, funkciójának a megismerése és értése. A különféle típusú munkanélküliség természetének a megismerése és megértése. A munkanélküliség kezelésére szolgáló állami eszközök (állami szerepvállalás - szociálpolitika) megismerése és a munkahelykereséssel összefüggő egyéni felelősség felismerése. A munkahelyre, a munkahelyi kollektívába történő beilleszkedés, a munkahelyi együttműködés szabályainak a megismerése.</p>	<p>A legális munkavállalás útjainak, lehetőségeinek megismertetése és azok működéseinek megértése. Az álláskereséssel összefüggő technikák és módszerek fontosságának felismerése és gyakorlása. Saját kompetenciák azonosításának és értékelésének gyakorlása, valamint a munkahely megszerzéséhez szükséges kompetenciák azonosítása.</p> <p>A megfeleltetés fontosságának a felismerése, az összehasonlítás gyakorlása.</p> <p>Alláskeresési technikák elsajátítása, fontosságának a felismerése és azok elsajátítása.</p> <p>Formális és informális hirdetések értelmezése, és ezek gyakorlása. A jelentkezés elemeinek az elsajátítása, és az egyes „műfajok” elkészítésének gyakorlása (szóbeli, írásbeli jelentkezés, telefonálás, önéletrajz készítése, kísérőlevél).</p> <p>A felkészülés fontosságának a felismerése a személyes találkozóra - a lehetséges szituációk gyakorlása.</p>

<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>A magán- és hivatalos levél írásának formai és tartalmi követelményeinek az azonosítása és gyakorlása (kísérőlevél, ajánlólevél). Az önéletrajz-írás, illetve az egyéni képzettséget/végzettséget/kompetenciákat regisztráló űrlapok tartalmi elemeinek az azonosítása és kitöltésének gyakorlása. A hivatalos ügyintézés formai és tartalmi követelményeinek azonosítása, és a nyomtatványok kitöltésének gyakorlása: útlevigénylés, - erkölcsi bizonyítvány igénylése, - tennivalók elveszett személyi iratok esetén, - lakcímbjelentés, - e. kérdőív kitöltése.</p>	<p>A munkakörülmények fontosságának a felismerése, a beilleszkedési stratégiák megismerése. A munkabér (minimálbér), járulékos juttatások, a béreket terhelő levonások azonosítása és megértése. A munkaidővel és a túlmunkával kapcsolatos munkáltatói és munkavállalói jogosítványok megismerése és megértése. A munkából történő kiválás különféle típusainak azonosítása (betegállomány, szabadság, pihenőidő, fizetett szabadság, fizetés nélküli szabadság, tanulmányi szabadság) és a bérekre gyakorolt hatások megértése (pl. táppénz). A munkahelyi együttműködés szabályainak az azonosítása és gyakorlásuk. Munka törvénykönyve, szakképzési törvény, felnőttképzési törvény, köznevelési törvény.</p> <p>Az egészség fogalmának megismerése. Az egészség mint olyan érték felismerése, amelynek a birtoklása jelentős mértékben elősegítheti munkaerő-piaci, munkavállalói karrierjének sikerességét! A munka - pihenés - szórakozás kiegyensúlyozott eloszlása fontosságának felismerése egyéni életében. A környezeti ártalmak káros hatásának megértése az egészségre. Pontos kép kialakítása arról, hogy a szenvedélybetegségek (alkoholfogyasztás, dohányzás, drogok,</p>
------------------------	---	--

Testnevelés és sport

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>SZH/1. évfolyam</u>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz. <i>Atlétika: térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid sprintszámokban.</i></p> <p><i>Talajtorna:</i> tarkóállás, fejállás, mérlegállások, gurulóátfordulások különböző irányokban.</p> <p>Szertorna:</p> <p>Korlát:terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, felkarfüggés, alaplendületek támaszban.</p> <p>Gerenda:állások, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés.</p> <p>Kézilabdázás:</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz.</p> <p>Atlétika:Magasugrás átlépő technikával.Talajtorna: elemkapcsolatok</p> <p>terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, felkarfüggés, alaplendületek támaszban, felkarfüggésben, terpeszpedzés, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás.</p> <p>Gerenda: állások, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, fordulatok állásban. Lábtartás-cserék, felugrás egy láb átlendítéssel, homorított leugrás.</p>

	<p>Gyorsfutások közben a társ futómozgásának követése. Térnyeresre törekvés indulócselekkkel mindkét irányba.</p> <p>Átadások talajról és felugrásból cselezés után. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel.</p> <p>Röplabda:</p> <p>Kosárérintés előre-hátra, alacsony és közép magasra elpattanó labdával.</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>
<p>SZH/2. évfolyam</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz.</p> <p><i>Atlétika: térdelőrajt szabályos végrehajtása a rövid sprintszámokban.</i></p> <p><i>Talajtorna: tarkóállás, fejjállás, mérlegállások, gurulóátfordulások különböző irányokban.</i></p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz.</p> <p>Atlétika: Magasugrás átlépő technikával. Talajtorna: elemkapcsolatok</p> <p>terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, felkarfüggés, alaplendületek támaszban, felkarfüggésben, terpeszpedzés, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás.</p>

	<p>Szertorna:</p> <p>Korlát:terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, felkarfüggés, alaplendületek támaszban.</p> <p>Gerenda:állások, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés.</p> <p>Kézilabdázás:</p> <p>Gyorsfutások közben a társ futómozgásának követése. Térnyeresre törekvés indulóselekkel mindkét irányba.</p> <p>Átadások talajról és felugrásból cselezés után. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel.</p> <p>Röplabda:</p> <p>Kosárérintés előre-hátra, alacsony és közép magasra elpattanó labdával.</p>	<p>Gerenda: állások, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, fordulatok állásban. Lábtartás-cserék, felugrás egy láb átlendítéssel, homorított leugrás.</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>
--	--	---

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">SZH/1. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</p> <p>http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</p> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</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 ● Egyszerű képszerkesztő programok – Microsoft Office Picture Manager <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 	<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"> ● Egyszerű táblázatok készítése és formázása szövegszerkesztővel ● Hasábok ● Tabulátorok ● Élőfej, élőláb, oldalszámzás ● Többoldalas dokumentum készítése ● Egyszerű ügyiratok (nyugta, átvételi elismervény, meghatalmazás) ● A hivatalos levél ● Online önéletrajz készítése 	<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 ● Könyvtári szolgáltatások ● Információkeresés ● Dokumentumtípusok, kézikönyvek
SZH/2. évfolyam	Nincs informatika	Nincs informatika

Szakmai tantárgyak

Mezőgazdaság szakmacsoport

Kerti munkás Szakképzési Híd

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
SZH/1. évfolyam	Növénytani ismeretek	NINCS	A növény felépítése, életjelenségei, növény-és környezettan
	Termesztési ismeretek gyakorlat	NINCS	Termesztés tárgyi feltételei, trágyázás és öntözés, növényvédelem
	Műszaki alapismeretek	NINCS	Anyagismeret, Gépelemek, erőgépek, belső égésű motorok, A termelés gépei,
	Műszaki alapismeretek gyakorlat	NINCS	NINCS
	Munkavállalói ismeretek	NINCS	Munkavédelmi szabályok, Tűz-és robbanásvédelem, Környezetvédelem,
	Kerti munkák	NINCS	Gyümölcsös növények telepítése, Zöldségnövények telepítése, Szőlők telepítése,
	Kerti munkák gyakorlat	NINCS	NINCS
SZH/2. évfolyam	Növénytani ismeretek	<p>A növényi sejt alkotó részei Citoplazma (alakja, felépítése, működése) Sejthártya (elhelyezkedése, felépítése, működése) Ozmózis Turgor Sejtmag (előfordulása, felépítése, működése) Színtestek (kloroplasztiszok, leukoplasztiszok) Sejtfüggelékek (csilló, ostor) Sejtfal (pektin, cellulóz, lignin, kősejt) Sejtmedv (cukrok, szerves savak, antociánok, alkaloidák, cseranyagok, vitaminok)</p>	<p>A növényi fotoszintézis sötét-szakaszának típusai Oxigént nem termelő bakteriális fotoszintézis Fotoszintézis jelentősége Vegetatív növények szaporodása (tőosztás, hagyma, sarj, gumó, szár, vessző, levél) Nyitvatermő virágok életjelenségei Zárvatermő virágok életjelenségei Egyszikű növények életjelenségei Kétszikű növények életjelenségei Ivarszerv virág Pollen, virágpór Növények egyedfejlődése: Kétszakaszos egyedfejlődés</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Vitaminok (A-vitamin, D-vitamin, E-vitamin, K-vitamin, B1-vitamin, B2-vitamin, B12-vitamin, C-vitamin)</p> <p>Zárványok</p> <p>Tartalék vagy raktározott anyagok (keményítő, zsír, olaj, nem állandó sejtalkotórészek.)</p> <p>Végtermékek (kristályok, illóolajok, gyanták)</p> <p>Növényi szövetek fajtái (osztódó szövet, bőrszövet, elsődleges bőrszövet rhizodermisz, másodlagos bőrszövet, szállítószövet, alapszövet, asszimiláló raktározó alapszövet, víztartó alapszövet, szellőztető szilárdító alapszövet, kiválasztó- és váladéktartó alapszövet)</p> <p>Növényi szövetek előfordulása</p> <p>Növényi szövetek felépítése</p> <p>Növényi szövetek működése</p> <p>Növények külső felépítése</p> <p>Hajtástengely (szártagok, szárcsomók, szállítónyalábok)</p> <p>Levelek (levéllemez, levélnyél)</p> <p>Virágok (nőivarú, hímvirú)</p> <p>Magok és termések (csíra, magfehérje)</p> <p>Gyökerek (hagyma, gumó, rizóma)</p> <p>Nyitva termő virágok felépítése</p> <p>Zárva termő virágok felépítése</p> <p>Kétszikűek felépítése</p> <p>Egyszikűek felépítése</p> <p>Fásszárú növények felépítése</p> <p>Lágyszárú növények felépítése</p> <p>A növények sejtjei</p> <p>A növényi sejt általános jellemzői</p> <p>Növényi sejt</p> <p>A növényi sejt alakja, mérete, típusai</p> <p>Aktív sejtalkotók (protoplaszma, citoplazma, sejthártya, szintestek, sejtfüggelékek)</p> <p>Passzív sejtalkotók (plazmatermékek, sejtfa, sejtnedv, zárványok)</p>	<p>Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó helyes gyártási gyakorlat</p> <p>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak</p> <p>Műanyagok és műanyagból készült tárgyak</p> <p>Újrafeldolgozott műanyagok és műanyag tárgyak</p> <p>Regenerált cellulózfilmből készült anyagok és tárgyak</p> <p>Aktív és intelligens anyagok és tárgyak</p> <p>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok összetevői kioldódásának vizsgálata</p> <p>Vinil-klorid-monomert tartalmazó anyagok és tárgyak</p> <p>N-nitrozaminok cumikból történő kibocsátása</p> <p>Epoxiszármazékok élelmiszer-csomagolásokban való felhasználásának korlátozása</p> <p>Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak</p> <p>Környezeti hatások értékelése (Hatásregiszter példa)</p> <p>A vállalati környezeti politika</p> <p>Szennyezőanyag-kibocsátás</p> <p>Zaj- és rezgés-kibocsátás, sugárzás</p> <p>Élőhelyek megszüntetése, felszabdalása</p> <p>Természeti erőforrások készletének változása</p> <p>Környezeti elemek létének megszüntetése</p> <p>Művi elemek létesítése</p> <p>Mozgó környezeti elemek áramlásának, terjedésének, mozgási lehetőségeinek megváltoztatása</p> <p>Területhasználat változás</p>
--	--	--	---

		<p>Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia növényi sejt alkotó részei Színanyagok A fotoszintézis általános folyamata A növények oxigéntermelő fotoszintézise A II. fotokémiai rendszer (PSII) Citokróm b6/f komplex Az I. fotokémiai rendszer ATP-szintézis a fotoszintézis fényszakaszában Katalízis A működés bizonyítékai Szabályozás</p>	
	<p>Termesztési ismeretek gyakorlat</p>	<p>A kertészeti termesztésben előforduló természetberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), természetödedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) megismerése A meteorológiai mérőház A páratartalom meghatározására alkalmazható mérőeszközök (hajszálas nedvességmérő, száraz-nedves hőmérő, polyméter). A léghőmérséklet mérésének eszközei (állomási hőmérő, Fuess-féle maximum-minimum hőmérő) A csapadékmérés eszközei A talajhőmérséklet meghatározásának eszközei (felszíni, mélységi talajhőmérők)</p>	<p>Folyékony műtrágyák alkalmazásának főbb szempontjai Alapvető trágyázási eljárások A trágya megválasztása A trágyamennyiség (-adag) meghatározása A trágya elosztásának módja, kiszórás és talajba juttatás módja Trágyázás időpontjának meghatározása Növény védőszerek alkalmazása Legfontosabb kórokozók (vírusok, baktériumok, gombák) és állati kártevők kártételének felismerése (kór- és kárképek) Növényvédőszerek felismerése: – herbicidek: gyomirtó szerek – fungicidek: gombaölő szerek – inszekticidek: rovarirtó szerek</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható mérőeszközök (Wild-féle nyomólapos szélzászló, kézi kanalas szélesebségmérő)</p> <p>A talaj helyszíni vizsgálata (előzetes tájékozódás, bejárás)</p> <p>Talajmintavétel (szelvényminta, átlagminta)</p> <p>Talajminták előkészítése laboratóriumi vizsgálatra</p> <p>Egyszerű talajvizsgálatok (pH-érték, szerkezeti elemek, talajkötöttség, mésztartalom)</p> <p>Szerves trágyák használata (istállótrágya, zöldtrágya, egyéb növényi eredetű szerves trágyák, komposztrágyák)</p> <p>Műtrágyák használata (egyszerű, összetett, kevert és mikroelem trágyák)</p> <p>Technológiai kevert műtrágyák</p> <p>Iparilag kevert műtrágyák</p> <p>Összetett műtrágyák alkalmazása</p> <p>Összetett műtrágyák felhasználás:</p> <p>Agrokémiai</p> <p>Agronómiai szempontok</p> <p>Ökonómiai</p> <p>Növény specifikus igénye</p> <p>Technikai-műszaki adottságok</p> <p>Új típusú műtrágyák</p> <p>Folyékony halmazállapotú műtrágyák</p>	<ul style="list-style-type: none"> - avicidek: madárirtó szerek - akaricidok vagy miticidek: atkaölő szerek - roenticidek: rágcsáló irtók - vespacidek: darázsirtók - molluszkicidok: csigairtó szerek - baktericidek: baktériumok ellen használt vegyszerek - viricidek: vírusölők - nematicidek: fonalféreg ölő szerek <p>Kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényeinek felismerése</p> <p>Permetlé-összetétel számítása</p> <p>A permetlé készítésének szabályai, permetlevelek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)</p> <p>Természetes növényvédőszer használata</p>
	Műszaki alapismeretek	<p>Tüzelő anyagok jellemzői</p> <p>Tüzelő anyagok tulajdonságai</p> <p>Tüzelő anyagok felhasználása</p> <p>Kisgép alkatrészek használatának ismerete</p> <p>Magasnyomású kerti mosók használatának technológiai</p> <p>Öntözési eszközök használatának technológiai</p> <p>Víztechnikai eszközök használatának technológiai</p>	<p>A járművek elektromos berendezései</p> <p>Az akkumulátor működése, karbantartása</p> <p>Az indítómotor, a generátor, gyújtórendszer, világító berendezések, ezek üzemeltetése, karbantartása</p> <p>A növényvédő gépek csoportosítása (permetező, porozók, nagyüzemi és háti permetező, légi növényvédelem), cseppképzési módok</p> <p>Hidraulikus porlasztású gépek, légporkasztásos gépek és szállítólevégős gépek fő részei, működése</p> <p>Szóró szerkezetek, a ködpermetezés gépei</p> <p>A porozó gépek, csávázók</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	<p>Tengelyek, csapágyak anyagainak tulajdonságai</p> <p>Tengelykapcsolók, a tengelykapcsolók típusainak tulajdonságai</p> <p>Növényvédő szerek ismerete</p> <p>Trágya anyagainak ismerete</p> <p>A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása</p> <p>Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, véglehajtás, járókerék)</p> <p>A teljesítményleadó-tengely, a függesztő szerkezet, a vonószerkezet</p> <p>A járószerkezet és a kormányzás</p> <p>A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása</p>	<p>Háti permetező (szivattyús, légszivattyús, légporlasztásos)</p> <p>A permetezőgépek automatikája</p> <p>Permetlé összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása</p> <p>Az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai</p> <p>A szállítás, rakodás gépei</p> <p>Biztonsági előírások a szállítás, rakodás gépeire</p>
Műszaki alapismeretek gyakorlat	<p>Kisgép alkatrészek használata</p> <p>Magasnyomású kerti mosók használata</p> <p>Öntözési-és víztechnikai eszközök használata</p> <p>Kertészeti szerszámok élezése, nyelezése, karbantartása</p> <p>Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési rendszer és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése</p>	<p>A traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása</p> <p>Traktoros és önjáró homlokrakodók</p> <p>Kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása</p> <p>Karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények</p> <p>Elektromos és gázüzemű rakodók</p>
Munkavállalói ismeretek	<p>Anyagmozgatás általános szabályai</p> <p>Anyagtárolás általános szabályai</p> <p>Tartályokban, aknáknban, magasban végzett munkák általános szabályai</p> <p>A munkák csoportosítása</p> <p>Az ember energiaszükséglete</p> <p>A fizikai munka energiaszükséglete</p>	<p>Az erdők és a vadak védelme</p> <p>Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, a hulladékok ártalmatlanításának, újrahasznosításának eljárásai</p> <p>A veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk</p> <p>Környezetvédelmi károk és bírságolás</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>Alap, munka- és szabadidős tevékenységi energia A dinamikus és statikus munka jellemzése Az idegi és szellemi munka energiaszükséglete A szervezet alkalmazkodása a terheléshez A fáradás fizikai és pszichikai módjai A munka minőségét befolyásoló tényezők (a munkateljesítmény időbeni alakulása, életkor, monotonitás, a munka szervezettsége) Munkaidő-pihenőidő összhangja Gépszínek, gépek (erő- és munkagépek) üzemeltetése Tűzoltó anyagok: oltóporok, víz, oltóhabok, oltógázok (szén-dioxid) Tűzoltó eszközök és készülékek Gázpalackok, gázkészülékek kezelésének biztonsági szabályai</p>	<p>A természetvédelem feladata, jelentősége, elvárások az Európai Unióban Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén Talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata</p>
	Kerti munkák	<p>A gyümölcstermő növények fogalma, gyümölcsfajok A gyümölcstermő növények csoportosítási módjai A gyümölcstermő növények részei A gyümölcsfajok éghajlati és talajigénye A gyümölcstermő növények szaporítási módjai A sor- és tőtáv, sor- és sorköz fogalma Gyümölcsfák ültetése: Gyümölcsfák ültetésének az időpontja, Gyümölcsfák ültetési anyagának típusai, a növények előkészítése az ültetéshez Gyümölcsfák ültetése Gyümölcsfák ültetés utáni munkálatai Metszés: a metszés alapfogalmai, a metszés ideje, metszsmódok, a metszés eszközei, sebkezelés, a nyesedék eltávolítása A gyümölcsfák öntözésének jelentősége, fenntartó trágyázásuk, gyümölcsfák mechanikai talajápolása, a zöldmunkák fogalma, a támberekezés fenntartása Az ápolási munkák eszközei Az érettség fogalma A betakarítás módjai</p>	<p>A szőlőfajták csoportosítása A borszőlő-fajták és a csemegeszőlő-fajták csoport jellemzői, a csoportok legjellemzőbb fajtái Ültetés: az ültetés ideje, módja, a szaporítóanyag Metszés: a metszés alapfogalmai, a metszsmódok, a metszés ideje, a termő szőlő metszése, metszés eszközei, a venyige eltávolítása A szőlő mechanikai talajápolása, fenntartó trágyázása, zöldmunkák a támberekezés fenntartása Az ápolási munkák eszközei A borszőlő betakarítása, a betakarítás eszközei A csemegeszőlő betakarításának eszközei A kertészeti termesztésben előforduló természetberek (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), természetberek (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) megismerése A meteorológiai mérőház A páratartalom meghatározására alkalmazható mérőeszközök (hajsztalas nedvességmérő, száraz-</p>

		<p>Gyümölcsfajok kézi betakarításának jellemzői Az alakító és ritkító metszés célja A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedék eltávolítás A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok) A metszés és hajlítás biológiai alapjai A metszés elemei A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése) A metszémódok hatása a növekedésre, termőrész-képződésre A termőegyensúly Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartás módjai (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás) Gyümölcslítés, termésabályozás A tápanyagellátás célja A tápanyagellátást befolyásoló tényezők A tápelemek szerepe a gyümölcstermő növények tápanyagellátásában A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás) A talajművelés módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete A talajművelés céljai A talajművelés feladatai A talajművelés technológiai Az öntözés célja, jelentősége A gyümölcstermő növények vízigénye Az öntözés időpontjai Öntözési célok a gyümölcstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.)</p>	<p>nedves hőmérő, polyméter). A léghőmérséklet mérésének eszközei (állomási hőmérő, Fuess-féle maximum-minimum hőmérő) A csapadékmérés eszközei A talajhőmérséklet meghatározásának eszközei (felszíni, mélységi talajhőmérők) A szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható mérőeszközök (Wild-féle nyomólapos szélzászló, kézi kanalas szélsebességmérő) A talaj ismerete (előzetes tájékozódás, bejárás) Talajmintavételi ismeretek (szelvényminta, átlagminta) Talajminták előkészítésének ismerete laboratóriumi vizsgálatra Egyszerű talajvizsgálatok ismerete (pH-érték, szerkezeti elemek, talajkötöttség, mésztartalom) Szerves trágyák használatának ismerete (istállótrágya, zöldtrágya, egyéb növényi eredetű szerves trágyák, komposztrágyák) Műtrágyák használatának ismerete (egyszerű, összetett, kevert és mikroelem trágyák) Technológiailag kevert műtrágyák ismerete Iparilag kevert műtrágyák ismerete Összetett műtrágyák alkalmazásának technológiai Összetett műtrágyák felhasználásának technológiai Agronómiai szempontok Ökonómiai szempontok ismerete Növény specifikus igénye Technikai-műszaki adottságok Új típusú műtrágyák Folyékony halmazállapotú műtrágyák Folyékony műtrágyák alkalmazásának főbb szempontjai Alapvető trágyázási eljárások ismerete A trágya megválasztásának ismerete A trágyamennyiség (-adag) meghatározásának ismerete</p>
--	--	--	---

		<p>Öntözési módok a gyümölcsstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, mini szórófejes, mini esőztető mikroszórófejes, mikroesőztető), esőszerű öntözés</p> <p>Az öntözés menete</p> <p>A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok</p> <p>A növényvédelem célja, (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)</p> <p>A növényvédelem jelentősége</p> <p>A növényvédelem feladata</p> <p>A növényvédelem módjai: karantén hatósági intézkedések, természetstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés</p> <p>Komplex és integrált növényvédelem</p> <p>Trágyázási technológiák ismerete</p> <p>A zöldségnövények fogalma, zöldségfajok</p> <p>A zöldségfajok növénytani jellemzői, igényei</p> <p>A hajtás módjai, a módok fontosabb jellemzői</p> <p>A szabadföldi termesztés módjai, a módok fontosabb jellemzői, a vetésforgó jelentősége</p> <p>A zöldségnövények szaporítási módjai</p> <p>A sor- és tőtáv, sor és sorköz fogalma</p> <p>A magvetés célja, módjai, a vetés mélysége</p> <p>A palánták típusai</p> <p>Az öntözés, a mechanikai talajmunkák, a tápanyagutánpótlás célja, eszközei</p> <p>Az érettség fogalma</p> <p>A betakarítás módjai</p> <p>Zöldségfajok kézi betakarításának jellemzői</p> <p>A zöldségnövények hőigényének felmérése</p> <p>A zöldségnövények fényigényének felmérése</p> <p>A zöldségnövények vízigényének felmérése</p> <p>A zöldségnövények tápanyagigényének felmérése</p> <p>Az egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepének vizsgálata</p>	<p>A trágya elosztásának módja, kiszórás és talajba juttatás módja</p> <p>Trágyázás időpontjának meghatározása</p> <p>Növény védőszer alkalmazásának technológiai</p> <p>Legfontosabb kórokozók (vírusok, baktériumok, gombák) és állati kártevők kártételének felismerésének ismerete (kór- és kárképek)</p> <p>Növényvédőszer felismerésének technológiai</p> <p>herbicidek: gyomirtó szerek</p> <p>fungicidek: gombaölő szerek</p> <p>inszekticidek: rovarirtó szerek</p> <p>avicidek: madárirtó szerek</p> <p>akaricidek vagy miticidek: atkaölő szerek</p> <p>rodenticidek: rágcsáló irtók</p> <p>vespacidek: darázsirtók</p> <p>molluszkicidek: csigairtó szerek</p> <p>baktericidek: baktériumok ellen használt vegyszerek</p> <p>viricidek: vírusölők</p> <p>nematicidek: fonalféreg ölő szerek</p> <p>Kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényeinek ismerete</p> <p>Permetlé-összetétel számításának ismerete</p> <p>A permetlé készítésének szabályai, permetlevelek bekeverésének ismerete (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)</p> <p>Természetes növényvédőszer használatának ismerete</p>
--	--	--	---

		<p>A zöldségnövények levegő igény összetételének vizsgálata</p> <p>A talaj szerepének vizsgálata a zöldségfélék termesztésében</p> <p>A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati vizsgálata a zöldségnövények termesztésében</p> <p>A termesztőberendezések használata: üvegházak vagy növényházak (szaporító, termesztő, vegyeshasznosítású növényházak), fóliás termesztőberendezések</p> <p>A zöldségfélék termesztési módjainak kipróbálása: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), termesztőberendezés alatti termesztés</p> <p>A növényházi termesztés sajátosságainak felismerése</p> <p>A fóliás termesztőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés</p> <p>A váz nélküli fóliatakarásos termesztés</p> <p>Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés</p> <p>Növényi sorrend, vetésszerkezet</p> <p>A biotermesztés</p> <p>Szaporítás</p> <p>Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások</p> <p>A vetés, a vetőmag tulajdonságainak vizsgálata</p> <p>A vetőmag vetés előtti kezelése</p> <p>A zöldségnövények tenyésztőterületének vizsgálata</p> <p>Vetés módok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása</p> <p>A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai</p> <p>A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés</p> <p>A palántanevelés közegei és termesztőedényei</p> <p>A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése</p> <p>Palántázás legfontosabb lépéseinek</p>	
--	--	---	--

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A trágyázás A trágyázás módjai, menete:</p>	
	Kerti munkák gyakorlat	<p>A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése A gyümölcsfa részei, termőrészek felismerése Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása Csemetenövények nevelése, ápolása, kitermelése A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talaj-előkészítés, a fák helyének kitűzése A telepítés: az ültetési anyag átvétele, a fák előkészítése az ültetéshez (gyökérmetszés, pépezés), a gyümölcsfák ültetése, a telepítést követő munkák (védelem, a telepítés nyilvántartása) Támberekezés készítése, karbantartása Szervestrágyázás: istállótrágyázás; trágyalé, komposzt, szerves hulladék kijuttatása és bedolgozása; zöldtrágyázás Műtrágyázás: szilárd műtrágyák kijuttatása, bedolgozása; folyékony műtrágyák használata Kémiai (vegyszeres) talajművelés: gyomirtó szer megválasztás, bekeverés, kijuttatás, bedolgozás Biológiai talajművelés: füvesítés, zöldtrágyázás, talajtakarás Az alakító és ritkító metszés célja A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedék eltávolítás A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok) A metszés és hajlítás biológiai alapjai A metszés elemei A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)</p>	<p>A zöldségnövények igénye a levegő összetételét illetően A talaj szerepe a zöldségfélék termesztésében A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati jelentőségük a zöldségnövények termesztésében A természetőberendezések fogalma A természetőberendezések csoportosítása: üvegházak vagy növényházak (szaporító, természető, vegyeshasznosítású növényházak), fóliás természetőberendezések A zöldségfélék termesztési módjai: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), természetőberendezés alatti termesztés A növényházi termesztés szerepe, jelentősége és sajátosságai A fóliás természetőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés A váz nélküli fóliatakarásos termesztés Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés Növényi sorrend, vetésszerkezet A biotermesztés lehetőségei, feltételei A szaporítás fogalma Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások A vetés, a vetőmag tulajdonságai A vetőmag vetés előtti kezelése A zöldségnövények tenyészterülete Vetésmódok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<p>A metszéspókok hatása a növekedésre, termőrész-képződésre A termőegyensúly Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartás módjai (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás) Gyümölcsritkítás, termés szabályozás A tápanyagellátás célja A tápanyagellátást befolyásoló tényezők A tápelemek szerepe a gyümölcs termő növények tápanyagellátásában A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás) A talajművelés, célja, jelentősége, feladata, módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete Az öntözés célja, jelentősége A gyümölcs termő növények vízigénye Az öntözés időpontjai Öntözési célok a gyümölcs termesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.) Öntözési módok a gyümölcs termesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, mini szórófejes, mini esőztető mikroszórófejes, mikroesőztető), esőszerű öntözés Az öntözés menete A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés) A növényvédelem módjai: karantén hatósági intézkedések, természettechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés</p>	<p>A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés A palántanevelés közegei és természetűedényei A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése A trágyázás célja, jelentősége A trágyázás módjai, menete: alaptrágyázás, indítótrágyázás, fejtrágyázás Szerves-, műtrágyázás a zöldségtermesztésben Az ültetvény-telepítések előkészítése (tereprendezés, talajmintavétel, talajelőkészítés, a tőkék helyének kitézése, a szaporítóanyag előkészítése) Az ültetés (ültetés gödörbe, kézfűróval, hidrofűróval, földtakarással) Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés) A telepítés gondozása Támberendezés-típusok tanulmányozása, építése (az oszlopok beállítása, karózás, huzalozás) A táंबरendezések karbantartása, felújítása A szőlőtőke részeinek megismerése A tőkeművelési módok bemutatása Európai vessző előállítás (begyűjtés helye, ideje) A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata A szaporításra alkalmas vessző szabványa Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése Alanyvessző előállítás, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság) Alanytelep éves ápolási munkái Az oltványkészítés műveletei Előhajtás, edzés Oltványok iskolázása Gyökerező oltványok felszedése, szabványok In vitro szaporítóanyag előállítás</p>
--	--	--	---

		<p>Komplex és integrált növényvédelem</p> <ul style="list-style-type: none">A zöldségnövények hőigényeA zöldségnövények fényigényeA zöldségnövények vízigényeA zöldségnövények tápanyagigényeAz egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepe	
--	--	---	--

Vendéglátás-turisztika szakmacsoport

Vendéglátó eladó Szakképzési Híd

Évfolyam	Tantárgy megnevezése	I. félév követelményei	II. félév követelményei
SZH/1. évfolyam	Általános élelmiszerismeret	<p>Táplálkozás jelentősége: Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése Emésztés, tápanyag felszívódás Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Élelmiszerek tápértékének megőrzése: Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások Befejező műveletek Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások</p> <p>Vizek védelme</p> <p>Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog</p>	<p>Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok Természetes édesítőszer Só jellemzése felhasználása Fűszerek Tej és termékeinek: Tojás: Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó Zsiradékok: Hús, húsipari termékek:</p>

		<p>Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviselői szervezetek Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése Jegyzőkönyv kitöltése Válasadás határideje a bejegyzésre Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama</p>	
	<p>Élelmiszerek a gyakorlatban</p>	<p>Alap ízeket befolyásoló anyagok: Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése Só jellemzése felhasználása Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek) Fűszerek: Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása</p>	<p>Hús, húsipari termékek: Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsősegeinek jellemzése Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelkes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása. Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása Vadak jellemzése: Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása Halak és hidegvérűek jellemzése: Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása.</p>

		<p>Tej és termékeinek: A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása. Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata</p>	
	Élelmiszerbiztonság alapjai	<p>Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</p>	<p>A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok;</p>
	Vendéglátás higiénije	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetszennyezés nélküli építési terület, ivóvíz, szennyvízelvezetés követelményei A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma Bejáratok kialakításának követelményei Raktárak kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei</p>	<p>Jelentősége az élelmiszerbiztonságban Személyi és tárgyi feltételek A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása Védőruha, munkaruha használata, tisztítása A témakör részletes kifejtése A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei</p>
	Értékesítés elmélete	<p>Az értékesítés fajtái, jellemzői. Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai. Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői. Az értékesítés etikett és protokoll szabályai Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és</p>	<p>Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata. A választék összeállításának szabályai. Árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemei. A termékek ajánlásának szabályai.</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		értékesítésük folyamata	
SZH/1. évfolyam	Természetismeret	<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>
SZH/2. évfolyam	Általános élelmiszerismeret	<p>Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk</p> <p>Baromfiipari termékek</p> <p>Vadak jellemzése</p> <p>Nagyvadak és apróvadak</p> <p>Halak és hidegvérűek jellemzése</p> <p>Zöldségek:</p> <p>Gyümölcsök:</p> <p>Édesipari termékek</p> <p>Koffein tartalmú élelmiszerek:</p>	<p>Alkoholtartamú italok borok</p> <p>Alkoholmentes italok</p> <p>Adalékanyagok</p> <p>Színezőanyagok</p> <p>Kényelmi anyagok:</p>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

	Élelmiszerek a gyakorlatban	<p>Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk Baromfiipari termékek Vadak jellemzése Nagyvadak és apróvadak Halak és hidegvérűek jellemzése Zöldségek: Gyümölcsök: Édesipari termékek Koffein tartalmú élelmiszerek:</p> <p>lkoholtartamú italok borok Alkoholmentes italok Adalékanyagok Színezőanyagok Kényelmi anyagok:</p>	<p>Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk Baromfiipari termékek Vadak jellemzése Nagyvadak és apróvadak Halak és hidegvérűek jellemzése Zöldségek: Gyümölcsök: Édesipari termékek Koffein tartalmú élelmiszerek:</p> <p>lkoholtartamú italok borok Alkoholmentes italok Adalékanyagok Színezőanyagok Kényelmi anyagok:</p>
	Élelmiszerbiztonság alapjai	<p>Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</p> <p>Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók</p>	<p>Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgező anyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat</p>

		<p>Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</p>	
	Vendéglátás higiéniája	<p>Személyi higiénia Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek Betegségek, sérülések Egészségügyi alkalmasság Látogatók, karbantartók Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során</p>	<p>Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai</p>
	Értékesítés elmélete	<p>Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai. A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai. Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata. A választék összeállításának szabályai.</p>	<p>Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei. A termékek ajánlásának szabályai. A menü elemei, összeállításának alapszabályai. Étel-, italfelszolgálás módjai, szabályai</p>

Szakiskolát végzettek középiskolája nappali felnőtt 2016-os kerettanterv

Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>KK/12/1.</u> <u>évfolyam</u> (irodalom)	<p>Mítosz és mitológia, A görög mitológia A trójai mondakör A homéroszi eposzok A görög líra versformái A görög színházas kezdetei, A görög drámairodalom Szophoklész: Oidipus király Szophoklész: Antigóné A római császárság költészete: Catullus, Vergilius, Horatius A Biblia, A bibliai teremtéstörténetek A középkori keresztény irodalom A lovagi irodalom Dante Alighieri: Isteni színijáték François Villon költészete Az Árpád-kor magyarországi irodalma Az első magyar vers: az Ómagyar Mária-siralom Liturgyikus drámák a középkorban A világi színházas kezdetei Giovanni Boccaccio: Dekameron. A novella Petrarca Daloskönyve A korai újkor magyar irodalom A reformáció. A reformáció korának magyar irodalma Janus Pannonius pályája, epigrammaköltészete, elégiái Balassi Bálint pályája, szerelmi költészete</p>	<p>A felvilágosodás és stílusa Az angol próza, Daniel Defoe: Robinson Crusoe az angol próza, Jonathan Swift: Gulliver utazásai A francia próza, Voltaire: Candide, avagy az optimizmus A francia próza, Rousseau értekezései és szépirodalmi munkássága A német klasszika, Goethe: Faust Friedrich Schiller munkássága A magyar felvilágosodás szellemi háttere és irodalmi élete Bessenyei György és a testőrírók Batsányi János lírája Kazinczy Ferenc munkássága Csokonai Vitéz Mihály élete, munkássága Berzsenyi Dániel élete, munkássága Változások a 17-18. század folyamán A romantika jellemzői az irodalomban és más művészeti ágakban Az angol romantika /Coleridge, Wordsworth, Byron, Shelley, Keats/ Az orosz romantika /Puskin/ A reformkorszak és a magyar romantika irodalmából Katona József életpályája, munkássága</p>

	<p>William Shakespeare pályája Shakespeare: Romeo és Júlia Shakespeare: Hamlet, dán királyfi Az európai barokk A magyar barokk irodalom Zrínyi Miklós pályája, A Szigeti veszedelem keletkezése, felépítése A magyar barokk eposz Az európai klasszicizmus A klasszicista dráma. Boileau Molière színháza, Molière: Tartuffe</p>	<p>Katona József: Bánk bán /szerkezete, jellemek, cselekménye/ Kölcsey Ferenc életpályája, munkássága /Hazafias lírái, erkölcsi tanításai Vörösmarty Mihály élete, munkássága /Hazafias lírái, szerelmi és kései lírái/ Vörösmarty Mihály: Csongor és Tünde A Himnusz és a Szózat összehasonlítása Petőfi Sándor élete, munkássága Arany János életpályája, nagyepikája, balladái Jókai Mór életpályája, Az arany ember értelmezése /</p>
<p><u>KK/12/1. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>Mi a kommunikáció? A tömegkommunikáció és a metakommunikáció A médiaműfajok. A sajtóműfajok A médiaműfajok. A rádiós és televíziós műfajok A médiaműfajok. Az internetes műfajok A beszéd és a nyelv, a nyelvi szintek A beszédhangok képzése A magánhangzók képzésének jellemzői A magánhangzótörvények A mássalhangzók képzésének jellemzői A mássalhangzótörvények A szóelemek A szóalkotás módjai, A ritkább szóalkotási módok A szavak: A szófajok A szószerkezetek: Az alanyos szószerkezetek, A mellérendelő szószerkezetek, Az egyéb alárendelő szószerkezetek</p>	<p>A szavak szintje, a szófajok Az alapszófajok A viszonyszók és a mondatzók A szószerkezetek jellemzői A mondat jellemzői, jelentése, modalitása A mondatok fajtái szerkezetük szerint Az alárendelő összetett mondat A mellérendelő összetett mondat A többszörösen összetett mondat Mi a jel? Hangalak és jelentés kapcsolata Mi a szöveg? A szöveg megszerkesztése, Szövegtípusok Mi a retorika? A nyilvános megszólalás jellemzői</p>

	<p>A mondatok</p> <p>A mondatok fajtái a kommunikációs tartalom és a beszélő szándéka szerint</p> <p>A mondatok fajtái szerkezetük szerint</p> <p>Fogalmazási kalauz. Az esszé</p> <p>Helyesírásunk rendszere, alapelvei: A kiejtés elve, A szóelemzés elve, A hagyomány elve, Az egyszerűsítés elve</p> <p>46. Helyesírásunk szabályai: A különírás és az egybeírás</p> <p>A kezdőbetű</p> <p>Az idegen szavak helyesírása</p> <p>Az írásjelek, Az elválasztás</p> <p>A rövidítések és a mozaikszók helyesírása, A számok helyesírása</p> <p>Mi a szöveg?</p> <p>A szöveg és a kommunikáció: A szövegvilág</p> <p>A szöveg és a kommunikáció: A szövegértelem szintjei</p> <p>A szöveg szerkezete</p> <p>A szöveg szerkezete, szerkeztípusai</p> <p>A szöveg jelentése: A szöveg témája, Tartalmi-logikai kapcsolatok a szövegben</p> <p>A szöveg jelentése: Jelentésbeli kapcsolóelemek a szövegben</p> <p>A szöveg jelentése: A téma és a réma</p> <p>A szöveg grammatikája</p>	
<p><u>KK/13/2.</u> <u>évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Arany János költészete</p> <p>Madách Imre: Az ember tragédiája</p> <p>Vajda János lírája</p> <p>Mikszáth Kálmán alkotói portréja</p> <p>A realizmus</p> <p>Az angol regény</p> <p>A francia epika</p> <p>Az orosz realizmus (Csehov, Tolsztoj)</p>	<p>Móricz Zsigmond alkotói portréja</p> <p>Babits Mihály életműve</p> <p>Kosztolányi Dezső életműve</p> <p>Juhász Gyula lírája</p> <p>Tóth Árpád Lírája</p> <p>Frigyes művei</p> <p>A XX. század világirodalma (Apollinaire, Kafka, Thomas Mann, Brecht)</p>

	<p>A modern polgári dráma (Ibsen) A líra átalakulása a 19. század második felében (Baudelaire, Verlaine, Rimbaud) A Nyugat jelentősége Ady Endre életműve Krúdy Gyula novellái Móricz Zsigmond alkotói portréja Babits Mihály életműve Kosztolányi Dezső életműve Juhász Gyula lírája Tóth Árpád Lírája Karinthy Frigyes művei</p>	<p>A két világháború közötti magyar irodalom (Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Németh László, Illyés Gyula) József Attila életműve Radnóti Miklós alkotói portréja A XX. század második felének magyar irodalma (Ottlik Géza, Weöres Sándor, Pilinszky János, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László) Örkény István alkotói portréja A közelmúlt irodalma: Kertész Imre</p>
<p><u>KK/13/2. évfolyam</u> (magyar nyelv)</p>	<p>Retorika és kommunikáció A nyilvános megszólalás szövegtípusai A szónok tulajdonságai és feladatai A szövegszerkesztés menete A beszéd felépítése A meggyőzés forrásai A bizonyítás és a cáfolat A szöveg kidolgozása A beszéd megszólaltatása Anyanyelvünk változatai A csoportnyelvek Az ifjúsági nyelv Az argó és a szleng A nyelvjáráások A határon túli magyarok nyelvhasználata A nyelvi tervezés, nyelvpolitika, nyelvművelés A nyelvújítás mozgalma A tömegkommunikáció szerepe a nyelvművelésben</p>	<p>A nyelv és a kommunikáció A nyelv és a cselekvés A nyelv és a társadalom A nyelv és a gondolkodás A nyelvek eredete és típusai Az írás története A magyar nyelv évezredei A nyelvrokonság bizonyítékai, kutatói, rokonítási kísérletek A magyar nyelv történeteinek főbb korszakai A nyelvtörténeti kutatások forrásai A hangrendszer változásai (magánhangzók és mássalhangzók) A nyelvtani rendszerünk kialakulása, változásai (igeragozás rendszere, névszók jelei és ragjai, a viszonyzóok gazdagodása) A magyar helyesírás története Szókincsünk bővülése</p>

	Magyar nyelvészeti folyóiratok	Jelentésváltozások Az irodalmi nyelv kialakulása A határon túli magyarok nyelvhasználata
--	--------------------------------	--

Idegen nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>KK/12/1. évfolyam</u>	<p>Német nyelv: Start! neu 1-10. lecke Angol nyelv: New Headway Pre Intermediate Fourth edition 1-3. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 1-9 lecke</p>	<p>Német nyelv: Start! neu 16-20. lecke Angol nyelv: New Headway Pre Intermediate Fourth edition 4-6. lecke Francia nyelv: Allons-y I. 10-18 lecke Szóbeli: személyes vonatkozások, család, ünnepek, életmód.</p>
<u>KK/13/2. évfolyam</u>	<p>Német nyelv: család, ünnepek, lakóhely, iskola, álláskeresés (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: család, ember és társadalom, környezetünk, az iskola, a munka világa (szóbeli témakörök). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Francia nyelv: Allons-y II. Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Szóbeli: szabadidő, szórakozás, utazás, környezetünk, ember és társadalom.</p>	<p>Német nyelv: napirend, szabadidő, közlekedés, háztartási eszközök, szolgáltatások (szóbeli témák). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Angol nyelv: életmód, szabadidő, szórakozás, utazás, tudomány és technika, gazdaság (szóbeli témakörök). Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás. Francia nyelv Írásbeli: olvasott szövegértés, nyelvhelyesség, hallott szövegértés, levélírás-segédanyagok, nyelvtani összefoglalók. Szóbeli: az iskola, a munka világa, tudomány és technika, gazdaság.</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<u>KK/12/1. évfolyam</u>	<p>Halmazok Hatványozás, nevezetes szorzatok, oszthatóság Függvények Háromszögek, négyszögek, sokszögek Ponthalmazok Pitagorasz tétele Elsőfokú egyenletek, egyenletrendszerek, egyenlőtlenségek Geometriai transzformációk</p>	<p>Statisztika A gyökvonás A másodfokú egyenlet A körrel kapcsolatos ismeretek Hasonlóság Hegyesszögek szögfüggvényei Vektorok Trigonometrikus függvények</p>
<u>KK/13/2. évfolyam</u>	<p>Kombinatorika, gráfok, matematikai logika Valószínűség számítás Hatvány, gyök logaritmus Exponenciális egyenletek Logaritmikus egyenletek Függvények Koordináta geometria</p>	<p>Sorozatok Felszín- térfogatszámítás Gondolkodási és megismerési módszerek Algebra, számelmélet Függvények sorozatok Egyenletek Geometria</p>

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>KK/12/1.</u> <u>évfolyam</u></p>	<p>Az athéni demokrácia működése a Kr.e. 5. században. Julius Caesar egyeduralkodó kísérlete A görög-római hitvilág.</p> <p>Az antikvitás kiemelkedő kulturális emlékei. A zsidó vallás fő jellemzői. A kereszténység kialakulása és főbb tanításai. A hűbériség és a jobbágyság jellemzői. Az uradalom és a mezőgazdasági technika. A nyugati és a keleti kereszténység főbb jellemzői. Hitélet és vallások (pl. keresztény, zsidó) – együttműködés és konfliktusok. A középkori város és a céhes ipar. Az iszlám vallás kialakulása és főbb tanításai. A román és gótikus építészet; a reneszánsz kultúra. A magyar nép eredete, vándorlása és a honfoglalás Géza fejedelemsége és I. (Szent) István államszervező tevékenysége. A tatárjárás és az ország újjáépítése IV. Béla idején. A középkori magyar állam megerősödése I. Károly idején. Hunyadi Mátyás reformjai és külpolitikája.</p>	<p>A földrajzi felfedezések és a kapitalista gazdaság jellemzői. A lutheri és kálvini reformáció. A katolikus megújulás. A barokk stílus jellemzői.</p> <p>Az alkotmányos monarchia jellemzői Angliában. A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői források alapján.</p> <p>A mohácsi vész és az ország három részre szakadása. A várháborúk (1541-1568). Erdély sajátos etnikai és vallási helyzete. A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei. Demográfiai és etnikai változások a 18. században. Mária Terézia és II. József reformjai. Az Emberi és polgári jogok nyilatkozatának alapkérdései. A korszak főbb eszmeáramlatainak (liberalizmus, nacionalizmus, konzervativizmus és szocializmus) jellemzői. Az ipari forradalmak legjelentősebb területei (könnyűipar, nehézipar, közlekedés), néhány találmánya és a gyáripár kezdetei. A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja. A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények. A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei.</p>

<p><u>KK/13/2. évfolyam</u></p>	<p>A szövetségi rendszerek kialakulása.</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>Az első világháború (hadviselők, 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>A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.</p> <p>Az ENSZ létrejötte, működése.</p> <p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése. 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>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A globális világgazdaság ellentmondásai.</p> <p>A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok.</p> <p>A rendszerváltozás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei.</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, köteleességek. A politikai intézményrendszer fő elemei (országgyűlés, kormány, köztársasági elnök, alkotmánybíróság,</p>
---------------------------------	---	--

	<p>Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon.</p>	<p>ombudsman, helyi önkormányzatok, az Alaptörvény). A választási rendszer fő elemei. A háztartás pénzügyei (adók és járulékok, pénzkezelési technikák, banki ügyletek). A munkaviszonyhoz kapcsolódó jogok és kötelezettségek, a munkaviszony megszűnése.</p>
--	--	--

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
KK/12/1. évfolyam	<p>Homeosztázis, hormon, szabályozás, reflex, immunitás, antigén, ellenanyag, védettség, stressz, rizikófaktor, adrenalin, inzulin, pszichoszomatikus betegség.</p> <p>A hormonok világa</p> <p>A hormonok szabályozó szerepe az inzulin példáján.</p> <p>A vércukorszint jelentőségének értelmezése.</p> <p>A cukorbetegséghez vezető okok feltárása és a kezelés módja.</p> <p>A rövid távú stresszt kiváltó tényezők és az adrenalin hatása.</p> <p>A stresszhelyzetre adható válaszok (megküzdési stratégiák).</p> <p>Vegetatív reflexek</p> <p>A feltétlen reflex fogalma.</p> <p>A szervezetünket védő vegetatív reflexek: légzés, nyelés, köhögés, pupilla, szemhéjzárás</p> <p>Az immunrendszer</p> <p>A betegségekkel szembeni védettség kialakulása (természetes és mesterséges, passzív és aktív immunitás).</p> <p>A saját és idegen megkülönböztetésének módja és következményei (pl. vérátömlesztés, magzati immun-összeférhetlenség).</p> <p>Testi és lelki betegségek. Gyógyszerek és gyógymódok.</p> <p>Az egészség fogalma.</p> <p>A betegségek fő okai (fertőzések, hiánybetegségek, mérgezések, öröklött hiányosságok, függőségek, pszichoszomatikus okok, szabályozási zavarok, rizikófaktorok).</p> <p>A megelőzés, a szűrés, a tüneti kezelés és oksági kezelés.</p>	<p>Élelmiszerek</p> <p>A tartósítás oka és módjai (hőkezelés, fagyasztás, sózás, tartósítószer). Adalékanyagok szerepe, kockázatok.</p> <p>Vegyszeres növényvédelem, szermaradványok, élelmiszerbiztonság.</p> <p>Hiánybetegségek, túltápláltság.</p> <p>Víz</p> <p>A víz kémhatása, keménysége, ionjai.</p> <p>A vízszennyezés fő forrásai. Biológiai víztisztítás.</p> <p>Az ivóvízkészletek forrásai, védelmük.</p> <p>Levegő</p> <p>A levegő összetétele. A szén-dioxid, kéndioxid, ózon, halogenidek jelentősége. Az üvegházhatás oka, fokozódásának lehetséges következményei.</p> <p>Szmog, szmogriadó. Por, allergének. Légúti betegségek, járványok.</p> <p>Talaj</p> <p>Kialakulása, szerepe, típusai. Az erózió okai, következményei, megelőzése. Tápanyagutánpótlás: trágyázás, komposztálás, vetésforgó.</p> <p>Sugárzás</p> <p>A látható fény mint elektromágneses sugárzás.</p>

	<p>Az immunrendszerre ható testi és lelki tényezők.</p>	<p>Hullámhossz, frekvencia és energia összefüggése. Ultraibolya, röntgen és infrahullámok felhasználása, előnyös és veszélyes hatásai. A radioaktív sugárzás keletkezése, típusai, biológiai hatásai-</p>
<p><u>KK/13/2.</u> évfolyam</p>	<p>A növekedés határai Az élőlény-populációk elszaporodása és visszaszorulása. Populációs kölcsönhatások példákkal. Járványok, kórokozók rezisztenciája, megelőzés. A biológiai indikáció. Példák az életközösségekben zajló anyagkörforgásra (szén, nitrogén), az anyag és energiaforgalom összefüggésére. Táplálékpiramis (termelő, fogyasztó, lebontó szervezetek). A Gaia-elmélet lényege. Az ember hatása a földi élővilágra a történelem során. Önpusztító civilizációk és a természeti környezettel összhangban maradó gazdálkodási formák.</p> <p>A természetvédelem lehetőségei A természeti környezet terhelése: fajok kiirtása, az élőhelyek beszűkítése és részekre szabdalása, szennyezőanyag-kibocsátás, fajok behurcolása, megtelepítése, talajerózió. Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme. A környezeti kár fogalma, csökkentésének lehetőségei. Ökológiai lábnyom.</p>	<p>Energiaforrások Fosszilis energiaforrások (szén, kőolaj, földgáz): összetétel, keletkezés, készletek, környezeti hatás. Atomenergia. A hasznosítás módja, kockázatai. Megújuló energiaforrások: vízenergia, napenergia, szélenergia, földhő (lehetőségek, kockázatok). Bioenergia. Hagyományos és új formái. Környezeti terhelés.</p> <p>Hulladék Szennyezés, hiány, hulladék kapcsolata. Hulladékgazdálkodás. Az autonómia lehetőségei Az ökológiai krízis társadalmi-szemléleti hátterének fő tényezői (fogyasztás, városiasodás, fosszilis energia felhasználása, globalizáció). A közlegelők tragédiája: a klasszikus gazdaságtan és kritikája.</p>

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">KK/12/1. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható: Bármely informatikai középszintű érettségi feladat.</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/köznevelas/erettségi/feladatok</p> <p>http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</p> <p>http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/e</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egészséges géphasználat ● A számítógép felépítése (alaplapp, processzor, memória, stb.) ● Be- és kimeneti perifériák ● Háttértárak ● Az operációs rendszerek fajtái, alaplappműveletei ● Állománykezelés, állományok típusai ● Mappaműveletek: mappaszerkezet létrehozása, másolás, mozgatás, törlés, átnevezés ● A hálózati operációs rendszerek funkciói, főbb szolgáltatásai ● Vezetékes és vezeték nélküli kapcsolatok ● Vírusok, kártevők ● Víruskereső program alkalmazása, vírus keresése ● Képek szkennelése, digitális fotózás ● Adatok biztonságos tárolása, felhasználási szabályai ● Nyomtatás fájlba, pdf-állományok készítése ● Tömörítési módok, tömörítő programok használata ● Számítástechnikai mértékegységek <p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Betűformázások, bekezdésformázások ● Oldalformázások, élőfej, élőláb ● Grafikák, képek beillesztése, formázása 	<p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prezentáció készítési alapismeretek (megnyitás, mentés, dia) ● Szöveg elhelyezése, formázása. Háttér ● Képek, grafikák a bemutatókban ● Animációk, Áttűnések ● Táblázatok készítése, formázása prezentációkészítővel <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Táblázatkezelési alapok (cella, oszlop, sor, hivatkozások, munkalap, munkafüzet, megnyitás, mentés) ● Táblázatok készítése, formázása ● Képletek használata ● Függvények használata ● Diagramok készítése, formázása <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Az algoritmus fogalma, készítés lépései ● Egyszerű problémák algoritmusainak megtervezése (szöveges és rajzos) ● Folyamatábra készítése egy adott problémára ● Egyszerű algoritmusok

<p>cdlweb.uw.hu/index.html</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Táblázat készítése, formázása szövegszerkesztőben <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentáció készítési alapismeretek (megnyitás, mentés, dia) • Szöveg elhelyezése, formázása. Háttér • Képek, grafikák a bemutatókban • Animációk, Áttűnések • Táblázatok készítése, formázása prezentáció készítővel 	<ul style="list-style-type: none"> • Elemi és összetett adatok. Adatok bevitele, mentése • Eredmények meghatározása, megjelenítése <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Információkeresés interneten • Böngésző programok használata • Az információ hitelességének kritériumai és ellenőrzési lehetőségei • A találatok szűrése, rendszerezése, mentése, a találatok felhasználási lehetőségei, szerzői jogok • Információ küldése és fogadása (e-mail) • Közösségi oldalak használata, Netikett • Az informatikai eszközök etikus használatára vonatkozó szabályok megismerése, adatvédelem • E-szolgáltatások <p>Könyvtárismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • Könyvtár típusai • Dokumentumtípusok, kézikönyvek, katalógus • Információkeresés, forráskiválasztás a könyvtárban
<p>KK/12/1. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Oldalbeállítások, élőfej, élőláb, oldalszámok • Táblázatok készítése, formázása szövegszerkesztővel • Grafikák, képek elhelyezése, szerkesztése 	<p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táblázatkezelési alapok (cella, oszlop, sor, hivatkozások, munkalap, munkafüzet, megnyitás, mentés) • Táblázatok készítése, formázása

<p>Bármely informatikai középszintű érettségi feladat.</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek:</p> <p>https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p> <p>http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</p> <p>http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatics/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tabulátorok a szövegben ● Hasábok ● Hivatalos levél általános formája, kérvény készítése ● Önéletrajz készítése <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prezentáció készítési alapismeretek (megnyitás, mentés, dia) ● Szöveg elhelyezése, formázása. Háttér ● Képek, grafikák a bemutatókban ● Animációk, Áttünések ● Táblázatok készítése, formázása prezentáció készítővel <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Táblázatkezelési alapok (cella, oszlop, sor, hivatkozások, munkalap, munkafüzet, megnyitás, mentés) ● Táblázatok készítése, formázása ● Képletek használata ● Függvények használata ● Diagramok készítése, formázása 	<ul style="list-style-type: none"> ● Képletek használata ● Függvények használata ● Diagramok készítése, formázása <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Weblap-készítési alapismeretek (háttér, szöveg elhelyezése, formázása mentés) ● Weblap-készítés - táblázatok készítése, formázása ● Weblap-készítés - grafikák, képek elhelyezése ● Hiperhivatkozások <p>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A problémamegoldáshoz szükséges információ gyűjtése, felhasználása ● Az algoritmus fogalma, készítés lépései ● Egyszerű problémák algoritmusainak megtervezése (szöveges és rajzos) ● Folyamatábra készítése ● Egyszerű algoritmusok készítése ● Elemi és összetett adatok megkülönböztetése, kezelése ● Adatmodellezés, egyszerű modellek megismerése <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Az internet veszélyei
---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> ● Böngésző programok használata ● Információkeresés interneten ● Kulcsszavas és tematikus keresés ● Az információ hitelességének kritériumai és ellenőrzési lehetőségei ● A találatok szűrése, rendszerezése, mentése ● A találatok felhasználási lehetőségei, szerzői jogok ● A kommunikációs modell ● Netikett ● Információ küldése és fogadása (e-mail) ● Adatvédelem ● A programb használattal kapcsolatos jogok és kötelességek ● e-szolgáltatások fajtái, előnyei és veszélyei <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Információkeresés az elektronikus könyvtárakban ● Információkeresés a könyvtárban
--	--	---

Biológia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	------------------------	-------------------------

<u>KK/12/1. évfolyam</u>	<p>Mikrobiológia Vírusok felépítése és működése. A baktériumok alakja, anyagcseretípusai. Testszerveződési típusok a növények országában. A növényi sejt. A növényi szövettípusok. A növények törzsei. Gombák országa. Az állati sejt, állati szövetek. Az állatok törzsei. A sejt felépítése és működése. A sejt szerves és szervetlen anyagai. Az anyagcsere általános jellemzői. Az eukarióta sejtek felépítése. A sejtek anyagfelvétele és leadása. Lebontó anyagcsere folyamatok. Felépítő anyagcsere folyamatok.</p>	<p>A táplálkozás. Az emberi tápcsatorna felépítése Az emésztés és enzimeit. Tápanyagszükséglet, tápanyagok. A légzőszervrendszer felépítése A légzőszervrendszer működése. A légzés mechanizmusa. Hangképzés. Az ember keringési rendszere. Az emberi vér és alkotói. A szív és a keringési rendszer felépítése. A szív és a keringési rendszer működése. A kiválasztó szervrendszer felépítése és működése. Kapcsolatok az élő és élettelen között. Egyed feletti szerveződési szintek. Az életközösségek anyag-és energiaforgalma. Öröklött magatartásformák. Tanult magatartásformák A természetvédelem hazai lehetőségei, a biodiverzitás fenntartásának módjai.</p>
<u>KK/13/2. évfolyam</u>	<p>Mozgás és testalkat. Csontjaink felépítése. A csontváz. Az izomrendszer. A bőr felépítése, funkciója A szervezet védelmi rendszere. Az immunitás. A hormonális szabályozás alapelvei Az agyalapi mirigy. A pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy. A hasnyálmirigy és a diabétesz. Mellékvese, ivarmirigyek Az idegszövet felépítése. Központi idegrendszer. Az agyvelő Központi idegrendszer. A gerincvelő. A vegetatív idegrendszer Az idegrendszer mozgató működése. Az idegrendszer érző működése. A látás, hallás, egyensúlyozás. molekuláris alapjai,</p>	<p>Az öröklődés molekuláris alapjai, nukleinsavak. A sejtmag és a kromoszómák szerkezete. A genetikai kód. A fehérjeszintézis. A sejtciklus. A sejtosztódás. A genetika alaptörvényei. Domináns-recesszív öröklésment. Intermedier öröklésment Az ember öröklődő tulajdonságai. Ivaros és ivartalan szaporodás formák az élővilágban. A férfi és női szaporítószerv rendszer. Az élet kialakulása a Földön. Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme.</p>

Testnevelés és sport

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
----------	------------------------	-------------------------

<p><u>KK/12/1.</u> <u>évfolyam</u></p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás hasmánt technikával, súlylökés oldalt felállásból. Térdelőrajt. Torna: Összefüggő talajgyak. Repülő gurulóátfordulás, fejállás, kézállás, mérlegállás, fejenátfordulás. Kézilabdázás: Kapura lövések, labdapasszok mozgás közben, dobás távolságra. Röplabdázás: alkar és kosárérintés, nyitási formák. Labdarúgás: labdavezetés, rúgásfajták társnak, és kapura.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás hasmánt technikával, súlylökés oldalt felállásból. Térdelőrajt. Torna: Korlát: Alaplendület, terpeszpedzés, ülőtartás saslendület, kanyarlati leugrás. Gerenda: Járások, futások, fordulat, leugrás. Szekrényugrás: fiúk hosszában 5 részen terpeszátugrás. Lányok szélében 4 részen guggoló átugrás. Kézilabdázás: Kapura lövések, labdapasszok mozgás közben, dobás távolságra. Röplabdázás: alkar és kosárérintés, nyitási formák. Labdarúgás: labdavezetés, rúgásfajták társnak, és kapura.</p>
<p><u>KK/13/2.</u> <u>évfolyam</u></p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: magasugrás flopp technikával. Súlylökés háttal felállásból. Térdelőrajt, futóiskola. Torna: Összefüggő talajtorna: Repülő guruló átfordulás, fejállás, kézállás, mérlegállás, fejenátfordulás, kézenátfordulás. Kézilabdázás: páros technikai gyak. labdavez. passzolás, kapuralövés, büntetődobás. Röplabdázás: A tanult érintések, ütések párokban</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás hasmánt technikával, súlylökés oldalt felállásból. Térdelőrajt. Torna: Korlát: Alaplendület, terpeszpedzés, ülőtartás saslendület, kanyarlati leugrás. Gerenda: Járások, futások, fordulat, leugrás. Szekrényugrás: fiúk hosszában 5 részen terpeszátugrás. Lányok szélében 4 részen guggoló átugrás. kézilabdázás: Kapuralövések, labdapasszok mozgás közben, dobás távolságra. Röplabdázás: alkar és kosárérintés, nyitási formák. Labdarúgás: labdavezetés, rúgásfajták társnak, és kapura.</p>