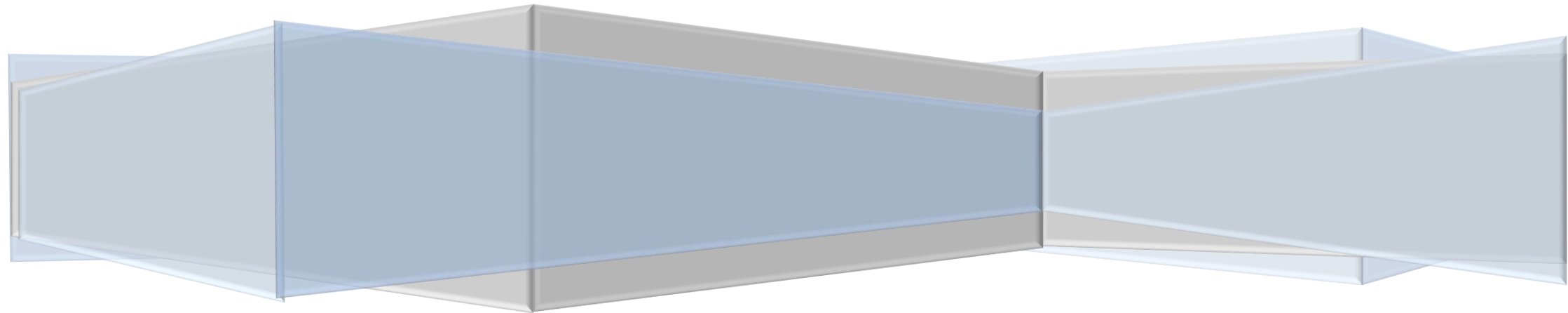


HEVES MEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Osztályozó és javító vizsgák követelményei

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



TARTALOMJEGYZÉK

Technikum 2020-as kerettanterv alapján	14
Közismereti tantárgyak	14
Irodalom	14
Magyar nyelv	17
Történelem.....	19
Idegen nyelv (Angol).....	22
Idegen nyelv (Német).....	34
Matematika	40
Digitális kultúra	42
Komplex természettudományos tantárgy	50
Biológia	52
Földrajz.....	53
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek.....	54
Testnevelés	55
Szakmai tantárgyak	60
Munkavállalói idegen nyelv (Angol).....	60
Munkavállalói idegen nyelv (Német).....	61
Kereskedelem ágazat.....	62
Kereskedő és webáruházi technikus	62
Munkavállalói ismeretek	62

Gazdasági ismeretek	63
Kommunikáció	64
Digitális alkalmazások I.	65
Digitális alkalmazások II.	65
Vállalkozások működtetése I.	66
Vállalkozások működtetése II.	66
Kereskedelem alapjai.....	67
Termékismeret	69
Kereskedelmi gazdaságtan	70
Digitalizáció	71
Marketing alapjai.....	72
Vállalkozási ismeretek.....	73
Webáruház működtetése.....	74
Jogi ismeretek.....	74
Marketing kommunikáció	75
Vendéglátóipar ágazat 5/13. évfolyam 2016. (módosult 2017.09.08.).....	77
Vendéglátásszervező.....	77
Alkalmazott számítástechnika	77
Jogszabályok a vendéglátásban	77
Szervezés és irányítás a vendéglátásban.....	77
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	78

Ügyvitel.....	78
Foglalkoztatás II.....	78
Termelés elmélete.....	79
Értékesítés elmélete.....	79
Turizmus-vendéglátás ágazat.....	81
Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus	81
Munkavállalói ismeretek	81
A munka világa.....	82
IKT a vendéglátásban	82
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	83
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	84
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	86
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet.....	87
Szakács szaktechnikus	88
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás.....	88
Ételkészítés-technológiai ismeretek	90
Ételek tálalása.....	92
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	93
Üzleti menedzsment	95
Marketing, protokoll.....	97
Vendégtéri szaktechnikus	99

Rendezvényszervezési ismeretek	99
Vendégtéri ismeretek	100
Étel- és italismeret	100
Értékesítési ismeretek	101
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	102
Üzleti menedzsment	103
Marketing és protokoll	104
Gazdálkodás és menedzsment ágazat.....	105
Pénzügyi számviteli ügyintéző.....	105
Gazdasági és jogi alapismeretek.....	105
Kommunikáció	107
Digitális alkalmazások I.	107
Digitális alkalmazások II.....	108
. Vállalkozások működtetése I.....	109
. Vállalkozások működtetése II.	109
Gazdálkodási ismeretek.....	110
Gazdasági számítások.....	112
Pénzügy	113
Adózás	117
Számvitel	120
Számviteli esettanulmányok.....	124

Irodai szoftverek alkalmazása	126
Elektronikus adóbevallás	126
Számítógépes könyvelés.....	127
Sport ágazat	130
Anatómiai-élettani ismeretek.....	130
Edzéselmélet I.	132
Gimnasztika I.....	133
Edzésprogramok I.....	134
Egészségtan	134
Fitness-wellness instruktork.....	136
Edzéselmélet II.	136
Edzésprogramok II.	137
Terhelésélettan.....	137
Gimnasztika II.	139
Sportszervezési ismeretek	140
Sportági alapok.....	141
Csoportos és speciális óratípusok.....	142
Sporttörténet	145
Funkcionális anatómia.....	146
Egyéni kondicionálás.....	147
Sportmenedzsment és marketing.....	149

Aqua tréning	150
Elsősegélynyújtás	152
Sportedző (a sportág megjelölésével) - sportszervező.....	153
Elsősegélynyújtás	153
Gimnasztika II.	153
Edzéselmélet II.	154
Edzésprogramok II.	155
Funkcionális anatómia.....	155
Terhelésélettan.....	157
Sportági alapok.....	159
Sportszervezési ismeretek	160
Sporttörténet	160
Sportmenedzsment és marketing.....	161
Sportági szakismeretek.....	162
Sportjog	162
Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján	164
Közismereti tantárgyak	164
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom.....	164
Történelem és társadalomismeret.....	169
Idegen nyelv (Angol).....	170
Idegen nyelv (Német).....	173

Idegen nyelv (Francia).....	176
Matematika	180
Digitális kultúra - Kereskedelmi értékesítő	181
Digitális kultúra	183
Természetismeret.....	187
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő	188
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat	190
Testnevelés	191
Szakmai tantárgyak	194
Munkavállalói idegen nyelv (Angol).....	194
Munkavállalói idegen nyelv (Német).....	195
Munkavállalói idegen nyelv (Francia).....	196
Élelmiszeripar ágazat.....	198
Munkavállalói ismeretek	198
Él_Anyagismeret	199
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok.....	200
Műszaki alapismeretek	201
Élelmiszervizsgálat.....	202
AGY_Mérések.....	203
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek	203
Munkavédelem és higiénia elmélet	204

Munkavédelem és higiénia gyakorlat.....	204
Alágazati specializáció	205
Szőlész-borász	208
A szőlőnövény és környezete	208
A szőlőtelepítés alapjai.....	209
Szőlőápolási ismeretek	210
Szőlőfeldolgozás, mustkezelések	212
Erjesztés.....	214
A bor kezelése és palackozása.....	215
Szénsavas borok	217
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok	218
Szőlészeti és borászati alapmérések	220
Szőlészeti és borászati szakmai gépek	222
Portfóliókészítés	224
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	225
Pék-cukrász.....	226
Sütőipari ismeretek.....	226
Szakmai gépek.....	228
Sütőipari termékek készítése	230
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	230
Cukrászati ismeretek	231

Cukrászati termékek készítése.....	234
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	238
Portfóliókészítés	239
Kereskedelem ágazat.....	240
Kereskedelmi értékesítő.....	240
Munkavállalói ismeretek	240
Gazdasági ismeretek I.....	241
Gazdasági ismeretek II.	241
Vállalkozások működtetése I.....	242
Vállalkozások működtetése II.	242
Kommunikáció I.....	243
Kommunikáció II.....	244
Pénzügyi és munkavállalói ismeretek	244
Digitális alkalmazások I.	245
Digitális alkalmazások II.....	246
Kereskedelmi ismeretek	246
Üzlet működtetése	247
Termékismeret és forgalmazás	248
Üzleti kommunikáció	251
Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás).....	252
Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember.....	252

Munkavállalói ismeretek	252
A munka világa.....	253
IKT a vendéglátásban	253
A cukrászati termelés alapjai elmélet.....	254
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	255
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet.....	256
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet.....	257
Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás	258
Pincér- vendégtéri szakember	258
Rendezvényszervezési ismeretek	258
Vendégtéri ismeretek.....	260
Étel- és italismeret	261
Értékesítési ismeretek.....	263
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	265
Szakács.....	268
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás.....	268
Ételkészítés-technológiai ismeretek	269
Ételek tálalása.....	271
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás.....	273
Cukrász.....	275
Előkészítés.....	275

Cukrászati termékek készítése.....	276
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	277
Turizmus-vendéglátás ágazat - Felnőttképzés szakács, cukrász (8 hónap).....	281
Ágazati alapképzés	281
Munkavállalói ismeretek	281
A munka világa.....	282
IKT a vendéglátásban	282
Az ételkészítés alapjai elmélet.....	282
A cukrászati termelés alapjai elmélet	283
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	284
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	285
Cukrász	286
Előkészítés	286
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	287
Cukrászati termékek készítése.....	287
Cukrászati termékek befejezése, díszítése.....	291
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	292
Szakács	293
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	293
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	295
Ételkészítés-technológiai ismeretek	297

Ételek tálalása.....	299
Anyagzáradékos, adminisztráció, elszámoltatás.....	299
Dobbantó évfolyam.....	302
Kommunikáció és anyanyelv	302
Társadalom és jelenkor-ismeret.....	303
Matematika.....	304
Természetismeret.....	305
Testnevelés és sport.....	305
Élő idegen nyelv (Francia)	306
Informatika	307
Szakiskolát végzettek középiskolája nappali felnőtt 2016-os kerettanterv	309
Magyar nyelv és irodalom.....	309
Idegen nyelv	314
Matematika.....	315
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek.....	316
Természetismeret.....	319
Informatika	321
Földrajz.....	324
Biológia	325
Testnevelés és sport.....	326

Technikum 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Irodalom

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

	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban. <p>A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ_teljes.pdf</p> <p>https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf</p> <p>https://szentiras.hu/</p> <p>https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm</p> <p>https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf</p>	<p>Tankönyv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irodalom 9. Tankönyv /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • Irodalom 9. Szöveggyűjtemény /Oktatási Hivatal, NAT 2020/ Szerkesztő: Sándor Csilla • A tankönyv, a szöveggyűjtemény, a kötelező irodalmak megtalálhatók az iskolai könyvtárban. <p>A tananyag teljesítését segítő egyéb (írásos v. digitális) tananyagok:</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09TA_teljes.pdf</p> <p>https://www.tankonyvkatalogus.hu/pdf/OH-MIR09SZ_teljes.pdf</p> <p>https://mek.oszk.hu/00500/00501/00501.pdf</p> <p>https://szentiras.hu/</p> <p>https://mek.oszk.hu/00300/00362/html/index.htm</p> <p>https://mek.oszk.hu/00400/00492/00492.pdf</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>A felvilágosodás irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasszicizmus és kora romantika a magyar irodalomban <ul style="list-style-type: none"> ❖ Portré: Csokonai Vitéz Mihály ❖ Portré: Berzsenyi Dániel ❖ Portré: Kölcsey Ferenc ❖ Színház és dráma: Katona József: Bánk bán 	<p>A romantika irodalma</p> <p>A magyar romantika irodalma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Életművek a magyar romantika irodalmából <ul style="list-style-type: none"> ❖ Vörösmarty Mihály ❖ Petőfi Sándor ❖ Jókai Mór • Tudományos élet a romantika korában (Bajza József, Erdélyi János)

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

	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Modernista irodalom – a Nyugat alkotói – Szabó Lőrinc, Radnóti Miklós ❖ Erdélyi, délvidéki és kárpátaljai irodalom ❖ „Fényes szellők nemzedéke” – Nagy László ❖ Tárgyias irodalom – az Újhold alkotói – Pilinszky János ❖ Irodalmi szociográfia – Illyés Gyula • Színház- és drámatörténet – Örkény István, Szabó Magda 	
--	--	--

Magyar nyelv

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Kommunikáció – fogalma, eszközei, típusai, zavarai; digitális kommunikáció</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 9. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>A nyelvi rendszer, a nyelv szerkezeti jellemzői, a nyelvi elemzés, a magyar és az idegen nyelvek</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 9. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>
10. évfolyam	<p>A szöveg fogalma, típusai; a szövegkohézió, a szövegkompozíció; szövegfajták; szövegértés, szövegalkotás</p> <p>Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 10. évfolyam, Nemzedékek Tudása</p>	<p>Stilisztika – stílusrétegek, stílushatás, stíluseszközök, szóképek, alakzatok</p> <p>Kötelező irodalom:</p>

	<p>Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 10. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>
11. évfolyam	<p>Retorika Pragmatika Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>Általános nyelvi ismeretek Szótárhasználat Nyelvtörténet Gyakorlati szövegalkotás Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 11. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>
12. évfolyam	<p>Nyelvtörténet A nyelv rétegződése Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>	<p>Szövegalkotás, szövegértés Az írásbeli és szóbeli érettségi vizsga témakörei Kötelező irodalom: Antalné Szabó Ágnes – Raátz Judit: Magyar nyelv és kommunikáció 12. évfolyam, Nemzedékek Tudása Tankönyvkiadó Budapest 2013. A tankönyv az iskola könyvtárában megtalálható.</p>

Történelem

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

	<p>A Rákóczi-szabadságharc okai, főbb eseményei és eredményei. Demográfiai és etnikai változások a 18. században.</p>	<p>A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények. A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p><i>A szocializmus és a munkásmozgalom</i> <i>A polgári nemzetállam megteremtése (Németország, Amerikai Egyesült Államok, Japán)</i> A kiegyezéshez vezető út. A kiegyezés tartalma és értékelése. Gazdasági változások a dualizmus korában. A magyar polgárosodás társadalmi, gazdasági jellegzetességei, sajátosságai. Népek, nemzetiségek (pl.: zsidók, németek) szerepe a modernizációban. Etnikai viszonyok és a nemzetiségi kérdés a dualizmus korában. A szövetségi rendszerek kialakulása Az első világháború (hadviselők, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer. A trianoni békediktátum és következményei.</p>	<p>A náci Németország legfőbb jellemzői. A kommunista ideológia és a sztálini diktatúra a Szovjetunióban. A világháború előzményei, kitörése és jellemzői. A holokauszt. Az ellenforradalmi rendszer konszolidációjának legfontosabb lépései. A magyar külpolitika a két világháború között. A politikai rendszer főbb jellemzői. Társadalmi, gazdasági, ideológiai kérdések. Társadalmi rétegződés és életmód a húszas-harmincas években. Az antiszemitizmus megjelenési formái és a „zsidókérdés” Magyarországon. Magyarország háborúba lépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban. Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel. A holokauszt Magyarországon.</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>12. évfolyam</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>Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.</p> <p>A kétpólusú világrend megszűnése; a Szovjetunió és Jugoszlávia szétesése; Németország újraegyesítése.</p> <p>A rendszerváltozás főbb eseményei.</p> <p>A piacgazdaságra való áttérés és következményei</p>	<p>A globális világgazdaság ellentmondásai</p> <p>A határon túli magyarság 1945-től.</p> <p>A magyarországi romák története és helyzetének főbb jellemzői napjainkban.</p> <p>A szociális ellátórendszer fő elemei.</p> <p>Az emberi jogok ismerete és a jogegyenlőség elvének bemutatása, az állampolgári jogok, köteleességek.</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>

Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 1-3.file</p> <p style="text-align: center;">File 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • a hét napjai • köszönés • számok 1-100, majd milliós számkörben • osztályterem: dolgok, tárgyak megnevezése • betűzés • a világ: kontinensek, országok, nemzetiségek • létezés kifejezése: jelenidejűség: a be alakjai • birtokviszonyok: • 's birtokos • személyes névmás alanyesete • személyes névmás birtokos esete <p style="text-align: center;">File 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi dolgok, berendezési tárgyak • gyakori melléknevek, színek • népszerű foglalkozások • gyakori érzések • határozatlan névelő: a/an • többes szám kifejezése • mutató névmások: • this / that / these / those • melléknevek helye a mondatban 	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 4-6.file</p> <p style="text-align: center;">File 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • család, családtagok, közeli barátok • hétköznapi időbeosztás • a hosszú élet titka • birtokviszonyok: Whose? • időbeliség: at, in, on prepozíciók • térbeliség: at, in, to prepozíciók • szövegösszefüggés: határozószavak helye a mondatban • időbeliség: gyakoriságot kifejező határozószavak <p style="text-align: center;">File 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • szomszédok • hétköznapi cselekvések • időjárás, évszakok • látnivalók Londonban • képesség, engedély, tiltás kifejezése: can, can't • jelenidejűség: Present Continuous: kijelentés, kérdés, tagadás • szókincs: összetett igék • Present Simple és Present Continuous összehasonlítása

	<ul style="list-style-type: none"> • quite, very, really • felszólító mód: Let's... <p style="text-align: center;">File 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi cselekvések • gyakori foglalkozások • egyenruhák • társkeresés • kérdőszavak • jelenidejűség: Present Simple kijelentés, kérdés, tagadás • kérdések szórendje és hangsúlyozása • a pontos idő 	<p style="text-align: center;">File 6</p> <ul style="list-style-type: none"> • olvasási szokások • kedvenc időtöltés • zenehallgatási szokások, hangszerek • dátumok, sorszámnevek • hónapok, időjárás • személyes névmás tárgyesete • a like ige használata • Present Simple és Present Continuous összehasonlítása: be vagy do segédige használata
<p style="text-align: center;">10. évfolyam</p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 7-9.file</p> <p>File 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Nemzeti Portrégaléria • szókincsfejlesztés: szóképzés : foglalkozások • Chelsea lányok: • Egy emlékezetes este • múltidejűség: a létige múlt ideje: <i>was, were</i> • kijelentés, kérdés, tagadás • <i>Past Simple</i>: kijelentés, kérdés, tagadás • szabályos és rendhagyó igék múlt idejű alakja • időbeli viszonyok: • múlt idejű időhatározók • rögzült igekapcsolatok: • <i>go, get, have</i> 	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 10-12.file</p> <p>File 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • a legveszélyesebb útvonal • épületek és helyek • összehasonlítás • nyaralás, utazás • kártyajóslás • minőségi viszonyok: melléknévfokozás: a melléknevek felső foka • jövőidejűség: <i>going to</i> jövő idő (tervezés és jóslás): kijelentés, kérdés, tagadás • időbeli viszonyok: • jövő idejű időhatározók

	<p>File 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy gyilkosság története • Egy patinás ház • szókincs: a ház részei • Egy éjszaka egy szellemjárta szállodában • szókincs - helyet és mozgást kifejező prepozíciók • múltidejűség: szabályos és rendhagyó igék • térbeli viszonyok: • there is, there are, • there was, there were • kijelentés, kérdés, tagadás <p>File 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • szókincs: ételek, mennyiségek, mértékegységek • „fehér arany”: só, cukor • vetélkedők • összehasonlítás • mennyiségi viszonyok: • megszámlálható és megszámlálhatatlan főnevek • <i>a/an, the, some, any</i> <p>kérdések:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rögzült igekapcsolatok <p>File 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • első benyomások • gyakori határozószavak • életcélok, szándékok • férfiak, nők és az internet • minőségi viszonyok: mód- és fokhatározók • szóképzés: melléknévből határozószó • rögzült igei vonzatok: • <i>to + Infinitive</i> <p>File 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • könyvek és filmek • eddigi élettapasztalatok • visszatekintés • szavak szemantikai csoportosítása • múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata kijelentés, kérdés, tagadás • szabályos és rendhagyó igék 3. alakja, helyes kiejtése <p><i>Present Perfect</i> és <i>Simple Past</i> igeidők használatának összehasonlítása</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 1-3.file</p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 4-6.file</p>

	<p>Files 1 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes bemutatkozás • személyes választások • egy híres festmény • kérdő szórend • tér- és időbeli viszonyok: • prepozíciók • jelenidejűség: <i>Present Simple</i> és <i>Present Continuous</i> összehasonlítása <p>Files 2 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • nyaralás • híres fotók története • történet: egy sötét októberi este • múltidejűség: <i>Simple Past</i> és <i>Past Continuous</i> használata • szabályos és rendhagyó igék múltideje • kiejtés: –ed végződés • időbeli viszonyok: prepozíciók 	<p>Files 4 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • szülők és tizenévesek • háztartási feladatok • divat és vásárlás • hétvégi időtöltés • múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata • időbeli viszonyok: • <i>yet, just, already</i> • <i>Present Perfect</i> és <i>Simple Past</i> igeidők használatának összehasonlítása • határozatlan, általános és tagadó névmások: <i>something, anything, nothing</i> stb. • minőségi viszonyok: –ed és –ing végű melléknevek <p>Files 5 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • felgyorsult életmód • nagyvárosok, fővárosok
	<ul style="list-style-type: none"> • szövegösszefüggés elemei: események időbeli sorrendje, időhatározók <p>Files 3 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • tervek és álmok • a repülőtéren • személyes találkozások • rövid és hosszú távú tervek megfogalmazása • szavak körülírása, definiálása • jövőidejűség: <i>going to</i> használata (tervek, jóslás), <i>Present Continuous</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • lakóhely bemutatása • étkezési szokások, egészséges életmód • dolgok, személyek összehasonlítása • vásárlás: üzletek, méretek, árak • javaslatok kifejezése • minőségi viszonyok: melléknevek és határozók összehasonlítása, középfok, felsőfok, <i>as ... as</i> • időbeli viszonyok: gyakoriságot kifejező határozószavak • múltidejűség: <i>Present Perfect</i> használata • időbeli viszonyok: <i>ever</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • (megegyezések) • vonzatos ígék: ige + prepozíció • zövegösszetartó elemek: • nem-kijelölő vonatkozó mellékmondat, vonatkozó névmások 	<ul style="list-style-type: none"> • mennyiségi viszonyok: <i>too, (not) enough</i> <p>Files 6 A, B, C</p> <ul style="list-style-type: none"> • pesszimista vagy optimista életszemlélet • ellentétes jelentésű ígék • ígéret betartása • álmok jelentése • a jövő fürkészése • jövőidejűség: <i>will, won't</i> (jóslás, hirtelen döntés, felajánlás, ígéret) • kiejtés: mondat tagolása, folyékony beszéd • időbeli viszonyok: az eddig tanult igeidők átisméltése • vonzatos melléknevek
<p>12. évfolyam</p>	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Pre-Intermediate, Student's Book + Workbook, 2012, 7-9. file</p> <p>File 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • rögzült igei vonzatok: to+Infinitive használata • gerund használata • modalitás: kötelesség kifejezése: have to, must • minőségi viszonyok: fokhatározók (very, quite stb.) • A patikában- hétköznapi betegségek és tüneteik <p>File 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalitás: tanácsadás–should, shouldn't • feltételesség: First Conditional • birtokviszonyok: birtokos névmások használata állítmányként (mine, yours stb.) 	<p>Christina Latham-Koenig, Olive Oxenden, Paul Seligon: English File Elementary, Student's Book + Workbook, 2012, 10-12. file</p> <p>File 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present Passive • múltidejűség: used to (kijelentés, tagadás) • modalitás: lehetőség: might használata • iskolai tantárgyak • szóképzés: főnevek • feltalálónők híres találmányai <p>File 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • térbeli viszonyok: mozgást jelentő prepozíciók • összetett ígék szórendje • szövegösszetartó elemek: so és neither használata

	<ul style="list-style-type: none"> • szóképzés:melléknevekből határozószavak • „get” ige használata <p style="text-align: center;">File 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • logikai viszonyok: feltételesség-Second Conditional • időbeli viszonyok: időtartam: for, since (+ Present Perfect) • múltidejűség: Present Perfect és Simple Past használatának összehasonlítása • amerikai és brit angol • furcsa fóbiák • állatok • életút bemutatása • útbaigazítás, tömegközlekedés 	<ul style="list-style-type: none"> • szókinés: sport, mozgás kifejezése (sportágak, helyszínek, felszerelés) • szókinés: hasonlóság kifejezése <p style="text-align: center;">File 12</p> <ul style="list-style-type: none"> • múltidejűség: Past Perfect • függő beszéd: reporting verbs • kérések, kérdések • say-tell igék használata • alanyra vonatkozó kérdések (segédige nélkül)
<p style="text-align: center;">13. évfolyam</p>	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies: Oxford Exam trainer (Felkészülés a középszintű angol érettségire)</p> <p>1. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • család • életszakaszok • családi ünnepek • kapcsolatok • közös időtöltés • kifejezések a mind szóval • phrasal verbs • jövőidejűség kifejezése: • jövőidők áttekintése • (going to, will) • időhatározók prepozíciói <ul style="list-style-type: none"> • olvasott szövegértés: 	<p>Rézműves Zoltán, Brigit Viney, Gareth Davies: Oxford Exam trainer (Felkészülés aközépszintű angol érettségire)</p> <p>8. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazás • üdülés • szállás • közlekedési eszközök • szállodában • feltételes mód • either / neiter használata • every, each, both használata • another / other használata <ul style="list-style-type: none"> • olvasott szövegértés: kerékpározás

	<p>társas kapcsolatok, szociális háló</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallott szövegértés: hálaadás a nagyszülőkkel családi történetek • nyelvhelyesség: családtag látogatóban • íráskészség: nyaralás egy baráttal tervek • beszédkészség: család és kapcsolatok születésnap összejövetel szervezése rokon kapcsolatok: testvérek, nagyszülő-unoka <p>2. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • külső megjelenés • személyiségjegyek • érzések, érzelmek • társadalom és politika • személyiséggel, érzelmekkel kapcsolatos melléknevek: szinonimák, ellentétek, -ed/-ing végződés • névelők használata (a/an/the/-) • question tags • kötőszavak • olvasott szövegértés: színes egyéniségek • hallott szövegértés: 	<ul style="list-style-type: none"> • hallott szövegértés: utazási nehézségek problémák a nyaralás során • nyelvhelyesség: budapesti városnézés balatoni nyaralás • íráskészség: tériszony utazás során • beszédkészség: utazás és iskola döntéshozás egy közös utazásról városnézés: busszal vagy gyalog <p>9. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • hobbik és érdeklődési körök • művészet és irodalom • szórakozás • tömegkommunikációs eszközök • kulturális események, fesztiválok • összetett igék a <i>turn</i> szóval • módbeli segédigék • függő beszéd: közvetett kérdések • olvasott szövegértés: tévés főzőműsorok
--	---	---

	<p>fesztiválok, kulturális különbségek</p> <ul style="list-style-type: none"> • nyelvhelyesség: tánc, mozgás, divat • íráskészség: ballagási ajándék / jótékonyág • beszédképesség: ember és társadalom szavazás egy támogatandó jótékonyági szervezetről segítő foglalkozások: rendőr, tanár <p>3. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • bútorok és berendezési tárgyak • egy otthon bemutatása • házimunka • szomszédság • lakásbérlet • összetett igék a look szóval • perfect igeidők • határozatlan névmások • olvasott szövegértés: élet egy felhőkarcoló tetején • hallott szövegértés: otthonok 	<ul style="list-style-type: none"> • hallott szövegértés: fiatalok olvasási szokásai egy szokatlan hobbi: bűvárcodás • nyelvhelyesség: a szabadidő fontossága sikeres TV-sorozatok • íráskészség: jelentkezés egy tehetségkutató műsorba • beszédképesség: kultúra és szabadidő jegyvásárlás a Globe Színház előadására szabadidős tevékenységek: számítógépes játékok, sport <p>10. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • sport és versenyek • helyszínek és felszerelés • extrém sportok • sportolással kapcsolatos igék • melléknévfokozás • olvasott szövegértés: sportműsorok a tévében • hallott szövegértés: kosárlabdázás vélemények a sportról
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • nyelvhelyesség: egy híres szobor szerepek a háztartásban • íráskészség: lakásbérlés Budapesten egyetemistaként • beszédkészség: otthonok lakásbérlés lakókörnyezetek: nagyváros, falu <p>4. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • iskolai élet • nyelvtanulás • oktatási rendszer • szókapcsolatok a do, make, take igékkel • múltidejűség • narrative tenses (elbeszélő igeidők) • olvasott szövegértés: otthoni iskola digitális bennszülöttek • hallott szövegértés: bentlakásos iskola • nyelvhelyesség: diákcsere programok alvás óra közben 	<ul style="list-style-type: none"> • nyelvhelyesség: férfiak és nők sportolási szokásai egy híres stadion • íráskészség: testnevelésórák az iskolában • beszédkészség: sport és iskola érdeklődés a helyi edzőterem kínálata iránt extrém sportok: barlangászás és vadvízi evezés <p>11. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • technika a mindennapokban • infokommunikációs technológiák • találmányok és felfedezések • űrkutatás • kifejezések a take és go igékkel • vonatkozó mellékmondatok • birtoklás kifejezése • olvasott szövegértés: A Kennedy Űrközpont hallott szövegértés: szokatlan találmányok természettudományos órák az iskolában
--	---	--

- íráskészség:
házi feladat, vizsgák
- beszédkésztség:
iskola és tanulás
nyelvtanfolyam kiválasztása
helyek az iskolában: könyvtár és menza

5. fejezet

- foglalkozások
- munkafajták
- mesterségek
- munkavállalás
- szóképzés:
- mesterségek, foglalkozások
- összetett igék a give szóval
- olvasott szövegértés:
karrierváltás
- hallott szövegértés:
munka
önkéntesség
- nyelvhelyesség:
fiatalok munkavállalása
- íráskészség:
jelentkezés egy állásra
- beszédkésztség:
munka

- nyelvhelyesség:
dinoszauruszok
otthoni internetezési szokások
- íráskészség:
érdeklődés egy számítógépes
tanfolyam iránt
- beszédkésztség:
tudomány és technika
hibás termék visszavitele az
üzletbe
üzenetküldési módok (Instagram,
képeslap)

12. fejezet

- földrajzi jellemzők
- időjárás és klíma
- természeti katasztrófák
- állatok és növények
- környezeti problémák
- összetett igék a go szóval
- módbeli segédigék
- there / it mint a mondat alanya
- olvasott szövegértés:
veszélyeztetett fajok jövője
- hallott szövegértés:

	<p>nyári diákmunka egy hotelben foglalkozások: állatorvos, pék</p> <p>6. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • családi pénzügyek • megtakarítás és banki ügyek • vásárlás és fizetés • hirdetések • vásárlói panasz • összetett igék a get szóval • szóképzés: prefixes • olvasott szövegértés: • reklámok • hallott szövegértés: digitális pénzhasználat pénzügyi tanácsok egyetemistáknak • nyelvhelyesség: adózás online pénzügyi szolgáltatások • íráskészség: panasz egy hibás termék miatt • beszédképesség: pénz és boldogság szuvenír vásárlás vásárlás online és üzletben 	<p>időjárásjelentés megújuló energiaforrások</p> <ul style="list-style-type: none"> • nyelvhelyesség: környezettudatosan élni földrengések • íráskészség: szemétszedési akció • beszédképesség: emberek és természet döntéshozatal önkéntes környezetvédelmi munkával kapcsolatban állatok és emberek kapcsolata: állatkert, hobbiállat
--	--	--

7. fejezet

- napi rutin
- táplálkozás és étrend
- mozgás
- betegségek és sérülések
- kórházban
- összetett igék a take szóval
- so és such használata
- reported speech (függő beszéd)
- visszaható névmások
- olvasott szövegértés:
 - szívatültetés
- hallott szövegértés:
 - különböző étrendek
 - egészséges táplálkozás az iskolában
- nyelvhelyesség:
 - influenza kezelése
 - fogyókúra és mozgás
- íráskészség:
 - tanácsadás rendszeres mozgással kapcsolatban
- beszédkésztség:
 - egészséggel kapcsolatos szokások
 - vásárlás egy egészségboltban
 - kétféle nyaralás: magashegyi túrázás, fitness tábor

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>1-4. lecke</p> <p>1. lecke: Ich und meine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a hogylét felől • szabadidős tevékenységek <p>2. lecke: Meine Familienwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 100-ig • saját család bemutatása • foglalkozások <p>3. lecke: Bildung auf der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről <p>4. lecke: Alltag in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • hétköznapi és szabadidős tevékenységek • napszakok • saját napirend leírása • hobbik 	<p>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>5-8. lecke</p> <p>5. lecke: So schmeckt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető élelmiszerek megnevezése • reggelizési szokások • levesek, főételek, italok • ebédelési szokások • egészséges/egészségtelen étel • éhség és szomjúság kifejezése • étteremben rendelni <p>6. lecke: Gesundheitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • egészséges életmód • egészséges táplálkozás • testrészek • panaszok kifejezése • tanács kifejezése • párbeszéd az orvosi rendelőben • nyaralás során felmerülő betegségek • úti gyógyszertár tartalma <p>7. lecke: Adresse Weltallee 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása, űrlap kitöltése • a lakás/ház helyiségeinek felsorolása • a saját lakás/ház bemutatása

		<ul style="list-style-type: none"> • képleírás a berendezési tárgyakkal <p>8. lecke: Reisen um die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • időjárással kapcsolatos kifejezések • hónapok és évszakok nevei • beszélni az utazási szokásokról • útbaigazítás • beszélni a kedvenc nyaralóhelyről
10.	<p>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>1–2 Lecke (Ismétlés- Starter)</p> <p>1. Lecke: Ich in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról • legfontosabb tulajdonságokat elmondani tudni • megjelenés leírása • a szabadidő eltöltésének módjai • rákérdezni, és beszélni arról, hogy mások hogy töltik a szabadidejüket • alapvető házimunkák megnevezése • röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt <p>2. Lecke: Mein Platz in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • beszélni a lakókörülményekről • saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása • újsághirdetések megértése • telefonbeszélgetés lakásbérlet ügyben 	<p>Sylvia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>3-5 Lecke</p> <p>3. Lecke: Schulwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • saját iskoláról beszélni • Tantárgyak, kedvenc tantárgyak • Iskolai stressz, problémák az iskolában • Iskolatípusok • Iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában • alapvető információk megadása - érdeklődési körrel beszélni • hobbirol beszélni <p>4. Lecke: Die Welt der Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Családtagokról beszélni • Szabadidős tevékenységek a családban • Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • Történetmesélés; Präteritum használata • Családi utazás, nyaralásról beszélni.

	<ul style="list-style-type: none"> • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni • képleírás 	<ul style="list-style-type: none"> • Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése <p>5. Lecke: Arbeitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foglalkozások; álomszakma • Szakmák jellemzői • Mellékállás, nyári munka • Álláskeresés; Álláskereső erősségei; gyengeségei • Napi program, Munkanap • Gyakorlati hely bemutatása • Önéletrajz
<p>11.</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>1–3 Lecke</p> <p>1. Lecke: Die Welt der Bildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • utazás, nyaralás • Saját iskoláról beszélni, tantárgyak, osztály, tanárok • Iskolarendszer; • továbbtanulási lehetőségek • Saját tervek <p>2. Lecke: Feste- Weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Családi ünnepek; • Ünnepnepok • hivatalos vagy vallási ünnepek • Meghívás, meghívás elfogadása, visszautasítása 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>4. Lecke</p> <p>4. Lecke: Die Kauflust Weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Üzletek, boltok fajtái, berendezései • Kedvenc bevásárló helyet bemutatni • Párbeszéd, üzletben, piacon (vásárlás, fizetés, reklamáció) • Bevásárlási lehetőségek • Ruházat; Ruhabolt, Ruhavásárlás • Webáruházak (Rendelés, reklamáció, Mérték, anyagok) <p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>6. Lecke: Sport bewegt die Welt</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Jókívánságok kifejezése <p>3. Lecke: Die Welt der Kultur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kedvenc könyvről beszélni • Filmekről beszélni • Mozi vagy otthoni filmezés, mi szól mellette, ill. ellene; érvelés • Múzeumok, Látnivalók • Véleménynyilvánítás 	<ul style="list-style-type: none"> • Sportfajták; Nyári és téli sportok; Labdajátékok • Iskolai testnevelés; Extremsportok; Versenyek • Egészséges életmód <p>7. Lecke: Um die Welt Reisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Úticélok; Utazás fajtái • Foglалás; Nyaralás; Sítutak • Budapest és Eger látnivalói
12.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 3</p> <p>5–6. Lecke</p> <p>5. Lecke: Es gibt nur eine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontinensek, Országok; földrajzi fogalmak • Környezetvédelemmel kapcsolatos kifejezések • Klímaváltozás • Vidéki élet; városi élet • Állatvédelem <p>6. Lecke: Die Weltentwicklung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gépek és készülékek a háztartásban • Digitális technológia; telefon, email, handy, Kommunikáció és Internet <p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</p> <p>1. Lecke</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4</p> <p>2–3 Lecke</p> <p>2. Lecke: Familien Weltweit</p> <ul style="list-style-type: none"> • az életszakaszok megnevezése és azok jellemzése • családtagok • a hét napjai és napszakok • napszaknak megfelelő köszönés • család bemutatása • mindennapi tevékenységek • beszélni a hétköznapiokról és szabadidőről • ünnepek megnevezése <p>3. Lecke: Die Welt des Wohnens</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megértése

	<p>1. Lecke: Wie ich die Welt sehe</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető személyes adatok • megjelenés leírása melléknevek segítségével • érzések és érzelmek • hobbi • jellemvonások • személyes adatokra kérdezni és választ adni • Beszélgetés a házasságról, élettársi kapcsolatokról 	<ul style="list-style-type: none"> • lakóépületek megnevezése (Villa, Reihenhause, Wolkenkratzer, Hütte stb) • képleírás • saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása • elmesélni kivel lakik együtt • lakóhely • lakásleírás • helyiségek és berendezésük leírása lakás bérlete, eladása és vétele
<p>13.</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4 4–6 Lecke</p> <p>4. Lecke: Die Welt der Schule</p> <ul style="list-style-type: none"> • Órarend, tantárgyak • Órai tevékenységek • Iskolai tárgyak • Vélemény az iskoláról, osztálytársakról • Kedvenc tantárgyak Iskolarendszer, továbbtanulás <p>5. Lecke: Die Welt der Arbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • foglalkozások feladatkörök • munka- és alkalmazási feltételek • munkák • munkaerőpiac • erősségek és gyengeségek leírása • egy állásinterjú 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 4 7–8 Lecke</p> <p>7. Lecke: Die Welt der Reisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • közlekedési eszközök • turista-információk • szállás, kirándulás • az időjárásról beszélni • turista-információt kérni és adni (ár, nyitvatartási idő, látványosságok) • közlekedési eszközök megnevezése • Úticélok, kontinensek, országok <p>8. Lecke: Die Welt der Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hónapok, évszakok, időjárás • Földrajzi fogalmak, éghajlat és éghajlatváltozás, növények és állatok

6. Lecke: Meine Einkaufswelt

- üzlettípusok
- áruk
- eladás és vásárlásszolgáltatások
- reklám
- fizetőeszközök
- bankok
- méret, súly és ár megadása
- eladásról és vásárlásról beszélni
- beszélgetés eladókkal
- információt kérni, és adni

- Környezetvédelem

Matematika

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Másodfokú függvény, négyzetgyökfüggvény 	Valószínűségszámítás <ul style="list-style-type: none"> • Gyakoriság, relatív gyakoriság • A klasszikus valószínűségi modell
<p>11.</p>	Kombinatorika, gráfok <ul style="list-style-type: none"> • Binomiális együttható fogalma, értékének számítása • Gráfok csúcsainak foka száma, élek száma Algebra és számelmélet <ul style="list-style-type: none"> • Oszthatóság, LNKO, LKKT • Számrendszerek • A logaritmus fogalma • Exponenciális egyenletek • Logaritmikus egyenletek Függvények <ul style="list-style-type: none"> • Hatvány- és gyökfüggvények • Az exponenciális függvény • A logaritmusfüggvény 	Geometria <ul style="list-style-type: none"> • Szinusztétel, koszinusztétel Koordináta-geometria <ul style="list-style-type: none"> • Pontok távolsága, osztópontok koordinátái • Egyenes és kör egyenletei; metszési feladatok Algebra és számelmélet <ul style="list-style-type: none"> • Trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek

12.	<p>Sorozatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számtani és a mértani sorozat <p>Geometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Térgeometria: felszín- és térfogatszámítás <p>Valószínűségszámítás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geometriai valószínűség 	<p>Érettségi feladatsor</p> <p>https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p>
-----	---	---

Digitális kultúra

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">Szaktechnikum 9. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</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>	<p>A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operációs rendszerek • Digitális kártevők • Adatok tömörített tárolása • Felhő alapú adattárolás • Egészséges géphasználat <p>Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • e-szolgáltatások, e-ügyintézés, e-kereskedelem, e-állampolgárság, IT-gazdaság, környezet, kultúra • Szerzői jogok, Creative Commons <p>Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobileszközök • Asztali és mobil appok • A kedvenc appom 	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése. • Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása <p>Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitele. • Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása. • Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése. • Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása. • Animációk és áttünések.

<p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p> <p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszint-írásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárban rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493, Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárban rendelkezésre áll: 32 db</p> <p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettsegi/feladatsorok</p>	<p>Számítógépes grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> • A színmodell és színtér fogalma. Additív és szubtraktív színkeverés. • Vektor- és rasztergrafika. Grafikus fájlformátumok. • A felhasználói felület. A programok beállításai. A képek kezelése. Színválasztás. • A ceruza, ecset és festékszóró használata. Kijelölés, körvonalazás, kitöltés. A színek keverése. • A kép vágása, átméretezése. Az élesség korrekciója. A fényesség és a kontraszt módosítása. A színegyensúly helyreállítása. A telítettség módosítása. • Vektorgrafikus ábrák átalakítása görbék, csomópontok módosításával, transzformációk végrehajtása • Rétegek használata. A képek transzformálása. Felirat készítése. • A nyomtató és a kép felbontása. A kinyomtatott kép mérete. A képfelbontás beállítása. <p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás. • Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei. <p>Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • A weboldalak jellemzése. Böngészők. A böngészők beállításai és szolgáltatásai. • Alapfogalmak. Kulcsszavas és tematikus keresők. Összetett keresés. • Az e-mail alapfogalmai, a levelező-kliensek szolgáltatásai. Web-alapú levelezés. • Fórumok, levelezőlisták, csevegés. Telefonálás az Interneten. Közösségi oldalak <p>Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok. • Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása. • Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozicionálása. Hivatkozások használata. • Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése. • Összetett webdokumentum készítése • Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTML-kód elemei, a kód megjelenítése és módosítása. <p>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz. • Felsorolás, számozás • Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb. • Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése. • Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása • Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése • Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány 	<ul style="list-style-type: none"> • Algoritmus, algoritmuselemek • Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei • Elemi és összetett adattípusok • Szekvencia, elágazások • Ciklusok • Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet • Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása • Adatok táblázatos elrendezése • Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata • Függvények használata, paraméterezése • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése • A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták.
--	---	---

<p>Szaktechnikum 10. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</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> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p> <p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszint-írásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárban rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493,</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás. • Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása. • A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz. • Felsorolás, számozás • Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb. • Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése. • Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása • Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése • Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány <p>Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitel. • Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása. • Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése. 	<p>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmus, algoritmuselemek • Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei • Elemi és összetett adattípusok • Szekvencia, elágazások • Ciklusok • Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok <p>Táblázatkezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet • Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása • Adatok táblázatos elrendezése • Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata • Függvények használata, paraméterezése • Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése • A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták. <p>Adatbázis-kezelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strukturált adattárolás • Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai • Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése
---	---	---

<p>Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 32 db</p> <p>Korábbi érettségi feladatok: https://www.oktatas.hu/koznevelés/erettségi/feladatsorok</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása. • Animációk és áttűnések. • Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei. <p>Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok. • Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása. • Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozicionálása. Hivatkozások használata. • Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése. • Összetett webdokumentum készítése • Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTML-kód elemei, a kód megjelenítése és módosítása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Szűrési feltételek megadása • Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés
--	--	---

<p>Szaktechnikum 11. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</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> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p> <p>Bíró Zsolt, Csúri Péter, Fodor Zsolt: 10 próbaérettségi informatikából: középszint-írásbeli. Kiadói kód: MX-153 Szeged, Maxim Kiadó, 2010 Az iskola könyvtárban rendelkezésre áll: 15 db</p> <p>Dr. Koreczné Kazinczi Ilona: Informatika feladatgyűjtemény a középiskolák 9-10. évfolyama számára. Raktári szám: 81493,</p>	<p>A digitális eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operációs rendszerek • Digitális kártevők • Adatok tömörített tárolása • Felhő alapú adattárolás • Egészséges géphasználat <p>Információs társadalom, e-Világ</p> <ul style="list-style-type: none"> • e-szolgáltatások, e-ügyintézés, e-kereskedelem, e-állampolgárság, IT-gazdaság, környezet, kultúra • Szerzői jogok, Creative Commons <p>Mobiltechnológiai ismeretek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobileszközök • Asztali és mobil appok • A kedvenc appom <p>Számítógépes grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> • A színmodell és színtér fogalma. Additív és szubtraktív színkeverés. • Vektor- és rasztergrafika. Grafikus fájlformátumok. • A felhasználói felület. A programok beállításai. A képek kezelése. Színválasztás. • A ceruza, ecset és festékszóró használata. Kijelölés, körvonalazás, kitöltés. A színek keverése. • A kép vágása, átméretezése. Az élesség korrekciója. A fényesség és a kontraszt módosítása. A színegyensúly helyreállítása. A telítettség módosítása. 	<p>Publikálás a világhálón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy webes tartalomkezelő rendszer önálló használata. A web szerkezete. Alapfogalmak (webhely, honlap stb.) Weblapszerkesztő programok. • Webdokumentum szerkezetének és alapelemeinek ismerete. Webdokumentum tartalmának és stílusának szerkesztési lehetőségei, szétválasztásuk jelentősége. A weblapok tulajdonságai. A szöveg formázása. • Képek beillesztése és tulajdonságai. A képek pozícionálása. Hivatkozások használata. • Táblázatok készítése. A weblap szövegének tördelése. • Összetett webdokumentum készítése • Weblapkészítés HTML nyelven weblapszerkesztővel. A HTML-nyelv, a HTML-kód elemei, a kód megjelenítése és módosítása. <p>Algoritmizálás, formális programozási nyelv használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Algoritmus, algoritmuselemek • Egy algoritmusleíró eszköz alapvető építőelemei • Elemi és összetett adattípusok • Szekvencia, elágazások • Ciklusok • Hétköznapi, oktatáshoz készült szimulációs programok
---	--	---

Bp., Nemzeti Tankönyvkiadó, 2008. Az iskola könyvtárában rendelkezésre áll: 32 db

Korábbi érettségi feladatok:

<https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettségi/feladatsorok>

- Vektorgrafikus ábrák átalakítása görbék, csomópontok módosításával, transzformációk végrehajtása
- Rétegek használata. A képek transzformálása. Felirat készítése.
- A nyomtató és a kép felbontása. A kinyomtatott kép mérete. A képfelbontás beállítása.

Szövegszerkesztés

- Tipográfiai ismeretek. A szövegbevitel szabályai. A szöveg javítása. Helyesírás, nyelvhelyesség, elválasztás.
- Kijelölés. A karakterek jellemzői. A karakterek formázása.
- A bekezdés fogalma. Igazítás, behúzás, sorköz, térköz.
- Felsorolás, számozás
- Az oldal beállításai. Szegélyek. Élőfej és élőláb.
- Esztétikus dokumentumok készítése. Személyes dokumentumok létrehozása, rendezett elkészítése.
- Hosszú dokumentumok készítése, formázása. Élőfej és élőláb kialakítása, lábjegyzet, tartalomjegyzék létrehozása
- Adatok kezelése, szűrése, rendezése körlevél készítése céljából. Körlevél készítése
- Önéletrajz, kérvény, hivatalos levél, formanyomtatvány

Táblázatkezelés

- Táblázatkezelő program használata. Fogalmak: cella, oszlop, sor, cellatartomány, munkalap, munkafüzet
- Szám, szöveg, logikai típusok. Dátum- és idő-, pénznem-, százalékformátumok alkalmazása
- Adatok táblázatos elrendezése
- Számítási műveletek adatokkal, képletek szerkesztése. Cellahivatkozások használata
- Függvények használata, paraméterezése
- Hétköznapi problémák megoldása táblázatkezelővel. Statisztikai függvények, feltételtől függő számítások, adatok keresése
- A diagram fogalma, összefüggés függvények és diagramok között. Diagramfajták.

Adatbázis-kezelés

- Strukturált adattárolás
- Adattípusok: szöveg, szám, dátum és idő, logikai
- Közérdekű adatbázisok elérése, adatok lekérdezése
- Szűrési feltételek megadása
- Hozzáférési jogosultság szerint adatlekérés, módosítás, törlés

	<p>Multimédiás dokumentumok készítése</p> <ul style="list-style-type: none">• A prezentációs dokumentumok szerkezete. Dia létrehozása. Szöveg bevitele.• Képek beillesztése és tulajdonságai. Egyszerű alakzatok rajzolása.• Objektumok csatolása. Animációk beállítása. Táblázatok készítése.• Diagramok készítése és tulajdonságai. Szerkezeti diagram. Folyamatábra rajzolása.• Animációk és áttűnések.• Vetítési tulajdonságok. A bemutató nézetei. <p>Online kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none">• A weboldalak jellemzése. Böngészők. A böngészők beállításai és szolgáltatásai.• Alapfogalmak. Kulcsszavas és tematikus keresők. Összetett keresés.• Az e-mail alapfogalmai, a levelezőkliensek szolgáltatásai. Web-alapú levelezés.• Fórumok, levelezőlisták, csevegés. Telefonálás az Interneten. Közösségi oldalak	
--	---	--

Komplex természettudományos tantárgy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Kinematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mozgások leírása • Egyenes vonalú egyenletes mozgás • Gyorsuló mozgás • Szabadesés Dinamika • Newton törvények alkalmazása • Az erő fogalmának ismerete • A tömeg és a súly megkülönböztetése • Munka, energia fogalma a hétköznapokban <p>Hőtan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hőmérsékleti skálák • Halmazállapot változások 	<p>Elektromosság</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektromos alapjelenségek • Egyenáram. Áramforrások • Ohm törvénye <p>Mágnesesség</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mágneses alapjelenségek • Indukció • Váltakozó áram, és tulajdonságai <p>Atomfizika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atommag felépítése • Atomenergia hasznos és káros felhasználása <p>Fénytan</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fény geometriai tulajdonságai • A fény hullámtermészete a mindennapokban.
	<p>Tájékozódás térben és időben</p> <ul style="list-style-type: none"> A reakciósebesség A reakciósebességet befolyásoló tényezők A katalizátorok szerepe <p>Atomi aktivitás Az atom felépítése</p> <ul style="list-style-type: none"> Az elektronburok szerkezete Izotópok Radioaktív izotópok a gyakorlatban Ionok képződése Az atomenergia A Nap energiatermelése, hatása a földi életre Alternatív energiaforrások - fenntartható fejlődés <p>Halmazok</p> <ul style="list-style-type: none"> Halmazállapotok, halmazállapot 	<p>Elemek és vegyületek, Kristályrácsok</p> <ul style="list-style-type: none"> Fémes elemek Nemfémes elemek Vegyületek Kristályrácsok Oldatok A töménység jellemzése <p>Szerves molekulák a mindennapokban</p> <ul style="list-style-type: none"> Szénhidrogének Etilalkohol, ecetsav, aceton Szappanok Egyszerű cukrok a mindennapokban Összetett szénhidrátok a mindennapokban Vitaminok, aminosavak

	<p>változások A gázhalmazállapot 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 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>Óriásmolekulák – Fehérjék, DNS Mesterséges szerves vegyületek A szervezet egysége Gép és ember; A szervezet: szabályozott rendszer A hormonok világa Cukoranyagcsere, Cukorbetegség Reflexek; Érzékeny kapcsolat: idegsejtek beszélgetése Érzékelés; Egy kifinomult műszer: a szem Az öröklődés Mennyiség és minőség Az öröklődés molekulái (DNS) Nők és férfiak Életút Az ember, társas viselkedése Társas viselkedések Együttélés - ökológia Honnan hová? Biológiai evolúció Az élővilág evolúciója A genom átformálása, nemesítés, GMO) Földtörténeti események, Légkör felépítése, szerkezete, benne lezajló időjárási jelenségek, Talaj kialakulása, fajtaí övezetekben , Valós és a szoláris éghajlati övezetek ,Vízburok, A természeti és társadalmi környezet (településhálózat, népesség)</p>
--	---	--

Biológia

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

Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>1. Tájékozódás a kozmikus térben és időben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modern technika a térképészetben • A mi galaxisunk • A Naprendszer • A Föld alakja és mozgásai • A Hold • Tájékozódás az időben <p>2. A Föld mint kőzetbolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Föld belső szerkezete • A lemeztectonika alapjai • A hegységképződés folyamatai • A magmás tevékenység • Ásványok és kőzetek megismerése <p>3. Védőernyőnk, a légkör</p> <ul style="list-style-type: none"> • A légkör alkotói és szerkezete • A levegő felmelegedése • A légnyomás és a szél • A csapadékképződés • A nagy földi légkörzés • Ciklonok, anticiklonok, trópusi ciklonok • Időjárási frontok 	<p>4. A kék bolygó</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vízburok tagolódása • A tengervíz mozgásai • A tengerek, tengerpartok jelentősége • A felszín alatti vizek • A felszíni vizek • Az édesvizek jelentősége <p>5. A geoszférák kölcsönhatásai</p> <ul style="list-style-type: none"> • A külső erők • A talaj • Éghajlati és földrajzi övezetesség • A forró (trópusi) övezet • A mérsékelt övezet • A hideg övezet • A függőleges övezetesség <p>6. Átalakuló települések, eltérő demográfiai problémák a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> • Földünk népessége • A népesség összetétele • Átalakuló tanyák, fejlődő falvak • A városfejlődés folyamata
11	<p>1. Helyi problémák, globális kihívások</p> <ul style="list-style-type: none"> • A változó légkör • Veszélyben a vízburok • Az élelmiszertermelés kérdései • Népesedési kihívások • Urbanizációs kihívások 	<p>4. Magyarország a 21. században</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magyarország a 21. században • A rendszerváltoztató Magyarország • A globalizáció Magyarországon • Az állam gazdasági szerepe • Magyarország régiói

	<p>2.A nemzetgazdaságtól a globális világgazdaságig</p> <ul style="list-style-type: none"> • A gazdaság fogalma és felosztása • A gazdaság színvonalának jellemzése • A piacgazdaság és a globalizáció • Centrumok és perifériák • A munka szerepe a gazdaságban • A transznacionális vállalatok a globális gazdaságban • Az állam szerepe a gazdaságban • Gazdasági integrációk, nemzetközi szervezetek <p>3.A pénz és a tőke mozgásai a világgazdaságban</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pénzügyek a háztartásban • Hogyan gazdálkodnak a vállalatok? • Az állam pénzügyei • Pénzügyek és globalizáció 	<ul style="list-style-type: none"> • Természeti értékek, környezeti problémák <p>5.A világgazdaság erőterei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az európai gazdasági erőter • A kék banántól a félperifériák felé • Az ázsiai gazdasági erőter • Az új világgazdasági nagyhatalom: Kína • Az amerikai gazdasági erőter <p>6.Fenntarthatóság – kérdőjelekkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • A növekedés határai • Elegendő-e a nyersanyag? • Fenntartható-e? • Egy új ipari forradalom küszöbén?
--	---	--

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Technikum</p> <p>10.</p>	<p>Az állam gazdasági szerepe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az állam feladatai napjainkban - Az állam bevételei. - Az állam gazdálkodása. - Gazdasági mutatók <p>A pénzpiac működése</p> <ul style="list-style-type: none"> - A pénz kialakulása, jellemzői - A bankrendszer a mai gazdaságban - A tőkepiac és termékei. A pénzügyi közvetítők - A háztartás, mint megtakarító. - A háztartás, mint hitelfelvevő - Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei 	<p>Vállalkozás-vállalat</p> <ul style="list-style-type: none"> - A vállalkozás, vállalkozó fogalma. - Saját vállalkozás – előnyök, hátrányok. - Vállalkozói kompetenciák - A vállalkozások típusai. A vállalkozások környezete - Nem nyereségérdekelt szervezetek <p>Vállalkozás alapítása, működése</p> <ul style="list-style-type: none"> - Üzleti ötlet kidolgozása - Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései - Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban

	<p>Egy háztartás költségvetése; munkavállalás</p> <ul style="list-style-type: none"> - A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése. <p>A háztartás költségvetése</p> <ul style="list-style-type: none"> - Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák. <p>Állásinterjú</p> <ul style="list-style-type: none"> - Munkába állás: munkaviszonyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek - Bérek, járulékok napjainkban - A munkaviszony megszűnése, megszüntetése 	<ul style="list-style-type: none"> - Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel - Bevételek és költségek tervezése - Termelési, szolgáltatási folyamat - Adók, járulékok, támogatások <p>Az üzleti terv</p> <ul style="list-style-type: none"> - Az üzleti terv szükségessége, felépítése - Vezetőség és szervezeti felépítés. - Vezetői összefoglaló - A vállalkozás bemutatása, környezete. Marketing Terv. Működési terv. Pénzügyi terv. Mellékletek - Sikeres vállalkozások jellemzői. - Az esetleges kudarc okai, kezelés
--	--	--

Testnevelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Technikum</p> <p>9.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, hasprés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika</p> <p>Rajtok: térdelő</p> <p>Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat /mérlegállás, guruló átfordulás előre, hátra, tarkóállás, homorított felugrás/</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/</p> <p>Atlétika:</p> <p>Magasugrás: lépő technika</p> <p>Szertorna:</p> <p>Szekrényugrás: átguggolás</p> <p>Korlát: alaplendület</p>

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

<p>11.</p>	<p>Kézilabda: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra.</p> <p>Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás.</p> <p>Gyors indítások</p> <p>Röplabda: a labda tudatos és pontos helyezése.</p> <p>Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz.</p> <p>A felső egyenes nyitás növekvő távolságról.</p> <p>Feladás alkar- és kosárérintéssel.</p> <p>Torna, sporttorna:</p> <p>talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások.</p> <p>Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,</p>	<p>Atlétika: Futások: rajthelyzetek, rövid és középtávú futások.</p> <p>Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása.</p> <p>Választás a magasugró technikák közül. 5□7 lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás.</p> <p>Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal.</p> <p>Önvédelem és küzdősportok:</p> <p>Grundbirkózás:</p> <p>Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások.</p> <p>Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással.</p> <p>A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása.</p> <p>Az eredményes földharc technikájának alkalmazása.</p> <p>Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció:</p> <p>8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok.</p>
------------	--	---

	<p>beterpesztések, terpeszpedzés, támlázás, szökkenés, fellendülés előre terpeszülésbe, felkarállás, felugrás beterpesztéssel támasz ülőtartásba, vetődési leugrás, kanyarlati leugrás.</p> <p>lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.</p> <p>Szökdelések, lábtartáscserék, felugrás egy láb át- és belendítéssel, homorított leugrás</p>	<p>Mászások, függeszkedések</p> <p>Motoros tesztek–központi előírás szerint.</p> <p>Testnevelési és népi játékok:</p> <p>Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban.</p> <p>Az egyszerű és választásos reakcióidő.</p> <p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségi szinten alkalmazza.</p>
12.	<p>Kézilabdázás: Labdatechnikák összetett és bonyolultabb alapformái cselekvésbiztosan végrehajtva. Indulócsel, átadócsel, lövőcsel, cselkapcsolatok alkalmazása mindkét oldalra.</p> <p>Szélsők, átlövők, beállók kapura lövései. Sáncolás, zárás.</p> <p>Gyors indítások.</p> <p>Röplabda: A labdaérintés biztonságának, a labda tudatos és pontos helyezésének gyakorlása, a hibaszázalék csökkentése, az élvezhető, folyamatos játék elérése érdekében. Gurulások, vetődések. Célba ütések és érintő labdatovábbítások mozdulatlan céltárgyra vagy társhoz. A sáncolás technikája egyénileg és párban. Az ütés és a sáncolás fedezése.</p>	<p>Atlétika: Futások: rajthelyzetek: Térdelő-, álló- és repülőrajt, rövid és középtávú futások.</p> <p>Ugrások: A lépő és guggoló, a homorító távolugrás (differenciáltan) jellemzőinek ismerete, gyakorlati alkalmazása.</p> <p>Választás a magasugró technikák közül. 5×7 lépéses, egyénileg kialakított nekifutással, a testi adottságok alapján differenciált elvárások szerinti végrehajtás.</p> <p>Dobások: Célba és távolságra dobások hajító, lökő és vető mozdulattal.</p>

	<p>Tanult támadási technikák gyakorlása, a felső egyenes nyitás differenciált továbbfejlesztése növekvő távolságról, ügyesebbek felugrásból.</p> <p>A feladás technikájának biztonságos alkalmazása alkar- és kosárérintéssel egyaránt.</p> <p>Torna, sporttorna:</p> <p>talajtorna: tarkóállás, fejállás, kézállás, mérlegállások, mozgásos gyakorlatelemek: gurulóátfordulások különböző irányokba, gurulóátfordulás hátra–tolódás kézállásba, tarkóbillenés, fejenátfordulás, kézenátfordulás oldalt, vetődések, átguggolások, átterpesztések, lábkörzések, dőlések, felállások.</p> <p>Szertorna fiúk számára: Korláton – terpeszülés, harántülés, nyújtott támasz, hajlított támasz, oldaltámaszok, lebegőtámasz, lebegő-felkartámasz, felkarfüggés, alaplendületek támaszban és felkarfüggésben,</p> <p>lányok számára: Gerendán –járások, érintőjárás, hintalépés, mérlegállás, térdelések, ülések, fekvések, térdelőtámaszok, mérlegek, guggolótámaszok, fekvőtámaszok, támaszban átlendítés, belendítés, hasonfekvésből emelés fekvőtámaszba, térdelőtámaszba, fordulatok állásban, guggolásban.</p>	<p>Grundbirkózás: Alapállás, alaphelyzetek stabil alkalmazása, szabályos és erős fogások csuklóra, karra, nyakra, derékra, rögzített kilendítések, keresztfogások.</p> <p>Emelések hónaljfogással, derékfogással, kevert fogással.</p> <p>A mögékerülések és kiemelések különböző változatai, dobástechnikák, leszorítások alkalmazása.</p> <p>Az eredményes földharc technikájának alkalmazása.</p> <p>Gimnasztika és rendgyakorlatok – prevenció:</p> <p>8–16 ütemű gimnasztikai gyakorlatok.</p> <p>Mászások, függeszkedések</p> <p>Motoros tesztek–központi előírás szerint.</p> <p>Testnevelési és népi játékok:</p> <p>Statikus és dinamikus célfelületek eltalálására törekvő, a sportjátékok speciális mozgástartalmaira épülő dobások, rúgások, ütések változatos tömegű és méretű eszközöket felhasználva, fokozatosan nehezedő feltételek mellett egyéni célzó játékokban.</p> <p>Az egyszerű és választásos reakcióidő.</p> <p>A tanult testnevelési, népi és sportjátékok összetett technikai és taktikai elemeit kreatívan, az adott játékhelyzetnek megfelelően, célszerűen, készségi szinten alkalmazza.</p>
--	---	--

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

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

Munkavállalói idegen nyelv (Német)

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

Kereskedelem ágazat

Kereskedő és webáruházi technikus

Munkavállalói ismeretek

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

Gazdasági ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>Gazdasági alapfogalmak A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe. Termelési tényezők típusai, jellemzői. A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása. Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói.</p> <p>A háztartás gazdálkodása Család fogalma és funkciói. Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás. Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.</p>	<p>A vállalat termelői magatartása Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai. Vállalkozási formák. Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése. A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állam feladatai. Az állam szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. Jogi alapfogalmak A jog lényege, fogalma, funkciói.</p>	<p>Tudatos fogyasztói magatartás Fogyasztóvédelmi alapismeretek. A fogyasztók alapvető jogai. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók. Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása. Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás.</p>

	<p>A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényessége és hatályossága. A jogrendszer felépítése.</p>	<p>Marketing alapfogalmak A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és elemei. Nemzetközi gazdasági kapcsolatok A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok. A külkereskedelem alapvető formái. Nemzetközi elszámolások eszközei. A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése.</p>
--	---	---

Kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Kapcsolatok a mindennapokban A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése.</p>	<p>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben.</p>
10. évfolyam	<p>A kommunikációs folyamat A kommunikáció alapfogalmai. A verbális és nem verbális jelek a kommunikációban. A kommunikációs kapcsolatok. Az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok kommunikációs technikák gyakorlása.</p>	<p>Ön- és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése a kommunikációs stílusok használat. A hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés.</p>

Digitális alkalmazások I.

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

Digitális alkalmazások II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai.</p>	<p>Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.</p>

10. évfolyam	Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb. Prezentációkészítés.	Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása. Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).
---------------------	--	---

Vállalkozások működtetése I.

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

Vállalkozások működtetése II.

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

Kereskedelem alapjai

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>Áruforgalmi folyamat</p> <ul style="list-style-type: none"> — A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. — Az áruforgalmi folyamat elemei. — Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban. — A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés. <p>Munka-, tűz- és balesetvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> — A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása. — A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások. <p>A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.</p> <p>Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.</p> <p>Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai.</p> <p>A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei.</p>	<p>Veszélyforrások és kockázati tényezők a munkahelyen.</p> <p>Tűz- és égésvédelmi alapfogalmak.</p> <p>Tűzvédelmi szabályzat.</p> <p>Tűzriadó terv tartalma.</p> <p>Tűzoltókészülékek.</p> <p>A tűz jelzése, oltása.</p> <p>Balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.</p> <p>Munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.</p> <p>Környezetvédelem</p> <p>A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben.</p> <p>Talaj- és légszennyezés.</p> <p>Az üvegházhatás jelensége, következményei.</p> <p>Hulladékgazdálkodás.</p> <p>A hulladékok fajtái, csoportosítása.</p> <p>A hulladékok gyűjtésének és szállításának módozatai.</p> <p>Veszélyes anyagok kezelése.</p> <p>A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés előnyei.</p> <p>Víz-, zaj- és rezgésvédelem.</p>

<p>12. évfolyam</p>	<p>Áruforgalmi folyamat Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai. Teendő hibás teljesítés esetén. A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése. Az áruk raktári elhelyezése és tárolása. Tárolási rendszerek és tárolási módok. A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása. A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka.</p> <p>Digitális és analóg eszközök használata Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai a gyakorlatban. Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái. Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban. Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői.</p>	<p>Pénzkezelés A pénzforgalom általános szabályai Pénzforgalmi számla nyitása Készpénzes, készpénzkímélő és készpénz nélküli fizetési módok Fizetési számlák fajtái Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben A pénztárnyitás feladatai Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai A valutával történő fizetés szabályai Nyugtaadási kötelezettség Gépi/ kézi készpénzfizetési számla A pénztárzárás feladatai A pénztáros elszámoltatása</p>
<p>13. évfolyam</p>	<p>Áruforgalmi folyamat Az áruk eladásra történő előkészítése</p>	<p>Áruforgalmi folyamat Az áruk eladótéri elhelyezése Az egyes értékesítési módok jellemzői, előnyei, hátrányai</p>

Termékismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>Árufőcsoportok Hagyományos árucsoportosítás Specifikus árucsoportosítás Specifikus termékismeret A külső gyakorlati helyszínen található vállalatspecifikus termékek ismerete Az árurendszerek jelentősége és szerepe a kereskedelemben A kódolás fogalma, kódok fajtái Vonalkód, QR kód GS-1, EAN (GTIN), ETK, VTSZ, TESZOR, EPC / RFID, PLU Az EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai</p>	<p>Csomagolástechnika A csomagolás fogalma, funkciói. A csomagolásra vonatkozó előírások. A csomagolásnál használt anyagok jellemzői. A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk. A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük. Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása. Termékkihelyezés és forgalmazás Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai. Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése. A fogyasztói ár feltüntetése. Az árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése. Árjelző táblák, vonalkódok készítése.</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>Fogyasztóvédelmi alapok A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok A fogyasztóvédelem intézményrendszere A fogyasztókat megillető alapjogok Termékfelelősség, minőség Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok</p>	<p>A fogyasztók tájékoztatása A termékcímke adattartalma Szavatosság, jótállás Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Fogyasztói panaszok kezelése Vitás ügyek rendezése Hatósági ellenőrzés Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban</p>

	<p>Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató</p> <p>CE megfelelési jelölés</p> <p>Szabvány, szabványosítás</p>	<p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése.</p> <p>Innovációk, új termékek.</p>
13. évfolyam	<p>Termékkihelyezés és forgalmazás</p> <p>Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken</p> <p>Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben</p> <p>Az eladóval szemben támasztott követelmények</p> <p>Az eladás technikája a gyakorlatban</p>	<p>Rendkívüli események fajtái, kezelése</p> <p>Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban</p> <p>Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése</p> <p>Innovációk, új termékek</p>

Kereskedelmi gazdaságtan

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

12. évfolyam	<p>Humán erőforrás tervezés A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése</p> <p>Közterhek Az adózás fogalma, a közterhek fajtái Az adóztatás általános jellemzői, funkciói, alapelvei A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek.</p> <p>Költségek A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása</p>	<p>Költségek A költségek fogalma, összetétele A költségek csoportosítása A költségekre ható tényezők A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal</p> <p>Eredményesség A jövedelmezőség kimutatása A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása Az eredmény keletkezésének folyamata Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők</p>
13. évfolyam	<p>Közterhek A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértékük, bevallásuk, megfizetésük.</p> <p>Eredményesség Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése.</p>	<p>Vagyonvizsgálat A vállalkozások vagyona. Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma. Mérleg összeállítása. A vagyon- és tőkeszerkezeti mutatók számítása, értékelése, következtetések levonása.</p>

Digitalizáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Rendszer felépítése és működése Az elektronikus kereskedelmi rendszer főbb részei. Az elektronikus kereskedelem szintjei. Infrastrukturális ellátottság. Webszerver, alkalmazáserver, adatbázisszerver. A rendszer működtetése, költségek.</p>	<p>Multimédiás és kommunikációs alkalmazások Egyedi gépen alapuló multimédia. Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia. Kommunikációs alkalmazások.</p>

12. évfolyam	Weblapkészítés és működtetés Sablonok, HTML, CSS, domainnevek Webdesign, web hosting Szoftverspecifikáció, -tervezés, -vizsgálat és karbantartás A nyílt forráskódú szoftverek előnyei és hátrányai	Adatbáziskezelés Az adatbáziskezelő szoftver munkakörnyezete Adatbevitel, adattábla létrehozása Műveletek az adatokkal, mezőkkel Táblák összekapcsolása Lekérdezések, jelentések, űrlapok
13. évfolyam	Mobil alkalmazások Mobil eszközök fizikai paraméterei Applikációkhoz köthető szoftver platformok Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak	Szoftverhasználati jogok Szoftverekhez kapcsolódó jogok, felhasználási formák Shareware, freeware, adware, spyware EULA, BSA szervezet, Felhasználói jogok (OEM verzió, LP, OL)

Marketing alapjai

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

	<p>A piackutatás fajtái, módszerei és felhasználási területe</p> <p>Piacszegmentálás és célpiaci marketing</p> <p>A szervezeti vásárlók piacssegmentációja</p> <p>A marketingstratégiák típusai és megvalósításának elve</p>	
12. évfolyam	<p>Értékesítéspolitik</p> <p>Értékesítéspolitik, értékesítési csatornák szereplői, funkciói és kiválasztása</p> <p>A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés</p> <p>A franchise lényege és jellemzői</p>	<p>Szolgáltatásmarketing</p> <p>Szolgáltatás marketing (7P)</p> <p>HIPI-elv, azaz megfoghatatlanság, minőségigadozás, romlékonyság, elválaszthatatlanság</p> <p>Interakció és egyediség</p> <p>A szolgáltatásminőség dimenziói</p>

Vállalkozási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Gazdasági szervezetek</p> <p>A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai.</p> <p>A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői.</p> <p>Vállalkozások alapítására vonatkozó szabályozás.</p> <p>A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.</p> <p>A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.</p> <p>A vállalkozások vagyona és finanszírozása</p> <p>A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők.</p> <p>Finanszírozási lehetőségek, előnyök, hátrányok.</p> <p>Belső források fajtái.</p> <p>Külső források fajtái.</p> <p>A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai.</p>	<p>Likviditás és cash-flow</p> <p>A likviditás fogalma és mutatószámai.</p> <p>Likviditási mérleg.</p> <p>A cash-flow elemzés lényege, fajtái.</p> <p>A működési cash-flow felépítése és tartalma.</p> <p>Hatóságok és felügyeleti szervek</p> <p>Nemzeti Adó- és Vámhivatal.</p> <p>Központi Statisztikai Hivatal.</p> <p>Gazdasági Versenyhivatal.</p> <p>Területileg illetékes önkormányzatok, kormányhivatalok.</p> <p>Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal.</p> <p>Magyar Kereskedelmi és Iparkamara.</p> <p>Üzleti tervezés</p>

	<p>A közbeszerzés alapjai A közbeszerzés alapfogalmai. A közbeszerzés menete.</p>	<p>A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze. Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.</p>
--	--	---

Webáruház működtetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Online vállalkozások Online vállalkozási formák alapítása és működtetése Online vállalkozások tárgyi feltételei Online vállalkozások személyi feltételei E-kereskedelmi modellek típusai Online kereskedelmi platformok Az internet kereskedelmi alkalmazása Frameworkök és webshop motorok Webshop plugin, webáruház építő platformok Közösségi média felületek</p>	<p>Logisztikai feladatok Termékmozgással egybekötött e-kereskedelmi ügyletek szervezése és lebonyolítása Az ellátásilánc-struktúra jellemzői E-beszerzés A logisztikai információs rendszer E-disztribúció Kiszervezett logisztika Dropshipping Ügyfélkapcsolatok menedzselése Az ügyfélkapcsolatok jelentősége Új vásárló szerzése A vevő megtartása, alkalmazott technikák CRM ügyfélkapcsolati menedzsmet Panaszkezelés</p>

Jogi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei

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

Marketing kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Reklám Marketingkommunikáció eszközrendszere, a kommunikációs mix elemei A reklám fogalma, szerepe, fajtái Reklámeszközök fogalma, fajtái Személyes eladás A személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei A PS területei A kereskedővel szemben támasztott követelmények, eladói magatartás Eladásösztönzés Az eladásösztönzés fogalma, funkciói SP módszerek. POS eszközök és alkalmazásuk</p>	<p>Direkt marketing A direkt marketing módszerei a közvetlen fogyasztói csatornákon keresztül A közvetlen üzletszerzés specifikumai A legfontosabb direkt marketing csatornák jellemzői A direkt marketing jogszabályi feltételei Arculat kialakítás Az image lényege, fajtái Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők Az arculat formai és tartalmi elemei Arculattervezés</p>

	<p>Akciók szervezése Bolti atmoszféra elemei Eladótér kialakítása</p>	<p>A témakör összes óraszámából 13. évfolyamon 26 órát gyakorlati helyszínen kell teljesíteni.</p> <p>Online marketing Az online marketing fogalma, célja és eszközei</p> <p>Webhelymarketing, email marketing Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcsér-építés</p> <p>Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing</p> <p>Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing</p> <p>Az online marketing jogi szabályozása</p>
--	--	---

Vendéglátóipar ágazat 5/13. évfolyam 2016. (módosult 2017.09.08.)

Vendéglátásszervező

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
Vendéglátóipar ágazat módosult 2017.09.08. 5/13. évfolyam	Alkalmazott számítástechnika	<p>Statisztikák készítése Beszámolók készítése Üzleti levél készítése Étlapok készítése Menükártyák készítése Szórólapok készítése</p>	<p>Éttermi számítógépes programok Internethasználat Honlap tervezés, kezelés Internetes közösségi oldalak Internetes marketing</p>
	Jogszabályok a vendéglátásban	<p>A vendéglátó üzlet elindítása</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az üzlet elindításának jogi háttere. • Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások. • A panaszkezelés jogi kérdései. • Számviteli jogszabályok. • Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok • Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások 	<p>A vendéglátó üzlet működtetése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkaügyi hatóság • Adatkezelés és adatbiztonság • Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések • A médiával kapcsolatos jogi kérdések <p>Fogyasztóvédelem, biztonság a vendéglátásban</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fogyasztóvédelmi hatóság • Fogyasztói érdekvédelem, élelmiszerbiztonság
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban	<p>Üzleti kapcsolatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre • Az információs rendszerek típusai, kialakításuk • Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása 	<p>Áruforgalmi folyamatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • Külső-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.

Marketing és kommunikáció a gyakorlatban	<p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai</p> <p>A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés</p> <p>Piacszegmentálás</p> <p>Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás Primer adatgyűjtés és feldolgozás</p> <p>SWOT analízis, STEEP analízis</p> <p>Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban</p> <p>Az ár meghatározása</p> <p>Az elosztási csatornák meghatározása</p>	<p>A marketingkommunikáció eszközei: reklám, személyes eladás; közönségkapcsolatok; eladásösztönzés; egyéb piacbefolyásoló eszközök.</p> <p>3 P és a szolgáltatás marketing.</p> <p>Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban</p> <p>Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban</p> <p>A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai</p> <p>Szóbeli kommunikáció</p> <p>Írásbeli kommunikáció</p> <p>A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép</p>
Ügyvitel	<p>Ügyvitel elmélete és feladatai.</p> <p>Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai.</p> <p>A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok.</p> <p>Forgatókönyv fogalma, fajtái, készítése.</p> <p>A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtái, kiállításuk és kezelésük szabályai.</p> <p>Az üzleti levelezés szabályai, formai és tartalmi követelményei.</p> <p>Iratkezelés jogszabályi háttere.</p> <p>A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai.</p> <p>Iratok, dokumentumok selejtezése</p>	<p>A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek.</p> <p>Jegyzőkönyv felvételének folyamata.</p> <p>Jegyzőkönyv formai követelményei.</p> <p>Jegyzőkönyv készítése</p>
Foglalkoztatás II	<p>A munkavállaló jogai</p> <p>Munkajogi alapok</p> <p>Foglalkoztatási formák</p> <p>Munkaviszony létesítése</p>	<p>Álláskeresés: Motivációs levél és önéletrajz készítése;</p> <p>Álláskeresési módszerek</p> <p>Munkanélküliség</p>

<p>Termelés elmélete</p>	<p>Alapkészítmények II.</p> <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. • Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. 	<p>Alapkészítmények II.</p> <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.
<p>Értékesítés elmélete</p>	<p>Értékesítés alapjai 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. Ételek, italok értékesítése I. 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. A választék összeállításának szabályai.</p>	<p>Ételek, italok értékesítése II. A termékek ajánlásának szabályai. A menü elemei, összeállításának alapszabályai. Étel-, italfelszolgálat módjai, szabályai.</p> <p>Tankönyv: Stroh Péter Pincér szakmai ismeretek</p>

	Árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.	
--	---	--

Turizmus-vendéglátás ágazat

Szakács szaktechnikus, Vendégtéri szaktechnikus

Munkavállalói ismeretek

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

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

A munka világa

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

IKT a vendéglátásban

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

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

A cukrászati termelés alapjai elmélet

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

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

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A konyha felépítése, helységei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek:</p>	<p>A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés</p>

	<p>A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények</p>	<p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények előállítása és tálalásuk: Zöldséges rizottó Parajkrém leves, buggyantott tojással</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletei: A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, piritás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: - Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek - Barna és világos alaplevek Mártások típusai, szerepük Befejező műveletek: hõn tartás, adagolás, tálalás, díszítés Egyszerû alapkészítmények receptúrája, konyhatechnológiája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>Higiéniiai előírások a vendéglátásban Egészségügyi kritériumok Munkavédelem Baleset megelőzés HACCP ismertetése A vendéglátó üzem, és üzlet helyiségei Az értékesítés munka területei Az értékesítés munka körei Eszközök csoportosítása Egyszerű és különleges evőeszközök</p>	<p>Az értékesítőtér berendezési tárgyai, gépei Felszolgálat szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Etikett, protokoll szabályok Nytás előtti munka műveletek Egyszerű terítés folyamata Helyes üzleti magatartás Kommunikáció</p>
<p>10. évfolyam</p>	<p>Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálati módok: Felszolgálat általános szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás</p>	<p>Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálat, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálati mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple </p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada
--	--	---

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>Eger különleges vonzereje</p>	<p>Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek</p>
10. évfolyam	<p>Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok</p>	<p>A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kijelölések Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p>

Szakács szaktechnikus

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Élelmiszerismereti alapfogalmak Az élelmiszerek összetevői: víz és szárazanyagok; a víz szerepe Az élelmiszerek csoportosítása: növényi és állati eredetű élelmiszerek Zöldségek és gyümölcsök jellemzői, összetételük, kezelésük, feldolgozásuk Zöldségek és gyümölcsök idényszerűsége Az előkészítés műveleti sorrendje: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás Az előkészített alapanyagok felhasználása Az állati eredetű élelmiszerek típusai, összetételük, jellemzőik A vágóállatok, szárnyasok, halak darabolása, filézése, csontozása, valamint a rostirány fogalmának lényege, jelentősége a nyersanyag-felhasználás során Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>	<p>A világos és barna alaplevek fajtái Barna alaplevek és a világos alaplé Az alapkészítmények: – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húсок, halak, zöldségek és gyümölcsök aromtizálására szolgálnak Egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként használható A sűrítési eljárások 1. – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata</p>

	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés <p>Alapanyagok előkészítése bundázás előtt Az alapvető bundázási eljárások</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr – bécsi – párizsi – Orly – tempura – bortészta <p>A mártások használata, szerepük az étkezés rendjében</p>
12. évfolyam	<p>Mártások</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése 	<p>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Pékárúk és cukrászati alaptészták Savanyítás, tartósítás</p>

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>Főzés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, köretek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámzás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén <p>Gőzölés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfűjtak <p>Párolás</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölték 	<p>Sütés I.</p> <p>Nyílt légterű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben, kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése – Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával – Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés – Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérezöldségek, fűszernövények), tésztáknál (pl. fánkocok), ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén
<p>12. évfolyam</p>	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) 	<p>Cukrászat</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése

	<ul style="list-style-type: none"> – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>Különleges technológiák</p> <p>Konfitálás: húskok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húskok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás. Halaknál és könnyebb rostozatú húskoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése – Édes és sós töltelékek összeállítása – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése – A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok készítése – Mártások, öntetek készítése <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p>
--	--	--

Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>Tálalóeszközök: tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok. Húsok szeletelése, darabolása a rostirányra merőlegesen A fogás fő motívuma, a köret, a mártás és a kiegészítők rendezett és arányos tálalása. A rendelésekben szereplő tételket tálalási időrendben való meghatározása Tálalási módok A díszítés szabályai és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságai, szerepe. A tányért melegen tartó berendezések működése és kezelése. Az elkészült étel jellegének, méretének megfelelő tányér, tál és tálalóeszköz kiválasztása. A tálalt étel és tányér, tál hőmérséklete. Szervizmódok és azok kellékei A szezonnak megfelelő alapanyagok meghatározása, és beépítése az üzlet kínálatába Az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiák</p>	<p>Heti menü összeállítása Ételallergiák figyelembe vétele Dietetikus szemlélet Szezonális alapanyagok Menük összeállítása rendezvényekre A résztvevők és a megrendelők kérései Szezonális, különböző variációk</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>Heti menük összeállítása Kiválasztja és használja a szezonális alapanyagokat. Alkalmi menük összeállítása Rendezvényekkel kapcsolatos teendők Képes lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátja a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készít és kezel. Beosztottjait irányítja, koordinálja a feladatokat, kapcsolatot tart a különböző társrészlegekkel, megfogalmazza az elvárásokat és legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni azoknak</p>	<p>Nemzetközi ételismeret Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudja alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez Büfék összeállítása és tálalása Igény szerint megtervezi, létrehozza a büféasztalos étkezést, figyelembe veszi és összehangolja a konyha kapacitását, a szezonális és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépíti a büfét, folyamatosan gondoskodik az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítja az eredeti állapotot Kalkuláció összeállítása</p>

		A rendelkezésre álló kalkulációkat képes pontosan átváltani az éppen szükséges menühez, rendezvényhez, képes logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képes a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan
--	--	---

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

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

12. évfolyam

<p>Árugazdálkodási szoftverek használata Felvezeti a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, megjelöli a kiadott termékeket, használni tudja az e-HACCP alkalmazást Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése Összegyűjti az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzi ezek meglétét a konyhán. A mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítja Az anyagfelhasználás kiszámítása Megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végez. Ismeri az egységár, mennyiségi egység, mennyiség fogalmát. Kalkulációját papíron és digitálisan is el tudja készíteni Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez kiszámolja a raktárból vételezendő mennyiséget. Az alapanyag kezelése során figyelembe veszi annak veszteségét, illetve tömegnövekedését. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolja a rendelési mennyiséget Raktározás Ismeri a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezeli, szakosított raktárakban helyezi el. Tevékenysége során tartja magát a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolja a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét</p>	<p>Árképzés Kialakítja egy adott termék árát, amihez alapul veszi a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesz beszerzési és eladási ár között. Érti az áfa szó jelentését, ismeri a tulajdonságait, tudja a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számol, majd kialakítja a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számol, csoportárat alakít ki, esetleges felárat kalkulál. Ismeri az ár és a bevétel kapcsolatát. kapcsolatát Bizonylatolás Ismeri a bizonylat fogalmát, érti a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítja. Biztos kézzel tölt ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítja. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudja helyezni, ismeri a célját, tartalmát. Ki tudja tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képző helyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készít, és átlátja ezek tartalmát Elszámoltatás Ki tudja mutatni a raktár és a termelési munkaterületek leltáreredményét. Képes értelmezni a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát Készletgazdálkodás Ismeri a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Érti a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudja állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számol. Meg tudja határozni a forgási sebességet</p>
---	--

		napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezi
--	--	---

Üzleti menedzsment

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

	<p>Pénzügyi elszámolás: bevétel feladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítás)</p> <p>Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai</p> <p>Felszolgálati díj kifizetése</p> <p>TIP kifizetése</p> <p>Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraivaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása</p> <p>Az ártájékoztató eszközök</p>	<p>leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése</p> <p>Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök</p> <p>Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár</p> <p>Létszám- és bérgazdálkodás</p> <p>Álláshirdetések</p> <p>Álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</p> <p>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</p> <p>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning</p> <p>A munkaviszony létesítése és megszüntetése</p> <p>A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai</p> <p>Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</p> <p>A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai</p> <p>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</p> <p>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</p> <p>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok</p> <p>Munkakörök és szükséges képzettségek</p> <p>Munkaköri leírások</p> <p>A bérezés alapjai: bérelemek (alapláb, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)</p> <p>Adózás (SZJA, járulékok, borraivaló és TIP speciális szabályozása)</p> <p>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</p>
--	---	---

		<p>Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)</p> <p>Vezetés a gyakorlatban</p> <p>Vállalkozás indítása</p> <p>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése</p> <p>A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)</p> <p>A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</p>
--	--	---

Marketing, protokoll

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

	<p>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei Belső PR – szervezeti kultúra A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</p>	
--	---	--

Vendégtéri szaktechnikus

Rendezvényszervezési ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p align="center">11. évfolyam</p>	<p>A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények</p>	<p>A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás) Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</p>
<p align="center">12. évfolyam</p>	<p>Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján</p>	<p>Terítés Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján Rendezvényen való felszolgálat Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció) Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.</p>

Vendégtéri ismeretek

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

Étel- és italismeret

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

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

Értékesítési ismeretek

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11. évfolyam</p>	<p>Beszerezés Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei Raktározás Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai Termelés Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei Ügyvitel a vendéglátásban Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p>	<p>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások Megoszlások számítása, kerekítési szabályok Árképzés Árpolitika, árkialakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja Vállalkozási formák Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV) Alapvető munkajogi és adózási ismeretek Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</p>	<p>Étterem megjelenése az online térben Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb. Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon</p>

		A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint
--	--	---

Üzleti menedzsment

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

Marketing és protokoll

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

Gazdálkodás és menedzsment ágazat

Pénzügyi számviteli ügyintéző

Munkavállalói ismeretek

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

Gazdasági és jogi alapismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Gazdasági alapfogalmak (szükséglet, javak, gazdasági körforgás, termelési tényezők, gazdaság- piacgazdaság, piaci alapfogalmak) A háztartás gazdálkodása (család és háztartás, háztartás erőforrásai, bevételek- kiadások, költségvetés, mérleg, megtakarítás és hitel, vagyon	Fogyasztói magatartás A fogyasztói döntést befolyásoló tényezők, fogyasztóvédelmi alapismeretek, fenntarthatóság A vállalat termelői magatartása A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai, vállalkozási formák: egyéni és társas vállalkozások

<p>10. évfolyam</p>	<p>Az állam gazdasági szerepe, feladatai Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. Az államháztartás központi és önkormányzati alrendszerének kiemelt bevételei és kiadása Az adózási alapfogalmak Kiemelt adónemek (személyi jövedelemadó, általános forgalmi adó) csak a megértés szintjén</p>	<p>A nemzetgazdaság ágazati rendszere Nemzetgazdaság fogalma és ágazati rendszere A nemzetgazdaság teljesítménykategóriái és mérésük, az egyes SNA mutatószámok közötti kapcsolatok. A nemzetgazdaság teljesítménykategóriák nominál- és reálértéke A gazdasági növekedés és tényezői A gazdasági egyensúly és egyensúlytalanság Az infláció fogalma és fajtái A munkaerőpiac működése. A munkanélküliség fogalma és fajtái Nemzetközi gazdaság kapcsolatok A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése Marketing alapfogalmak A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és elemei.</p>
---------------------	--	---

Kommunikáció

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

Digitális alkalmazások I.

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

10. évfolyam	Tízujjas vakírás A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai.	Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása
--------------	--	--

Digitális alkalmazások II

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

	<p>Üzleti levelezés (ajánlat, megrendelés, teljesítés, a teljesítés zavarai, szállítás stb.)</p> <p>Munkavisztonnyal kapcsolatos levelek (önéletrajz, pályázat, munkaszerződés stb.)</p>	<p>információkezelés körébe tartozó fogalmak, értelmezésük</p> <p>A személyes adatok védelme</p>
--	--	--

. Vállalkozások működtetése I.

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

. Vállalkozások működtetése II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10 évfolyam	<p>Középértékek és alkalmazásuk.</p> <p>Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag)</p> <p>Helyzeti középértékek: módusz, medián.</p>	<p>Könyvvézetési alapok A számvitel feladatai, területei</p> <p>A számvitel szabályozása (külső és belső szabályozás), alapidokumentumok A számviteli törvény - számviteli alapelvek - számviteli politika összefüggései A beszámoló szerepe, a beszámoló</p>

		<p>részei A beszámoló formái A számviteli bizonylatok és csoportosításuk</p> <p>Bizonylati elv értelmezése Szigorú számadású kötelezettség Szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása Bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>A leltár fogalma, szerepe, jellemzői</p> <p>A mérleg fogalma, jellemzői A mérlegfőcsoportok, mérlegtételek tartalma, definíciója</p> <p>Az eredménykimutatás fogalma</p> <p>A könyvviteli számlák</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete</p> <p>A számlák nyitása, zárása Idősoros és számlasoros könyvelés Mérlegszámlák, költség- és eredményszámlák Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolat</p>
--	--	---

Gazdálkodási ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>A vállalkozások gazdasági feladatai</p> <p>A termelés és a szolgáltatás tartalma</p> <p>A termelés jellemzői</p> <p>A szolgáltatások jellemzése A termelés és szolgáltatás megvalósítása</p>	<p>A tárgyi eszközök üzemfenntartásának szerepe A beruházás szerepe a vállalkozásnál</p> <p>A beruházás folyamata</p> <p>Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer A vállalati logisztika lényege és szerepe A</p>

	<p>A minőségbiztosítás szerepe A vállalkozások gazdasági feladatai (számviteli, pénzügyi, adózási, ügyviteli feladatok és köztük lévő összefüggések)</p> <p>Gazdálkodás a befektetett eszközökkel</p> <p>Az innováció lényege és szerepe a vállalkozásnál A tárgyi eszközök értékcsökkenési leírása</p>	<p>logisztika területei, a logisztika anyagi és információs folyamatai A logisztikai rendszer szerkezete</p> <p>A logisztika stratégiai kérdései</p> <p>Munkaerő és bérgazdálkodás A munkaerő és bérgazdálkodás feladatai A vállalkozás munkaerőszükségletének biztosítása (szükséglet meghatározása, biztosítása, hatékony foglalkoztatás)</p>
<p>12. évfolyam</p>	<p>Számviteli bizonylatok A bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>Könyvelési tétel szerkesztése</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés</p>	<p>A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok</p> <p>Bizonylatok tartalmi és formai kellékei</p> <p>Kiadási és bevételi pénztárbizonylat</p> <p>Időszaki pénztárjelentés</p> <p>Készpénzfizetési számla Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján: –</p> <p>Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása)</p> <p>– Bankhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása) Könyvelési tételek szerkesztése pénztári és banki bizonylatok alapján</p> <p>Tárgyi eszközök nyilvántartása Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó karton</p> <p>Üzembehelyezési okmány</p>

		Selejtezési jegyzőkönyv Amortizáció számítása (lineáris és teljesítményarányos), eszköz értékének meghatározása
13. évfolyam	Munkaerő és bérigazgatás A beosztott és vezető munkavállalók belső érdekeltségi rendszere A vállalatban belüli szervezeti egységek érdekeltségi rendszere A vállalkozás vezetése, szervezete és stratégiája A vállalati folyamatok funkcionális területei A vezetés lényege és funkciói A vállalkozás szervezete A tervezés szerepe, fajtái a vállalkozásnál A vállalati stratégia szerepe, a stratégiai tervezés folyamata	A vállalkozások válsága A vállalati válság lényege, kialakulásának okai A vállalati válság szakaszai és típusai A vállalati válság leküzdése Válságkezelő stratégiák A vállalkozások megszűnése (csődeljárás, felszámolási eljárás, végelszámolás)

Gazdasági számítások

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	Statisztikai számítások Egyszerű, súlyozott átlag alkalmazása Módusz, medián, terjedelem Számított és helyzeti középértékek fajtái Nevezetes közepek	Diagramok. Kör-, vonal-, oszlop- és sávdigramok értelmezése, készítése. Annak eldöntése, hogy mikor, milyen diagramot érdemes készíteni

12. évfolyam	Pénzügyi számítások Egyszerű kamatozás Kamatos kamatozás Vegyes kamatozású konstrukció alkalmazás Törlesztő tervek típusai Kölcsöntörlesztés, hiteldíj	Statisztikai számítások Viszonyszámok. Százalékszámítás. A viszonyítási számok helyes megtalálása a szöveg alapján. Százalékfogalmak magabiztos ismerete. A nettó ár és a fogyasztói ár közötti eltérés meghatározása különböző adókulcsok mellett
--------------	---	---

Pénzügy

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>A pénzügyi intézményrendszer 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 A pénzügyi intézmények jellemzői (hitelintézetek és pénzügyi vállalkozások) Nem monetáris közvetítők és feladataik (biztosítók, nyugdíjpénztárak) Magyar Bankszövetség, OBA, BEVA</p> <p>Pénzügyi szolgáltatások és kiegészítő pénzügyi szolgáltatások</p> <p>Bankügyletek</p> <p>Passzív bankügyletek (betétgyűjtés, értékpapírok kibocsátása, hitelfelvétel a jegybanktól és más banktól)</p> <p>Aktív bankügyletek, a hitelezés folyamata (hitelek típusai, lízingügylet, faktorálás, forfezírozás). A hitelezési eljárás</p>	<p>A pénzkezelés bizonylatai</p> <p>Javasolt a témakört számítógépteremben, csoportbontásban feldolgozni. Bankválasztási szempontok a gyakorlatban</p> <p>A pénzforgalmi szolgáltatási keretszerződés formai és tartalmi követelményei A pénzforgalmi számla nyitása</p> <p>A pénzforgalmi szolgáltatások lebonyolításának lépései A pénzkezelési szabályzat A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok A bizonylatok adattartalmának értelmezése:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kiadási és bevételi pénztárbizonylat – időszaki pénztárjelentés – készpénzfizetési számla – szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása <p>Pénzügyi bizonylatok (számla) kiállítása számlázóprogram használatával</p>

	<p>menete Hitelbiztosítékok: tárgyi, dologi biztosíték és személyi biztosíték Semleges bankműveletek</p> <p>A pénz időértéke Javasolt a témakört csoportbontásban feldolgozni. A pénz időértékének fogalma, jelentősége A jelen- és a jövőértékszámítás időtényező táblázatok alkalmazásával</p> <p>Az egyszerű és a kamatos kamatszámítása Diszkontálás A bank passzív bankműveletei, megtakarítási számlák, befektetési számítások</p> <p>A bank aktív bankműveletei, a hitelezés folyamata, hiteltörlesztési módok számítása</p> <p>A pénzforgalom</p> <p>A pénzforgalom általános szabályai.</p> <p>Banki titoktartási szabályok A fizetési számlák fajtái</p> <p>Fizetési módok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fizetési számlák közötti fizetés: átutalás, beszedés, okmányos meghitelezés (akkreditív) • fizetési számlához kötődő készpénzfizetés: készpénzfizetésre szóló csekk kibocsátása és 	<p>Fizetési számlák közötti fizetési megbízások elektronikus kiállítás</p> <p>A vállalkozások finanszírozása</p> <p>A finanszírozás fogalma, jellemzői</p> <p>A finanszírozás formái: belső és külső finanszírozás</p> <p>Finanszírozási stratégiák, az illeszkedési elv</p> <p>A beruházások finanszírozási forrásai</p> <ul style="list-style-type: none"> – belső forrásból történő finanszírozás – külső forrásból történő finanszírozás – lízingfinanszírozás jellemzői, a lízing típusai – projekt támogatások: kis- és közép vállalkozások gazdaságfejlesztést szolgáló támogatásai EU-s támogatási források. <p>A pályázatírás és a pénzügyi tervezés kapcsolata</p> <p>Pályázati adminisztráció, iratanyagok, dokumentumok kezelése</p> <p>Forgóeszköz-financezírozás Forgóeszköz-szükséglet megállapításának módjai (forgási mutatók, mérleg módszer alkalmazásával) Jellemző finanszírozási források</p> <p>A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése Teljesítménymutatókból nyerhető információk Elemzés állományi és folyamatszempléletben A pénzügyi mutatók főbb fajtái</p>
--	---	--

	<p>beváltása, készpénzbefizetés fizetési számlára, készpénzkifizetés fizetési számláról</p> <ul style="list-style-type: none"> • fizetési számla nélküli fizetés: készpénzátutalás • készpénzfizetés A készpénzforgalom lebonyolítása <p>A pénztár, a pénzkezelés és a pénztári forgalom elszámolása A pénzkezeléssel kapcsolatos feladatkörök</p>	<ul style="list-style-type: none"> – vagyon – és tőkestruktúra mutatók – hatékonysági mutatók – jövedelmezőségi mutatók – eladósodási mutatók – pénzügyi egyensúly mutatói – piaci érték mutatók
<p>12. évfolyam</p>	<p>A vállalkozások finanszírozása Rövid lejáratú bankhitel és típusai Kereskedelmi hitel (vevőktől kapott előleg és áruhitel), váltótartozás Faktoring lényege, és igénybevételének jellemzői Tartós passzívák Üzletfinanszírozás Pénzügyi tervezés és a tervek csoportjai Állományi (státusz) és forgalmi szemléletű terv Az állományi szemléletű terv: a mérlegterv jellemzői Forgalmi szemléletű terv: a likviditási terv jellemzői A pénzügyi tervek egyenlegének ismeretében hozott intézkedések</p> <p>A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése A mutatók kiszámításának értelmezése</p> <p>Nemzetközi pénzügyek A nemzetközi fizetések általános szabályai A nemzetközi elszámolások eszközei A valuta, a devizaárfolyama, az árfolyamok jegyzése A valuta- és a devizaműveletekkel kapcsolatos gazdálkodási feladatok</p>	<p>Befektetések értékelése Javasolt a témakört csoportbontásban feldolgozni. Befektetési döntések típusai A beruházások pénzáramai, típusai (kezdő pénzáram, működési pénzáram és végső pénzáram) és tartalmuk Tőkebefektetési számítások: a beruházások gazdaságossági számításai – statikus és dinamikus számítások A statikus számítások mutatói: megtérülési idő, jövedelmezőségi mutató, beruházási pénzeszközök forgási sebessége. A dinamikus számítások mutatói: nettó jelenérték, jövedelmezőségi index, belső megtérülési ráta (számítás nélkül, csak értelmezés szintjén) Döntési szabályok a beruházás megvalósítására vagy elutasítására vonatkozóan A kötvény értékelése: A klasszikus kötvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, összevetése a piaci árfolyammal, valamint a vásárlási-eladási szándék megállapítása A kötvények hozamának számítása: névleges hozam, egyszerű hozam</p> <p>Biztosítási alapismertek Alapfogalmak</p>

	<p>A valuta-, a devizaárfolyamokhoz kapcsolódó számítások A nemzetközi fizetések általános szabályai Fizetési módok a nemzetközi kereskedelemben (devizaátutalás, okmányos inkasszó, akkreditív)</p> <p>A nemzetközi pénzügyi intézmények és feladataik</p> <p>Pénzügyi piacok és termékeik</p> <p>A pénzügyi piacok fogalma, gazdaságban betöltött szerepe</p> <p>Pénzügyi piacok csoportosítása</p> <p>Az értékpapírok pénzügyi piacokon betöltött szerepe Az értékpapírok megjelenése, fogalma (főbb csoportosítási szempontjai) Az értékpapírok főbb fajtái: – a kötvény fogalma, jellemzői, fajtái, a vállalati kötvény pénzügyi piacon betöltött szerepe</p> <p>– a részvény fogalma, fajtái, jellemzői, a részvények szerepe a gazdaságban – a közraktárjegy fogalma, jellemzői</p> <p>– az állampapírok jellemzői és fajtái</p> <p>– a banki értékpapírok</p> <p>– váltóismeretek</p>	<p>A biztosítás szerepe, jelentősége, módszere A biztosítási ágazatok rendszerei, biztosítási formák</p> <p>Biztosítási szerződés és biztosítási díj</p> <p>Biztosítási esemény bekövetkezése, kárrendezés</p>
13. évfolyam	<p>Pénzügyi piacok és termékeik</p> <p>A pénzügyi piacok, a tőzsde működése A tőke- és pénzpiaci ügyletek: prompt és termin ügyletek Befektetések értékelése</p> <p>A részvény értékelése: A törzsrészvény és az elsőbbségi részvény reális árfolyamának (elméleti árfolyamának) becslése, összevetése a piaci árfolyammal, valamint a vásárlási-eladási szándék megállapítása A részvények várható hozamának</p>	<p>Komplex pénzügyi feladatok</p> <p>Komplex pénzügyi feladatok online megoldása</p> <p>Javasolt a témakört csoportbontásban, számítógépteremben feldolgozni</p>

	számítása Tőzsdei ügyletek értékelése	
--	--	--

Adózás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12 évfolyam	<p>Az államháztartás rendszere</p> <p>A költségvetési bevételek, költségvetési kiadások, a költségvetés egyenlege Az adó és az adórendszer fogalma, jellemzői A magyar adójog forrásai Az adók csoportosítása: jövedelemadó, forgalmi típusú adó, vagyoadóztatás</p> <p>Az adózás rendje, az adóigazgatási rendtartás Az adókötelezettség szabályai</p> <p>Az adómegállapítási módok A bevallás, adófizetés és adóelőleg-fizetés szabályai A bizonylatkiállítás és a nyilvántartás szabályai Adatszolgáltatás, pénzforgalmi számlanyitási kötelezettség</p> <p>Adótitok, adóhatósági adatszolgáltatás</p> <p>Fizetési kedvezmények, elévülés</p> <p>Jogkövetkezmények, intézkedések</p> <p>Az adóhatóságok hatásköre és illetékessége</p>	<p>Személyi jövedelemadóztatás és bért terhelő járulékok</p> <p>Az adó megállapítására, bevallására és megfizetésére vonatkozó szabályok a személyi jövedelemadó törvény alapján (az adó megállapítása, adónyilatkozat, egyszerűsített bevallás, adófizetés) Az adóköteles és az adómentes bevételek, az adóköteles bevételek legfőbb jellemzői</p> <p>A bevételek jövedelemtartalmának megállapítása: az összevonásra kerülő jövedelmek (kiemelten a munkaviszonyból származó jövedelmekre, a megbízási díjakra és a vállalkozói „kivételre”)</p> <p>Családi kedvezmény, első házaspár kedvezménye, négy vagy több gyermeket nevelő anyák kedvezménye</p> <p>Adókedvezmények</p> <p>Az adóelőleg megállapítása, bevallása és megfizetése</p>

	<p>Az ellenőrzés célja és fajtái Az ellenőrzés megindítása és lefolytatása, az ellenőrzés befejezése Jogorvoslat és eljárási költség</p>	
<p>13. évfolyam</p>	<p>Személyi jövedelemadózás és bért terhelő járulékok</p> <p>A bért terhelő járulékok A szociális hozzájárulási adó Adóelőleg számítása és az éves adóbevallás elkészítése, a kifizetendő havi bér megállapítása gyakorlófeladatokon keresztül</p> <p>A különadózó jövedelmek adóztatása, kiemelten az ingóság- és az ingatlanértékesítés adóztatása, a kamatjövedelem, az osztalékból származó jövedelem Feladatok megoldása az összevonásra kerülő és a különadózó jövedelmekre, esettanulmány elkészítése kiscsoportos keretben</p> <p>Az egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái Az egyéni vállalkozók adózási szabályai a személyi jövedelemadóban A vállalkozói személyi jövedelemadó:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vállalkozói kivét, a vállalkozói jövedelem és a vállalkozói osztalékalap adózási szabályai – Az átalányadózás szabályai <p>A kisadózó vállalkozások tételes adója, az adónem választásának feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A kata alapjának meghatározása – A kata mértéke (főállású kisadózó, főállásúnak nem minősülő kisadózó) – A kata által kiváltott adónemek <p>További adónemek a hatályos jogszabályok alapján:</p>	<p>Általános forgalmi adó</p> <p>Az általános forgalmi adó alanyai</p> <p>A gazdasági tevékenység fogalma</p> <p>A termék értékesítésének és szolgáltatás nyújtásának esetei a törvény értelmében A termék Közösségen belüli beszerzése és a termék importja</p> <p>A teljesítés helye a termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében az általános szabályok értelmében</p> <p>A teljesítés ideje</p> <p>Az adófizetési kötelezettség keletkezése, a fizetendő adó megállapítása Az adó alapja termék értékesítése és a szolgáltatások nyújtása esetében</p> <p>Az adó alapjának utólagos csökkentése</p> <p>Az adó mértéke, az adó alóli mentességek szabályai Az adólevonási jog keletkezése</p> <p>Az előzetesen felszámított adó megosztása Az adólevonási jog korlátozása</p> <p>Adófizetési kötelezettség megállapítása</p> <p>A számlázás szabályai Feladatok megoldása az általános forgalmi adó fizetendő adójának megállapítására, a vállalkozást terhelő általános forgalmi adó és az előzetesen felszámított adó megosztására</p>

	<p>adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adók Egyszerűbb feladatok megoldása a vállalkozói személyi jövedelemadó, és a kisadózó vállalkozások tételes adója körében, esettanulmány elkészítése kiscsoportos keretben</p> <p>Társaságok jövedelemadó</p> <p>A társasági adó alanyai, az adófizetési kötelezettség A társasági adóalap meghatározása, az adózás előtti eredmény, az adóalap és a jövedelem (nyereség) minimum összefüggései Az adóalap-korrekciós tételek jelentősége</p> <p>Az adóalapot módosító tételek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> – az adóalapot jogcímében (egyszerre) növelő és csökkentő tételek – az adóalapot csak csökkentő tételek – az adóalapot csak növelő tételek <p>Az adó mértéke Az alapvető adókedvezmények</p> <p>Az adózás utáni eredmény A kisadózó vállalkozások tételes adója alanyai – Az adónem választásának feltételei</p> <ul style="list-style-type: none"> – A kata alapjának meghatározása – A kisvállalati adó alanyai – Az adónem választásának feltételei <p>A kiva vállalkozói adó alapja és mértéke</p> <p>További adónemek a hatályos jogszabályok alapján: adóalany, adóalap, adómérték, az általuk kiváltott adók Egyszerűbb feladatok megoldása a társasági adófizetési kötelezettség és az adózott eredmény megállapítása</p>	<p>vonatkozóan, az adó alóli mentességek és az adómértékek több kulcsára tekintettel Speciális elszámolási módok (fordított áfa, pénzforgalmi elszámolás)</p> <p>Helyi adók</p> <p>A helyi adók típusai: vagyoni típusú (építményadó és telekadó), kommunális jellegű adók (magánszemélyek kommunális adója és idegenforgalmi adó), helyi iparüzési adó, települési adó Az egyes típusok adóalanyai Az adó alapja és mértéke Az adókötelezettség teljesítése</p> <p>Egyszerűbb feladatok megoldása a helyiadókról szóló törvényben meghatározott adónemekre</p> <p>Gépjárműadó és cégautóadó A gépjárműadó A belföldi gépjárművek adójának alanya és az adókötelezettség keletkezése, mentesség az adó alól Az adó alapja és mértéke személyszállító gépjármű és tehergépjármű esetén, az adó mértéke és az adókedvezmények</p> <p>A cégautóadó</p> <ul style="list-style-type: none"> – A cégautóadó alanyai – A cégautóadó-fizetési kötelezettség keletkezése (bérlet, lízing, kiküldetés stb.)
--	--	--

	területén a legjellemzőbb adóalapkorrekciós tételek alapján, kata adóalany fizetési kötelezettségének meghatározása	– Az adó mértéke A gépjárműadó és a cégautóadó összevezetésének feltételei Egyszerűbb feladatok megoldása a gépjárműadóra, a cégautóadóra
--	---	---

Számvitel

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>A számviteli törvény és az éves beszámoló</p> <p>A számviteli törvény célja és hatálya, főbb fejezetei A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek A különböző beszámolási formák alkalmazásának feltételei</p> <p>A közzététel, a letétbe helyezés és a könyvvizsgálat A könyvvitel fogalma, feladatai</p> <p>A vállalkozás eszközei, az eszközök csoportosítása A források és csoportosításuk</p> <p>A mérleg fogalma, fajtái (A típusú mérleg), mérlegkészítés (egyszerűsített éves beszámoló mérlege) A bizonylatok fogalma, csoportosítása, tartalmi és formai kellékei, a bizonylati elv, a bizonylati fegyelem, a bizonylatok útja, a bizonylatok javítása</p> <p>A számlakeret, könyvelési tételek szerkesztése A könyvviteli számlák Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete A számlák nyitása, zárása</p>	<p>Idősoros és számlasoros könyvelés</p> <p>Mérlegszámlák, költség- és eredmény számlák</p> <p>Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata</p> <p>Tárgyi eszközökkel és immateriális javakkal kapcsolatos elszámolás A tárgyi eszközök és fajtáik, állomány- és értékváltozásaik, analitikus nyilvántartásuk</p> <p>A tárgyi eszközök értékelése (bekerülési érték fogalma, nyilvántartási érték) A tárgyi eszközök terv szerinti és terven felüli értékcsökkenése, a használatba vételkor egy összegben elszámolt eszközök A tárgyi eszközök amortizációs számítása degresszív eljárásokkal (nettó érték alapú, évek száma összeg módszer, szorzószámos módszer) A tárgyi eszközök piaci értékelése, az érték helyesbítés A belföldi beruházás könyvelése (különböző finanszírozással)</p>

		<p>A felújítás és könyvelése A saját előállítású tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások</p> <p>A beruházás és felújítás analitikája</p> <p>Állományváltozások elszámolása (terven felüli értékcsökkenési leírás, selejtezés, értékesítés, térítés nélküli átadás, átvétel, lízingbe vett eszköz bevitele és átvétele, hiány, káresemény, értékhelyesbítés)</p> <p>Az immateriális javak és fajtái, állomány és értékváltozások, analitikus nyilvántartásuk Az immateriális javak beszerzésének könyvelése (vagyon értékű jog, szellemi termék)</p> <p>Az immateriális javak terv szerinti értékcsökkenése és értékcsökkenési leírásának számítása és könyvelése, terven felüli értékcsökkenés</p> <p>Az immateriális javak (vagyon értékű jogok és szellemi termékek) selejtezése, térítés nélküli átadása és átvétele, selejtezés és hiány elszámolása</p>
12. évfolyam	<p>Vásárolt készletek elszámolása</p> <p>A vásárolt készletek fajtái és jellemzőik, a bekerülési érték és tartalma Az anyagok raktári és analitikus nyilvántartása</p> <p>Az anyagokban bekövetkezett változások könyvelése, ha a vállalat évközben folyamatos értéknyilvántartást nem vezet</p> <p>Anyagbeszerzés könyvelése számla szerinti áron történő, illetve tényleges beszerzési áron való nyilvántartásnál, a visszaküldés és az engedmény könyvelése</p> <p>Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúsztatott átlagáron és FIFO-elv alapján</p>	<p>Jövedelemelszámolás A bérszámfejtésből származó kötelezettségek átutalása Az elszámolásra kiadott összegekkel kapcsolatos könyvelési feladatok A fel nem vett jövedelemmel kapcsolatos könyvviteli elszámolások Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások A kötelezettségek fajtái és jellemzői, analitikus nyilvántartásuk</p> <p>A hitel- és kölcsöntartozás keletkezése és megszűnése A költségvetési kapcsolatok számviteli elszámolása, költségvetési befizetési kötelezettségek, az általános forgalmi adóval</p>

	<p>Az anyagértékesítés, a káresemény és gazdasági társaságba bevitt anyagokkal kapcsolatos gazdasági események könyvelése</p> <p>A leltározás feladatai, a leltári eltérések számítása és könyvelése, az értékvesztés számítása és könyvelése Az áruk fogalma, csoportosításuk, az áruk analitikus nyilvántartása Nagykereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés, engedmény könyvelése tényleges beszerzési áras nyilvántartásnál, áruértékesítés Kiskereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés és engedmény könyvelése, az árrés</p> <p>Kiskereskedelmi áruértékesítés kiszámlázással és készpénzért, a leltári eltérések bizonylatolása és könyvelése</p> <p>A göngyöleg fogalma, csoportosítása, analitikus nyilvántartása Az idegen göngyöleg beérkezése és visszaküldése A saját göngyöleg beszerzése és kiszámlázása, a kiszámlázott göngyöleg visszaérkezésének könyvelése</p> <p>A göngyölegek kiselejtezése A közvetített szolgáltatás fogalma, a leszámlázott közvetített szolgáltatás A kiszámlázott közvetített szolgáltatás</p> <p>Jövedelemelszámolás A jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások, a jövedelem részei A bérfeladás számítása, nyilvántartása és könyvelési feladatai (bér, betegszabadság)</p> <p>A levonások keletkezése, nyilvántartása és könyvelése A bérek közterheinek számítása, nyilvántartása és könyvelése (szócho, szaho)</p> <p>A jövedelem kifizetése (készpénzes és pénzforgalmi</p>	<p>kapcsolatos számviteli feladatok A szállítókkal és más rövidlejáratú kötelezettségekkel kapcsolatos könyvviteli elszámolások</p> <p>Költségekkel kapcsolatos elszámolások</p> <p>A költség, közvetlen költség, közvetett költség fogalma A termelési költségek elszámolásának lehetőségei (költségnem, költséghely, költségviselő)</p> <p>A költségnemek részletes tartalma és a költségnemek könyvelése</p> <p>Költségmódosító tételek Költségek időbeli elhatárolása</p> <p>Az értékesítési, igazgatási költség és az egyéb általános költség tartalma</p> <p>Az önköltség fogalma, részei</p> <p>Önköltségszámítás, kalkulációs séma</p> <p>Önköltségszámítási szabályzat</p>
--	--	---

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

		A részvényvásárlás, a részvényértékesítés, valamint a kapott osztalék könyvelése
--	--	--

Számviteli esettanulmányok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11 évfolyam	<p>Számviteli bizonylatok A bizonylatok tartalmi és formai követelményei Bizonylatok kiállítása, helyesbítése, megőrzése A vállalkozások által leggyakrabban használt bizonylatok</p> <p>Könyvelési tétel szerkesztése</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete Analitikus és szintetikus könyvelés a gyakorlatban Idősoros és számlasoros könyvelés</p>	<p>A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok</p> <p>Bizonylatok tartalmi és formai kellékei</p> <p>Kiadási és bevételi pénztárbizonylat</p> <p>Időszaki pénztárjelentés</p> <p>Készpénzfizetési számla Bizonylatok kiállítása megadott adatok alapján: –</p> <p>Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása)</p> <p>– Bankhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatainak elkészítése (komplex feladat megoldása) Könyvelési tételek szerkesztése pénztári és banki bizonylatok alapján</p> <p>Tárgyi eszközök nyilvántartása Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó karton</p> <p>Üzembehelyezési okmány</p> <p>Selejtezési jegyzőkönyv</p>

		Amortizáció számítása (lineáris és teljesítményarányos), eszköz értékének meghatározása
12. évfolyam	Vásárolt készletek bizonylatai Bizonylatok tartalmi és formai kellékei Bizonylatok kiállítására megadott adatok alapján: – készletbevételezési, -kivételezési bizonylat – készletnyilvántartó lap – szállítólevél – számla Könyvelési tételek szerkesztése a vásárolt készletek bizonylatai alapján	Jövedelemelszámolás bizonylata Bérszámfejtő lap alapján nettó bér megállapítása Bérfizetési jegyzék Könyvelési tételek szerkesztése bérfizetési jegyzék alapján
13. évfolyam	Komplex számviteli esettanulmányok Tárgyi eszközökkel, vásárolt és saját termelésű készletekkel, jövedelemelszámolással, költségekkel, sajáttermelésű készletekkel kapcsolatos komplex gazdasági események főkönyvi elszámolása. Pénzügyi és hitelműveletek és a kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások alkalmazása a folyamatos könyvelési munkában	Komplex számviteli esettanulmányok A beszámoló (egyszerűsített éves beszámoló, mérleg, eredménykimutatás) készítése könyvelt adatok alapján

Irodai szoftverek alkalmazása

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

Elektronikus adóbevallás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>A gyakorlat előkészítése</p> <p>A munka előkészítésének menete: Tájékozódás a NAV honlapján</p> <p>Keretprogram letöltése, a kiválasztott nyomtatványok és kitöltési útmutatójuk letöltése</p> <p>A számítógépen a nyomtatványkitöltő rendszerben a kiválasztott bevallás megnyitása A törzsadatok kitöltése</p> <p>Az elektronikus bevallás gyakorlata</p> <p>Az elkészítendő bevallások fajtái:</p>	<p>Az elektronikus bevallás gyakorlata</p> <p>Bevallás a személyi jövedelemadó, a járulék, az egyszerűsített közteherviselési hozzájárulás, a szociális hozzájárulási adóról, mindezek helyesbítéséről, önellenőrzéséről (évszám SZJA) Bevallás egyes adókötelezettségekről az államháztartással szemben</p> <p>(01-es bevallás) A munkáltató, kifizető összesített igazolása a személyi jövedelemadó bevalláshoz (M30- as bevallás)</p> <p>ADAT ÉS VÁLTOZÁSBEJELENTŐ</p>

	<p>A munkáltató vagy a kifizető által foglalkoztatott biztosítottak adatairól szóló bejelentő és változásbejelentő adatlap (T1041) Bejelentő és változásbejelentő elektronikus adatlap az egyszerűsített foglalkoztatásról szóló 2010. évi LXXV. törvény értelmében a 2010. augusztus 1-jét követően létesített egyszerűsített foglalkoztatás adatairól (T1042E) Havi bevallás a kifizetésekkel, juttatásokkal összefüggő adóról, járulékokról és egyéb adatokról, valamint a szakképzési hozzájárulásról (08-as bevallás) Bevallás a kiegészítő tevékenységet folytató nem minősülő egyéni vállalkozó és a mezőgazdasági őstermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (58-as) bevallás Átvezetési és kiutalási kérelem az adószámlán mutatkozó túlfizetéshez (17-es bevallás)</p>	<p>LAP egészségügyi szolgáltatási járulék fizetésére kötelezettek részére (T1011-es bevallás) Általános forgalmi adó bevallás (65-ös bevallás) Bevallás a helyi iparüzési adóról állandó jellegű iparüzési tevékenység esetén (HIPA) Adatlap munkáltatótól származó jövedelemről, az adó és adóelőleg levonásáról a munkaviszony megszűnésekor (Adatlap évszám) A kisadózó vállalkozók tételes adójának éves bevallása (KATA) Nyilatkozat a nulla értékadátú bevallás kiváltásáról (NY-es bevallás)</p> <p>A bevallások ellenőrzése A kész bevallások áttekintése, szükség esetén a kitöltési útmutató használata Ellenőrzési funkció futtatása, a jelzett hibák javítása Mentés, a hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre</p>
--	--	---

Számítógépes könyvelés

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	Szoftverjog és etika, adatvédelem A szerzői jogról szóló törvény főbb szabályai Az adatok felhasználási korlátai Adatvédelem, személyes adatok védelme	Készletnyilvántartó program A leltár előkészítése, leltári kimutatások készítése Listák, lekérdezések (analitikus napló, készletkarton) Főkönyvi feladatok a készletnyilvántartó rendszerből

	<p>A számítógépes vírusok, a vírusok elleni védelem Rendszerbiztonság, adatbiztonság, a mentés, az archiválás alapjai</p> <p>A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények Információs piramis A feldolgozással szemben támasztott igények meghatározása A feldolgozásból származó információ fontossága A könyvelőprogramok csoportosítása, jellemzői A könyvelőrendszerek használati jogai, licencek sajátosságai A könyvelőrendszerek saját gépes és hálózati telepítése</p> <p>Tárgyieszköz-nyilvántartó program A tárgyi eszközök analitikus nyilvántartásának sajátosságai Törzsadatok felvitele, a rendszer beállítása Beruházás, tárgyi eszköz állományba vételének rögzítése Amortizáció elszámolása A tárgyi eszközök kivezetése (selejtezés, értékesítés) Lekérdezések (karton, leltárlista) Főkönyvi feladások a tárgyieszköz-nyilvántartó rendszerből</p> <p>Készletnyilvántartó program A készletnyilvántartás sajátosságai A törzsadatok felvitele, a program beállítása, értékelési eljárások alkalmazása</p>	<p>Bérelszámoló program alkalmazása A bérszámfejtő rendszer sajátosságai Törzsadatok felvitele A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás elkészítése Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése Listák, lekérdezések (adó, közterhek és levonások, bérkarton, tb- és adóigazolás) Főkönyvi feladás a bérelszámoló rendszerből Integrált vállalati rendszerek A hálózati és a webalapú rendszerek sajátosságai A felhasználók és jogosultságok A rendszer törzsadatai, a törzsadatok felvitele A rendszer részrendszereinek (moduljainak) alkalmazása A részrendszerek közötti kapcsolatok, feladások megteremtése Listák, lekérdezések a rendszerből Összefüggő feladatok megoldása integrált vállalati rendszerekben</p>
--	---	--

	Raktári bevételezések, kiadások bizonylatok alapján (vásárlás, felhasználás, értékesítés, hiány, selejtezés, idegen göngyölegekkel kapcsolatos elszámolások)	
--	--	--

Sport ágazat

Anatómiai-élettani ismeretek

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

		<p>Az izomműködés szakaszainak ismerete, kontrakciótípusok.</p> <p>A légzés szervrendszerének felépítése és működése A légutak és a tüdő felépítése, működése és funkciói. A légzőszervi és a szövetlégzés közti kapcsolat. A légzőrendszert veszélyeztető környezeti ártalmak és káros szenvedélyek. A felépítés és a működés közötti kapcsolat értelmezése a tüdő léghólyagjainak felépítése és a külső gáz-cserefolyamat közötti összefüggés felismerésében. Tudja, hogy terhelés és stressz esetén a két légzésforma preferenciája nemek szerint eltérő.</p>
10.	<p>A szív és a keringési rendszer felépítése, működése A vörösvérsejtek, a fehérvérsejtek és a vérlemezkék szerepe, keletkezésük helye, a normál értéktartománytól való eltérés okai és következményei. A szív anatómiai felépítése, működésének alapelvei (üregek térfogat- és nyomásviszonyainak változása, a vér áramlása a szív ciklus folyamán). A szív felépítésének és működésének kapcsolata. A szinuszcsomó helyzete, funkciója. A vérkörök szerepe a keringésben, összefüggésbe hozásuk a célterületeik gázcserejével és a szív üregrendszerével. A fontosabb erek neve, lefutása az artériás és vénás keringésben. Az artériás-, vénás- és kapilláris-áramlást segítő tényezők. A szívfrekvencia és a vérnyomás fogalma és felnőttkori normál értékei, a lép helye és szerepe a keringésben. A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése A bőr, a máj, a tüdő, a végbél és a vese szerepe a kiválasztásban.</p>	<p>A szervezet szénhidrát-anyagcseréjének (adrenalin, inzulin, glükokortikoidok), só- és víz-háztartásának (mineralokortikoidok, vazopresszin), kalcium - anyagcseréjének (parathormon, kalcitonin, D-vitamin) részletes ismerete. A növekedési hormon, a tiroxin és az inzulin hiányából, illetve többletéből eredő rendellenességek. A cukorbetegség lényege, típusai, tünetei, okai, kockázati tényezői és kezelési módjai.</p> <p>Az idegrendszer felépítése és működése Az idegsejt felépítése, típusa és funkciója. Az idegszövet felépítése. A gliasejtek és a velőshüvely főbb funkciói (táplálkozás, szigete-lés) Az inger, az ingerület, az ingerküszöb fogalma. A receptor, a receptornak megfelelő (adekvát) inger fogalma, típusai (mechanikai, kémiai, fény, hő).</p>

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

Edzéselmélet I.

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

9. évfolyam	<p>A kultúra, testkultúra, testnevelés, sport összefüggései Az edzéselmélet története, kialakulásának szakaszai. Az edzés fogalma, területei, szerkezeti elemei, azok funkcionális céljai. Edzésrendszer, edzésszükség fogalma, edzésszükség csoportosítása, negatív és pozitív edzésszükség fogalma. Dopping fogalma.</p>	<p>A homeosztázis, edzésalkalmazkodás, terhelés, túlkompensáció összefüggései. A külső terhelés fogalma, szabályozásának lehetőségei. Az edzettség fogalma, általános és speciális edzettség. Az edzettséget felmérő eljárások. A teljesítmény összetevői, a teljesítőképeség és a teljesítőkézség jellemzése. Az elfáradás sajátosságai: típusai, szakaszai, az egyes szakaszok jellemzői. A túledzettség állapotának kifejlődése (fogalma, típusai, jellemzői).</p>
10.	<p>Motoros képességek fogalma, felosztása. Kondicionális képességek fogalma, alapképességek (erő, gyorsaság, állóképesség). A kondicionális képességek kapcsolata. A koordinációs képességek fogalma, alapképességek (mozgásalkalmazkodó és -átállító képesség, mozgásszabályozási képesség, mozgástanulási képesség). A koordinációs képességek megjelenési formái. (téri tájékozódó képesség, egyensúlyozó képesség, kineztezés, mozgásdifferenciáló képesség stb.) Az ízületi mozgékonyaság fogalma, típusai. A motoros képességek életkori sajátosságai, szenzitív fejlesztési szakaszai.</p>	<p>Az edzés és versenyzés összefüggései A sportverseny meghatározása, jellemzői. Versenyhelyzet elemzésének szempontjai. Versenyzési konfliktusok, motívumok, azok összefüggései a személyiség típusokkal. Rajtállapot fogalma, típusai (rajtkészség, rajtláz, rajtapátia). A stratégia és taktika fogalma, jelentősége. Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők Biológiai edzéselvek. Pszichológiai edzéselvek. A formaidőzítés lehetőségei és tényezői. A sportforma fogalma, befolyásoló tényezők.</p>

Gimnasztika I.

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

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

Edzésprogramok I.

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

Egészségtan

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

<p>9. évfolyam</p>	<p>Sport és életmód Az egészség fogalmának fejlődése, egészségügyi alapfogalmak. A testedzés és az egészségmegőrzés kapcsolata, a helyes táplálkozás keringési rendszer egészségére gyakorolt hatásai. A sport, mint az életminőség összetevője, fitness-wellness alapismeretek. A sportrekreáció fogalma, egészségügyi vonatkozásai, a sport szerepe a stresszoldásban és egyes krónikus betegségek kezelésében. A pihenés fogalma, aktív és passzív formái. A tápcsatorna felépítése és működése A táplálkozás részfolyamatai. A máj szerepe az emésztőnedv-termelésben, a fehérje-, glükóz- és glikogénszintézisben, a raktározásban és a méregtelenítésben. A hasnyálmirigy kettős funkciója (hormontermelés, emésztőnedv-termelés). Az egészséges táplálkozás A táplálék és tápanyag közti különbség ismerete. A testtömegindex értelmezése, az értékét befolyásoló tényezők (testösszetétel, nem, életkor). A tápanyagok csoportosítása az energiaforgalomban betöltött szerepük alapján (kalorigén, non-kalorigén) A tápanyagcsoportok részletes ismerete: fehérjék, szénhidrátok, zsírok, növényi rostok, ásványi anyagok, nyomelemek ezek természetes forrásai. Érvek hiányuk vagy túlzott fogyasztásuk ellen. A vitaminok élettani jelentősége, és hiánytüneteik. A zsírban oldódó vitaminok túladagolásának veszélye. A zsírok és olajok biológiai szerepe Az elhízás okai és következményei. A táplálékpíramis helyes értelmezése.</p>	<p>Az immunológia alapjai, egészségügyi vonatkozásai Az immunitás fogalma, az immunrendszer részei, működése. A nyirokrendszer anatómiai felépítése, a nyirokcsomók és a csontvelő kitüntetett jelentősége. A fehérvérsejtek típusai, szerepük az immunválaszok kialakításában. Az immunrendszer szerepe az egészség megőrzésében, a betegségek külső és belső okai, az autoimmun betegség fogalma. A rendszeres testmozgás szerepe a nyirokkeringés fenntartásában, a rendszeresen végzett sporttevékenység egészségmegőrző hatása.</p> <p>Sportsérülések A mozgató szervrendszer épségének megővését szolgáló alapelvek. (pl. helyes testtartás, testedzés). A bemelegítés, levezetés, pihenésre fordított idő fontossága az egészségmegőrzésben. A sportsérülés és a sportártalom közti fogalmi különbség, e traumák keletkezésének okai, időbeni lefolyásuk, tüneteik, gyógyulásuk feltételei, megelőzésük módjai. A rehabilitáció fogalma, jelentősége a sportártalmak kezelésében.</p>
--------------------	--	--

	A folyadékpótlás fontossága, a kiszáradás tünetei. A helytelenül alkalmazott táplálék kiegészítők káros hatásai.	
--	---	--

Fitness-wellness instruktork

Edzéselmélet II.

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

	Az koordinációs képességek felmérésére szolgáló eljárások.	
--	--	--

Edzésprogramok II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Általános erőfejlesztés</p> <p>Speciális erőfejlesztés</p> <p>Gyorsaság (ciklikus helyzet- és helyváltoztatási gyorsaság) fejlesztése</p> <p>Gyorsasági állóképesség fejlesztése (Valamennyi fejlesztő módszer elsajátítása konkrét gyakorlatok és edzésprogramok végrehajtása útján történik.)</p> <p>Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás II.</p> <p>Kezdő és haladó fitneszi edzésprogramok megtekintése (fitness-wellness instruktork).</p> <p>Fitnesztermek és fitnesz órák látogatása (fitness-wellness instruktork).</p> <p>Versenyek látogatása Szakmai rendezvények, workshopok látogatása (fitness-wellness instruktork)</p>	<p>Más sportágak/mozgásformák edzésprogramjainak és versenyének megtekintése.</p> <p>Mérkőzés látogatások során saját sportági jegyzőkönyvek készítése.</p> <p>Más sportágak (csapatsportok, sportjátékok) jegyzőkönyv vezetésének elsajátítása.</p> <p>Különböző mozgásformák videó elemzése.</p> <p>Előre megadott szempontok szerint a mérkőzés látogatások során statisztikák készítése, elemzése.</p> <p>(Minden esetben a gyakorlatvezető határozza meg a látogatások részletes feladatait.)</p>

Terhelésélettan

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

<p>11. évfolyam</p>	<p>Edzésméleti összefoglalás, a terhelés során a szervezetben végbemenő változások Az edzés, edzésrendszer fogalma, jellemzői. A terhelés fogalma, külső és belső terhelés, külső terhelés összetevői. Az edzésalkalmazkodás fogalma. A túlkompensáció folyamata. A homeosztázis fogalma, jellemzői.</p> <p>Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben</p> <p>Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob). Steady state, anaerob küszöb fogalma Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre A mozgatórendszer részei, feladatai. A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés. A csontok összeköttetése, ízület felépítése. Az izomszövet felépítése. Az izomműködés mechanizmusa. Az izomkontrakció típusai. Az izomrostok típusai, jellemzői. A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Terhelés hatása a légzési szervrendszerre A légzési rendszer részei, feladatai. A tüdő jellemzése. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás). A tüdő adaptációs folyamatai.</p>	<p>A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata A vezérlés és a szabályozás összehasonlítása. A szabályozás feladatai. Negatív visszacsatolás. A hormonrendszer és az idegrendszer feladatainak összehasonlítása. Mirigy fogalma, típusai. Hormon fogalma, típusai. A terhelésben fontos szerepet játszó mirigyek és hormonjaik (pajzsmirigy, mellékvese, hasnyálmirigy, nemi mirigyek) Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások. Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek). A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata. Az idegrendszer adaptációs folyamatai.</p> <p>A terhelés és a táplálkozás kapcsolata Tápanyagok fogalma, csoportosítása. Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása. A sporttáplálkozás alapelvei. Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után. Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai Naptári és biológiai életkor fogalma. Terhelés és biológiai életkor. Szenzibilis időszak fogalma. Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakaik. Erőfejlesztés különböző életkorokban. Az időskori sportolás jellemzői. Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai</p>
---------------------	--	---

	<p>A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p> <p>Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége.</p> <p>Terhelés hatása a keringési rendszerre</p> <p>A keringési rendszer részei, feladatai.</p> <p>A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer).</p> <p>A nyirokrendszer jellemzése.</p> <p>Az egyes értípusok összehasonlítása.</p> <p>A vér összetevői, jellemzése.</p> <p>A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat).</p> <p>Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak összehasonlítása.</p> <p>Különböző pulzusfajták és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaal-lási).</p> <p>A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia.</p> <p>A szív működés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob munkát végző sportoló esetében.</p> <p>A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p>	<p>Fogyatékoság fogalma, típusai.</p> <p>Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői.</p> <p>Krónikus betegség fogalma.</p> <p>Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás).</p> <p>A teljesítményfokozás</p> <p>A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei.</p> <p>A dopping fogalma. Doppingosztályok.</p> <p>Az antidopping program.</p>
--	---	--

Gimnasztika II.

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

11. évfolyam	<p>Kéziszerrel- és egyéb szerrel végzett gyakorlatok</p> <p>Erősítő hatású kézisúlyzós gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású gimnasztikai labdás gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erősítő hatású rugalmas ellenállással, gumikötéllel végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Felfüggesztéses eszközzel, TRX-szel végzett erősítő hatású gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Páros és társas gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p> <p>Zsámoly és padgyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p>	<p>Bordásfal gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Ugró kötél gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Medicin labda gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, láb-izom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Erőfejlesztő gépekkel, csigás szerkezetekkel végzett erősítő hatású gyakorlatok (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő gyakorlatok)</p> <p>Bot gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása.</p> <p>Egyéb eszközzel (pl. bosu, "hajókötél") végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajz-írása.</p>
--------------	---	--

Sportszervezési ismeretek

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

Sportági alapok

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

	<p>Mozgástechnikai végrehajtásra irányuló ismeretek - különböző tanítási módszerek, hibája-vítás technikája Aktuális versenynaptár ismerete</p> <p>Testépítés, mint versenysport Hazai és nemzetközi sporttörténeti alapismeretek Hazai és nemzetközi szabályismeretek Hazai és nemzetközi versenyrendezési ismeretek Hazai és nemzetközi adminisztrációs és dokumentációs eljárások A sportág hazai és nemzetközi szerveződése, szervezetei</p>	
--	--	--

Csoportos és speciális óratispusok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>A csoportos órák módszertana A csoportos fitness órák rendszertana Az alapóra jellemzői és felépítése Az állóképesség-fejlesztő órák jellemzői, fajtái Alakformáló órák jellemzői és fajtái A táncos fitness órák jellemzői és fajtái Gerinctréning a csoportos fitness programokban Stretching a csoportos fitness programokban Csoportos fitness órák súlyzókkal Csoportos fitness órák rugalmas ellenállásokkal Csoportos fitness órák kis és nagy labdákkal Csoportos fitness órák speciális eszközökkel Zenés csoportos köredzés az aerobik termekben Csoportos funkcionális tréning Trendi óratispusok A fitness órán alkalmazható zenék fajtái és sajátosságai Ritmikai gyakorlatok</p>	<p>Alapóra Az ütemérzék fejlesztése A zenei ütemek és a mozgás összekapcsolása Technikai alapképzés: testtartás, légzéstechnika, talajfogás A karmunka-variációk és kombinációk Az alaplépések és a karmunka összekapcsolása Az intenzitásskála felépítése A bemelegítés szakaszai és gyakorlatai Pulzusmérés, edzészóna a gyakorlatban A kar, a váll és mellkas izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok A hátizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok A hasizmokat erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Az alsó végtag és a csípő izmait erősítő, illetve nyújtó gyakorlatok Erősítő gyakorlatláncok készítése</p>

	<p>A csoportos fitness órák szerkezete, felépítése Az egyes órarészek sajátosságai Az egyes órarészek és a zenei tempó kapcsolata Az alapóra mozgásanyaga A helyes testtartás és légzéstechnika A gyakorlatok összekapcsolása A terhelési intenzitás változtatásának módszerei Az óravezetés technikája Szóbeli utasítások Nonverbális utasítások: kézjelek, hangjelek, testbeszéd</p>	<p>Szóbeli utasítások és a számolás gyakorlása Kézjelek, hangjelek, testbeszéd alkalmazása Motiválás a gyakorlatban Hibajavítás a gyakorlatban Az óravégi levezetés, nyújtás szakaszai és gyakorlata</p>
<p>13. évfolyam</p>	<p>Speciális órák Az állóképesség-fejlesztő órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az eszköz nélküli alakformáló órák mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Az alakformáló órák új irányzatai A gerinctréning mozgásanyaga és módszertani sajátosságai A stretching óra felépítése, mozgásanyaga és módszertani sajátosságai Kézi súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kétkezes súlyzóval végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Rugalmas ellenállásokkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Kislabdával végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Óriás labdákkal végzett gyakorlatok fajtái és módszertani sajátosságai Az eszközös órák új irányzatai A köredzések fajtái, gyakorlatai és módszertani sajátosságai</p>	<p>Mozgástanulás, mozgástanítás kisiskoláskorban A sportfoglalkozások fajtái kisiskoláskorban Sportfoglalkozások szervezése kisiskolásoknak A kisiskolások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga A kisiskolás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Baleset-megelőzés a gyermeksport-foglalkozásokon Elsősegélynyújtás a gyermekbaleseteknél Élettani, lelki és szociális változások időskorban Az időskor terhelés-élettani specifikumai A zenés-csoportos teremkerékpár-órák felépítése és mozgásanyaga A táncos fitness termi órátípusok fajtái és sajátosságai Küzdősport és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness órátípusok fajtái és sajátosságai A pilates-módszer lényege, az egyes pilates irányzatok specifikumai Jóga tradíció alapjai, jogairányzatok</p>

	<p>Csoportos funkcionális tréning Az óratípusok trendjei Speciális fittségi programok A gyermekkor szakaszai Szervrendszerek fejlődése óvodáskorban (3–6 éves kor között) Az óvodáskor terhelés-élettani jellemzői Az óvodáskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése óvodáskorban Mozgástanulás, mozgástanítás óvodáskorban A sportfoglalkozások fajtái óvodáskorban Sportfoglalkozások szervezése óvodásoknak Az óvodások sportfoglalkozásainak felépítése, gyakorlatanyaga Mozgásos játékok fajtái A gimnasztika mozgásrendszerének alkalmazása az óvodáskorban Az óvodás sportfoglalkozások vezetésének módszertana Szervrendszerek fejlődése kisiskoláskorban (6–10 éves kor között) A kisiskoláskor terhelés-élettani jellemzői A kisiskoláskor fejlődés-lélektani sajátosságai Motoros képességek fejlesztése kisiskoláskorban</p>	<p>A jóga mozgásanyagának felhasználása a fitness programokban, csoportos szenior órák felépítése és mozgásanyaga Gyermek- és szeniorfoglalkozások Általános bemelegítés a gimnasztika mozgásanyagával óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Koordinációs és kondicionális képességek fejlesztése szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatokkal óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése különböző eszközökkel (lufi, labda, zsámoly, karika, bab-zsák, bordásfal, ugrókötel, pad, instabil eszközök, óriáslabda, rugalmas ellenállások stb.) óvodáskorban, kisiskoláskorban, időskorban Motoros képességek fejlesztése játékokkal (utánzó játékok, fogójátékok, dobójátékok, sor- és váltóversenyek stb.) óvodás- és kisiskoláskorban Tartásjavító gerinctorna az életkori sajátosságoknak megfelelően Aerobik jellegű óra (órarész) az életkori sajátosságoknak megfelelően Táncos mozgáselemek alkalmazása az életkor-specifikus foglalkozásokon Egyéb óratípusok Zenés-csoportos teremkerékpár-órák Táncos fitness órák Küzdősportos és harcművészeti mozgásformákra épülő fitness órák Talajon végzett, csoportos pilates gyakorlatok Jóga-alapelemeket tartalmazó fitness órák</p>
--	--	--

		Minden órátípus esetében: a stílusra jellemző bemelegítő, a fő részt tartalmazó és levezető gyakorlatok összeállítása, a mozgáselemek helyes technikai végrehajtása, óravezetés gyakorlása: utasítások, számolás, hibajavítás, motiválás
--	--	--

Sporttörténet

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

Funkcionális anatómia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Szöveti struktúrák élettani vetületei</p> <p>A szerkezeti struktúrák szerepe a következő szövetekben: harántcsíkolt izom, simaizom, szív-izom, csontszövet, emberi vér. A csontszövet részletes felépítése. A három izomszövet-típus felépítés és működés szempontú összehasonlítása (kontrakció, izom-rángás, ingerszummáció elve, tartós tetanusz kialakulása).</p> <p>A vázrendszer felépítése és működése</p> <p>A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vérképzés helyszíne, ásványianyag raktár).</p> <p>Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai.</p> <p>A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ug-róizület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint.</p> <p>A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és mozgásminőségi következményei.</p> <p>Az izomrendszer felépítése és működése</p> <p>Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete.</p> <p>A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete:</p> <p>A végtagok hajlító- és feszítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, deltaizom, hollócsőrkarizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, fésűs és karcsúizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom)</p>	<p>Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jel-lemzőit meghatározó tulajdonságai.</p> <p>A sérült érfal, a vérlemezkék, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véralvadás folyamatában.</p> <p>A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérékenység, illetve trombózis kialakulásában.</p> <p>Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban.</p> <p>A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében.</p> <p>A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben.</p> <p>A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi szabályzásának módja. A szív ciklus.</p> <p>Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A légcsere, a gáz-csere és a sejtlegzés összefüggései.</p> <p>A sejtlegzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműködésben.</p>

	<p>A nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom), Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom. Hasizmok (egyenes-, külső ferde-, belső ferde- és haránt hasizom, csípőhorpaszizom elülső fűrész-izom.).</p>	<p>A tüdőben és a szövetekben folyó gázcsere diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában. A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályozása.</p> <p>Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az aka-ratlagos mozgások kialakításában. A kisagy funkciói (mozgáskoordináció, finomhangolás, szűrés). A szimpatikus és a paraszimpatikus idegrendszer anatómiai vetületének és működésének összehasonlítása. A vegetatív szabályozás hatása az életfolyamatokra. (a szembogár (pupilla), a vázizom, a bél, a szív és a vérerek szimpatikus és paraszimpatikus befolyásolása). A keringés és a testhőmérséklet szabályozása. Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási fo-lyamataiban, komplex viselkedésében.</p>
--	--	---

Egyéni kondicionálás

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

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

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

Sportmenedzsment és marketing

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

		<p>A sportprogramok szerkezete A sportprogramok létrehozásának és szervezésének módszer-tani kérdései</p> <p>Az eseményszervezés folyamata</p> <p>Az önkéntesség és a sport</p>
--	--	---

Aqua tréning

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Vízi mozgás- és foglalkozásformák</p> <p>A vízi foglalkozások rendszertana</p> <p>Gimnasztika, mint a vízi foglalkozások alapja</p> <p>A vízben használt képességfejlesztő és segédeszközök</p> <p>Természetes mozgások adaptációja kisvízes környezetben</p> <p>Természetes mozgások adaptációja mélyvízes környezetben</p> <p>Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok</p> <p>Erőfejlesztő gyakorlatok vízben</p> <p>Állóképességet fejlesztő gyakorlatok vízben</p> <p>Ízületi mozgékonytápláltságot fejlesztő gyakorlatok vízben</p> <p>Koordinációs képességfejlesztő gyakorlatok vízben</p> <p>A tartáshibák megjelenési formái</p> <p>Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó vízi gyakorlatok</p> <p>Légzésfunkciót fejlesztő vízi gyakorlatok</p> <p>Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben</p> <p>Társas gyakorlatok vízben</p> <p>Vízi játékok kis- és mélyvízben</p> <p>A fitness úszás fogalma, sajátosságai</p> <p>Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása</p> <p>Zenés aquafitness</p>	<p>Vízi gimnasztika</p> <p>Természetes mozgások kisvízes környezetben</p> <p>Természetes mozgások mélyvízes környezetben</p> <p>Vízben végrehajtható szabadgyakorlati alapformájú gyakorlatok</p> <p>Erőfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Állóképességet fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Ízületi mozgékonytápláltságot fejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Koordinációs képességfejlesztő gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Tartáshibák megelőzését és korrekcióját célzó gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Mobilizációs gyakorlatok vízben</p> <p>Légzésfunkciót fejlesztő vízi gimnasztikai gyakorlatok</p> <p>Társas gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Súlyzós gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Labdás gimnasztikai gyakorlatok vízben</p> <p>Az úszó cső („nudli”) alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában</p>

	<p>Kórosan elhízottak vízi mozgásprogramjai Meváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Időskorúak vízi mozgásprogramjai Gyermekfoglalkozások vízben A vízi foglalkozások módszertana A víz, mint a vízi foglalkozások eszköze A víz szervezetre gyakorolt hatása A víz tulajdonságai Súrlódás, viszkozitás, turbulencia A hőmérséklet jelentősége (víz, levegő) A mozgástörvények érvényesülése a vízben A sekély víz sajátosságai A mélyvíz sajátosságai A kültéri medence sajátosságai A medence sajátosságai (mélysége, lejtése, alja) A medence tulajdonságainak jelentősége a vízi foglalkozások tervezésében Uszodai egészségügy Jellemző balesetek, sérülések a vízi foglalkozásokon A balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok, módszerek Vízből mentés az uszodában A vízből mentés sajátosságai nyílt vizeken Elsősegély-nyújtási feladatok A vízi gyakorlatok tervezésének szempontjai A vízi foglalkozások célcsoportjai A vízi foglalkozások szerkezeti felépítése A vízi gimnasztikai gyakorlatok variálása és kombinálása Gyakorlatok leírása és ábrázolása A vízi foglalkozások vezetésének módszertana Foglalkoztatási formák a vízi foglalkozásokon A mélyvízi foglalkozások sajátosságai</p>	<p>A rugalmas szalagok alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A karika alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában A step-pad alkalmazási lehetőségei a vízi gimnasztikában Pihentető, relaxációs gyakorlatok vízben Zenés gimnasztika kisvízben Speciális vízi foglalkozások Táncos gyakorlatok, koreográfiák kisvízben Zenés aquafitness óratípusok Az egyes úszásnemek helyes technikai végrehajtása Fittségi edzés úszással A tartáshibák megelőzése és korrekciója úszással Légzésfejlesztés úszással Koordinációfejlesztés úszással Játékos gyakorlatok vízben járás közben Kondicionális képességek fejlesztése vízi játékokkal Speciális fejlesztési feladatok vízi játékokkal (légzésfejlesztés, koordinációfejlesztés, figyelemfejlesztés) Egyéni, sor- és váltóversenyek kisvízes foglalkozásokon Fogó- és labdajátékok A sportjátékok adaptációja vízi foglalkozásokon Mélyvízes játékok Komplex vízi foglalkozások gyermekeknek Komplex vízi foglalkozások időskorúaknak Komplex vízi foglalkozások túlsúlyosoknak Meváltozott fizikai képességű egyének vízi mozgásprogramjai Baleset-megelőzés a vízi foglalkozásokon</p>
--	---	---

	<p>A fitness úszás edzés módszertana Speciális képességfejlesztés fitness úszás módosított változataival A vízi játékok alkalmazási lehetőségei Foglalkozási tervek készítése Vízi foglalkozások szervezése Vízi foglalkozások marketingje Eszközök beszerzése Szakmai kompetenciák és kompetenciahatárok Továbbképzési irányok</p>	<p>A vízből mentés gyakorlata</p>
--	---	-----------------------------------

Elsősegélynyújtás

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

Sportedző (a sportág megjelölésével) - sportszervező

Elsősegélynyújtás

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

Gimnasztika II.

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

	<p>Páros és társas gyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p> <p>Zsámoly és padgyakorlatok megismerése, tervezése, rajzírása (kar-, váll-, hát-, mell-, törzs-, lábizom erősítő hatású gyakorlatok)</p>	Egyéb eszközzel (pl. bosu, "hajókötel") végzett gyakorlatok megismerése, tervezése, rajz-írása.
--	---	---

Edzélmélet II.

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

Edzésprogramok II.

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

Funkcionális anatómia

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Szöveti struktúrák élettani vetületei</p> <p>A szerkezeti struktúrák szerepe a következő szövetekben: harántcsíktöltetű izom, simaizom, szív-izom, csontszövet, emberi vér. A csontszövet részletes felépítése. A három izomszövet-típus felépítés és működés szempontú összehasonlítása (kontrakció, izom-rángás, ingerszummáció elve, tartós tetanusz kialakulása).</p> <p>A vázrendszer felépítése és működése</p> <p>A csontok szerkezetének vázfunkciókhoz köthető tulajdonságait. (fizikai tartó, vérvérvétel helyszíne, ásványianyag raktár).</p>	<p>Keringési rendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A vérről alkotott szövettani ismeretek bővítése: a hemoglobin molekula vörösvértestek jel-lemzőit meghatározó tulajdonságai.</p> <p>A sérült érfal, a vérlemezkek, a trombin, a fibrin, a kalciumion, K-vitamin szerepe a véralvadás folyamatában.</p> <p>A vérszegénység lehetséges okai. A véralvadási folyamat rendellenességeinek szerepe a vérzékenység, illetve trombózis kialakulásában.</p>

	<p>Az ízületek típusainak csoportosítása azok alakja és tengelyszáma szerint, az egyes ízület-típusok mozgásai.</p> <p>A vázrendszer fontosabb ízületeinek (váll-, könyök-, csukló-, csípő-, térd-, alsó és felső ug-róizület) jellemzése, az ízületi tengelyek száma, és az azt megalkotó csontok szerint.</p> <p>A férfi- és a női vázrendszer, különösen a medence-típusok közti különbség oka és mozgásminőségi következményei.</p> <p>Az izomrendszer felépítése és működése</p> <p>Az izomeredés és a tapadás fogalmának ismerete.</p> <p>A következő izmok jellemzőinek (eredés, tapadás, funkció) ismerete:</p> <p>A végtagok hajlító- és fesztítő, közelítő és távolító izmai közül: (két- és háromfejű felkar-izom, deltaizom, hollócsőrkarizom, csípőizmok, kis- középső- és nagy farizom, két- és négyfejű combizom, fésűs és karcsúizom, hosszú- a rövid- és nagy közelítőizom, az elülső sípcsonti izom, háromfejű lábszárizom)</p> <p>A nyak- és hátizmok közül: fejbiccentő izom, csuklyásizom, lapockaalatti izom, nagy rom-buszizom, széles- és hosszú hátizom),</p> <p>Mellkas izmai közül: rekeszizom bordaközi izmok, kis és nagy mellizom.</p> <p>Hasizmok (egyenes-, külső ferde-, belső ferde- és haránt hasizom, csípőhorpaszizom elülső fűrész-izom.).</p>	<p>Az artériás erek szerepe a szabályzási folyamatokban.</p> <p>A hajszálerek keringési jellemzői, funkciója az anyagcserében.</p> <p>A vérnyomás változásának elemzése, a véráramlás sebessége, az erek keresztmetszetének alakulása a keringési rendszerben.</p> <p>A szív teljes ingerületkeltő és vezető rendszerének részei, valamint a szívritmus idegi szabályzásának módja. A szív ciklus.</p> <p>Légzőrendszer részeinek szerepe az életműködések fenntartásában</p> <p>A légcseré, a gáz-cseré és a sejtlégzés összefüggései.</p> <p>A sejtlégzés fő lépései (aerob és anaerob út) a kétféle metabolizmus szerepe az izomműködésben.</p> <p>A tüdőben és a szövetekben folyó gázcsere diffúziós elve, a légzőmozgások következtében kialakuló nyomásváltozások szerepe a légzési gázok transzportjában.</p> <p>A vér szén-dioxid koncentrációjának szerepe a légzés szabályozásában. A légzésvezérlés idegi szabályzása.</p> <p>Szabályzórendszer egyes elemeinek szerepe az érző és mozgató területek működésének összehangolásában</p> <p>A motivációs állapotok szerepe magatartásunk irányításában. Az agykéreg szerepe az akaratlagos mozgások kialakításában.</p>
--	--	---

		<p>A kisagy funkciói (mozgáskoordináció, finomhangolás, szűrés).</p> <p>A szimpatikus és a paraszimpatikus idegrendszer anatómiai vetületének és működésének összehasonlítása.</p> <p>A vegetatív szabályozás hatása az életfolyamatokra. (a szembogár (pupilla), a vázizom, a bél, a szív és a vérerek szimpatikus és paraszimpatikus befolyásolása). A keringés és a testhőmérséklet szabályozása.</p> <p>Az öröklött emberi magatartásformák. A feltételes reflexek szerepe az ember tanulási folyamataiban, komplex viselkedésében.</p>
--	--	---

Terhelésélettan

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p>Edzéselméleti összefoglalás, a terhelés során a szervezetben végbemenő változások</p> <p>Az edzés, edzésrendszer fogalma, jellemzői.</p> <p>A terhelés fogalma, külső és belső terhelés, külső terhelés összetevői.</p> <p>Az edzésalkalmazkodás fogalma.</p> <p>A túlkompensáció folyamata.</p> <p>A homeosztázis fogalma, jellemzői.</p> <p>Energiaszolgáltató folyamatok a szervezetben</p> <p>Az energiaszolgáltató folyamatok típusai (anaerob alaktacid, anaerob laktacid, aerob).</p> <p>Steady state, anaerob küszöb fogalma</p> <p>Terhelés hatása a mozgató szervrendszerre</p>	<p>A terhelés és a szabályozó rendszer kapcsolata</p> <p>A vezérlés és a szabályozás összehasonlítása.</p> <p>A szabályozás feladatai. Negatív visszacsatolás.</p> <p>A hormonrendszer és az idegrendszer feladatainak összehasonlítása.</p> <p>Mirigy fogalma, típusai.</p> <p>Hormon fogalma, típusai.</p> <p>A terhelésben fontos szerepet játszó mirigyek és hormonjaik (pajzsmirigy, mellékvese, hasnyálmirigy, nemi mirigyek)</p> <p>Rendszeres terhelés hatására végbemenő hormonális változások.</p> <p>Az idegszövet felépítése (neuron, gliasejtek).</p> <p>A terhelés és a szimpatikus túlsúly kapcsolata.</p> <p>Az idegrendszer adaptációs folyamatai.</p>

	<p>A mozgatórendszer részei, feladatai. A csontok típusai, csöves csont felépítése, csontnövekedés. A csontok összeköttetése, ízület felépítése. Az izomszövet felépítése. Az izomműködés mechanizmusa. Az izomkontrakció típusai. Az izomrostok típusai, jellemzői. A passzív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Az aktív mozgatórendszer adaptációs folyamatai. Terhelés hatása a légzési szervrendszerre A légzési rendszer részei, feladatai. A tüdő jellemzése. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók (légzésszám, légzési térfogat, légzési perctér-fogat, vitálkapacitás). A tüdő adaptációs folyamatai. A légzőrendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása. Az aerob kapacitás fogalma, jelentősége. Terhelés hatása a keringési rendszerre A keringési rendszer részei, feladatai. A szív jellemzése (elhelyezkedés, felépítés, önálló ingerkeltő és ingerületvezető rendszer). A nyirokrendszer jellemzése. Az egyes értípusok összehasonlítása. A vér összetevői, jellemzése. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók (vérnyomás, pulzus, pulzustérfogat, perc-térfogat). Egy aerob és anaerob munkát végző sportoló terhelés alatti vérnyomásváltozásainak össze-hasonlítása. Különböző pulzusfajta és jelentőségük (ébredési, nyugalmi, munka, maximális, visszaál-lási).</p>	<p>A terhelés és a táplálkozás kapcsolata Tápanyagok fogalma, csoportosítása. Táplálkozás és sporttáplálkozás összehasonlítása. A sporttáplálkozás alapelvei. Táplálkozás a terhelés előtt, alatt és után. Különböző életkorok terhelésélettani sajátosságai Naptári és biológiai életkor fogalma. Terhelés és biológiai életkor. Szenzibilis időszak fogalma. Az egyes motoros képességek és szenzibilis időszakok. Erőfejlesztés különböző életkorokban. Az időskori sportolás jellemzői. Fogyatékkal élők, krónikus betegek és terhesek terhelésének sajátosságai Fogyatékos fogalma, típusai. Fogyatékkal élők sportolásának jellemzői. Krónikus betegség fogalma. Gyakori krónikus betegségek (cukorbetegség, asztma, krónikus elhízás, epilepszia, magas vérnyomás). A teljesítményfokozás A teljesítményfokozás megengedett és tiltott módszerei és eszközei. A dopping fogalma. Doppingosztályok. Az antidopping program.</p>
--	---	---

	<p>A szív adaptációs folyamatai. Edzett szív, edzés bradycardia. A szívműködés adaptációs folyamatainak összehasonlítása egy aerob és egy anaerob munkát végző sportoló esetében. A keringési rendszert jellemző élettani mutatók változásai terhelés hatására, az edzett és a nem edzett szervezet mutatóinak összehasonlítása.</p>	
--	--	--

Sportági alapok

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

	<p>Saját sportágra jellemző motoros képességek</p> <p>Saját sportágra jellemző motoros képességek oktatása, módszertana.</p> <p>Sportág-specifikus motoros képességfejlesztő foglalkozások tartása.</p>	
--	---	--

Sportszervezési ismeretek

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

Sporttörténet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
12. évfolyam	<p>Olimpiatörténet</p> <p>Az ókori olimpiák kialakulása, eszmerendszere (kalokagathia).</p> <p>Az ókori olimpiák helyszínei, versenyzői, versenyszámai.</p> <p>Az ókori olimpiák hanyatlása.</p> <p>Az olimpiai eszme újjászületése, az újkori olimpiák kialakulása, magyar vonatkozásai.</p> <p>Az olimpiai eszme, a NOB és a MOB szerepe az eszme ápolásában.</p>	<p>A testmozgás szerepe az egészséges életmód kialakításában.</p> <p>A testmozgás, a sport szerepe a személyiség fejlesztésében</p> <p>Az iskolai testnevelés célja és feladatai</p> <p>Az atlétika jelentősége az ember életében.</p> <p>A torna oktatásának fontossága az iskolai testnevelésben.</p> <p>Az úszás jelentősége az ember életében.</p>

	<p>Az olimpia jelképei. Az újkori olimpiák történetének fordulópontjai. Kiemelkedő magyar eredmények, sportágak. A paralimpia.</p> <p>Sportági ismeretek Az alapsportágak története (atlétika, úszás, torna), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai. A sportjátékok története (kézilabda, kosárlabda, labdarúgás, röplabda), hazai és nemzetközi szervezeti felépítése, kiemelkedő alakjai.</p>	<p>Egy természetben űzhető sportág bemutatása. A ritmikus gimnasztika szerepe a harmonikus mozgás kialakításában. A küzdősportok és az önvédelem.</p>
--	---	---

Sportmenedzsment és marketing

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

Sportági szakismeretek

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

Sportjog

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
13. évfolyam	<p>Polgári jogi alapismeretek A jogszabályi hierarchia A jogszabály érvényessége, hatálya, alkalmazása A jogszabály értelmezése Polgári jogviszony Személyiségi jogok A megbízási szerződés A sporttevékenységre és a sportolóra vonatkozó rendelkezések</p>	<p>Amatőr státusz fogalma Amatőr státuszú sportoló jogai és kötelességei Sportszervezetek jogi szabályozása Sportszervezet fogalma, típusai. Sportegyesületek jogi szabályozása (Ptk, egyesülési jog, speciális szabályok). A sportvállalkozás Sportszövetségek jogi szabályozása Sportszövetség fogalma, jellemzői.</p>

	<p>A sportoló fogalma. A sporttevékenység fogalma. A sportoló jogállása (amatőr, hivatásos). Hivatásos sportoló foglalkoztatási kérdései (kapcsolat a sportszervezetekkel, munkaviszony, igazolás, átigazolás)</p>	<p>Országos sportági szakszövetség jogállása, tevékenysége (működés feltételrendszere, szervezeti felépítés, feladatok, gazdálkodás, felügyelet, megszüntetés). A szabadidő szövetségek és a fogyatékosok sportszövetségei. Diák- és egyetemi sport sportszövetségei</p>
--	--	--

Szakképző Iskola 2020-as kerettanterv alapján

Közismereti tantárgyak

Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Személyes kommunikáció- tömegkommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none">• Ki vagyok én? Ki vagy te?• Tanulási stílusok, tanulási technikák• Szólások, közmondások értelmezése• Növényi kommunikáció• A kommunikáció tényezői• A nyelv társadalmi jelenség• Az emberi arc és az érzelmek• Szemkontaktus, testbeszéd <p>Nyelv és beszéd</p> <ul style="list-style-type: none">• Az írásbeli kommunikáció nonverbális eszközei• A világ nyelvei, nyelvhasználat• A szótárak• A jelek érzékelése• A nyelvi jelrendszer• A hangalak és jelentés viszonya• Érzékelés, érzékszervek• A kommunikáció zavarai <p>Szövegértés, szövegalkotás</p>	<p>Nyelv és beszéd</p> <ul style="list-style-type: none">• Hang és betű• Egyszerű szavak, összetett szavak• Összetett szavak helyesírása <p>Irodalmi arcképcsarnok</p> <ul style="list-style-type: none">• A reneszánsz• A barokk• A felvilágosodás és a klasszicizmus• A kiejtés szerinti írásmód• A szóelemző írásmód• A hagyományos írásmód• Az egyszerűsítés elve• Helyesírási feladatok• Újságok és hírportálok témái• Álláshirdetések• Könyvtárhasználat - szólások, közmondások értelmezése• Örökény: Egyperces novellák <p>Szövegértés, szövegalkotás</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902 	<ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902
<p>10. évfolyam</p>	<p>Új kommunikációs lehetőségek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Gutenberg – galaxistól az információs szupersztrádáig • Új kommunikációs lehetőségek 	<p>Népköltészet, média</p> <ul style="list-style-type: none"> • Történet írása • A történetmesélés mint a világ megértésének eszköze

	<ul style="list-style-type: none"> • A valóságshow-k világa • A reklámok • A szöveg <p>Mondat, szöveg, jelentés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Művészeti ágak, műnemek, műfajok • Helyesírási feladatok • Alakzatok • A mondat • Egyszerű mondat • Összetett mondat • Mondatelemző gyakorlatok <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az 	<ul style="list-style-type: none"> • Könyvtárhasználat - Színhagyomány, népköltészet • Régi magyar mondák • Könyvtárhasználat - Szólások, közmondások értelmezése • Hagyomány, irodalmi hagyomány • Az epika prózai műfajai és jellemzői • A cinkotai kántor története • Nyelvjárások, tájnyelv • Így írtok ki – A Nyugat költői • Helyesírási feladatok • Fogalmazás. Kedvenc filmem, könyvem • Kép és szöveg. Képregények világa • A mozgóképfilm és irodalom <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam - szerző: Csorba F. László, Dr. Both Mária Gabriella, Dr. Hunya Márta, Dukán András Ferenc, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-272. oldal, A tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, „A Nemzeti Alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál
--	--	--

	<p>Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902 	<p>fejlesztése” című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2018-as átdolgozott kiadás-Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/site/kiadvany/FI-511010902
<p>11. évfolyam</p>	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • A kommunikáció • A verbális és nonverbális kommunikáció eszközei, módjai • Társalgási stílus; a verbális viselkedés változatai • Kommunikációs alapelvek, a sikeresség feltételei • Kommunikációs gyakorlatok: a generációs megértési nehézségek • Kommunikációs zavarok: a félreértés csapdái, a konfliktusok feloldásának eljárásai • Jelek, jeltípusok – az értelmezés lehetőségei • Kulturális jelek, udvarias társalgás, véleménynyilvánítás <p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyelvek, nyelvtanok – a nyelvtudomány kérdései • A nyelv és a beszéd, nyelvváltozatok, nyelvhasználat, nyelvhelyesség 	<p>Kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • A munkavállalást segítő kompetenciák megismerése • Az önéletrajz • A motivációs levél • Kérvények írása • Retorika • A vita • Az ünnepi beszéd • Érvelés, cáfolat • Érvelő szövegek olvasása, alkotása <p>Nyelvtan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyelvtörténet, a szókincs változásai • A nyelvújítás • A mai nyelvhasználat • A köznyelvivé válás <p>Nyelvtan, irodalom – művészet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Művészetek befogadása, értelmezése • Művészeti ágak, műfajok

	<ul style="list-style-type: none"> • Nyelv és társadalom: köznyelv, csoportnyelv, nyelvjárások. A nyelvi norma • A stílusrétegek • Szövegalkotási gyakorlatok: képből szöveg • Képversek <p>Irodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ady Endre életútja, pályaképe • Ady Endre újszerűsége • Ady Endre versei • József Attila életútja, pályaképe • József Attila modernsége • József Attila versei • Dráma és színház: Shakespeare • Shakespeare drámái • Dráma és történelem: Bánk bán • Jellemek és konfliktusok • Határon túli irodalom <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás 	<ul style="list-style-type: none"> • Művészeti irányzatok – avantgarde • Művészet és giccs • A zenei élmény • Az irodalom határterületei • Játék az irodalomban – paródia • A film • Egy filmadaptáció megtekintése <p>Szövegértés, szövegalkotás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tankönyv: Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam - szerző: Dr. Both Mária Gabriella, Csorba F. László, Dukán András Ferenc, Dr. Hunya Márta, Kerber Zoltán, Kerberné Varga Anna, Kerpen Gábor, Mayer József, Singer Péter, Tamásiné Makay Mariann, Tüskés Gabriella, Vígh Sára – 4. fejezet: Kommunikáció – magyar: 191-252. oldal, Az újgenerációs tankönyv az Új Széchenyi Terv Társadalmi Megújulás Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet • A tankönyv teljes anyaga letölthető:
--	---	---

	<p>Operatív Program 3.1.2-B/13-2013-0001 számú, A Nemzeti alaptantervhez illeszkedő tankönyv, taneszköz és Nemzeti Köznevelési Portál fejlesztése című projektje keretében készült. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. 2016-os első kiadás Kommunikáció – magyar c. fejezet</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tankönyv teljes anyaga letölthető: http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI-511011001_1_teljes.pdf 	<p>http://tankonyvkatalogus.hu/pdf/FI-511011001_1_teljes.pdf</p>
--	---	--

Történelem és társadalomismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam FI-511010902, Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam FI-511011001/1</p>	<p>Európa múltja és jelene 1 A magyarság Európában Intézményeink működése Média és társadalom Ismerjük meg Magyarországot A tudás és az iskola szerepe a modern társadalomban Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalmakban</p>	<p>Európa múltja és jelene 2 A magyarság Európában 2. A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés Magyarország az Európai Unióban</p>

Idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 Chapter 2-4.</p> <p>Chapter 2: Me and my family</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családot <p>Chapter 3: House and flats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak • Beszélj a házatokról, vagy lakásokról <p>Chapter 4 : School</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tantárgyak megnevezése <p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások • Birtokos névmások 	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017 Chapter 4-6.</p> <p>Chapter 4: School</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj az iskoláról • Mit szeretsz és mit nem szeretsz az iskoládban? • A jövőre vonatkozó tervek <p>Chapter 5: Daily routine – free time</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásokról <p>Chapter 6: TV, books, music</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filmtípusok • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről

		<p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű jelen idő
10.	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017</p> <p>Chapter 7-11.</p> <p>Chapter 7: Work</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foglakozások • Saját szakma szókincse • Álommunka <p>Chapter 8: Meals, Shopping</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd <p>Chapter 9: The post office, telephone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postai szolgáltatások (levélfeladás, csomagfeladás) • Kifejezések telefonáláshoz • Magánlevél/ hivatalos levél - formai követelmények <p>Chapter 10: Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép • A facebook • Információk keresése az interneten • Rövid e-mail írása <p>Chapter 11: Weather and clothing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évszakok • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok 	<p>Bognárné Tóth Réka – Oláh Ágnes: Angol nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – SZEGA Books Kft 2017</p> <p>Chapter 12-16.</p> <p>Chapter 12: At the doctor's</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testrészek • Az orvosnál - rövid párbeszéd • A gyógyszerárban - rövid párbeszéd • Egészséges életmód <p>Chapter 13: Transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás <p>Chapter 14: Travelling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit csomagoljuk egy utazáshoz? • Hotelszoba foglalása • A szállodában • Reklamáció • Országok nevezetességei <p>Chapter 15: Hungary</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budapest nevezetességei • Hagyományos magyar ételek • Híres magyar városok <p>Chapter 16: Europe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Országok és fővárosuk • Országok és nyelvek

	<ul style="list-style-type: none"> • Mit viselsz ma/ általában? <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek Would like to Can/can't</p>	<p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód</p>
11.	<p>Én és a családom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemutatkozás • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapijának bemutatása <p>Az otthonom</p> <ul style="list-style-type: none"> • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása <p>Barátaim</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok • Közös programok <p>Ruhatáram télen-nyáron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az évszakok jellemzése • A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése • A tanuló kedvenc ruhadarabjai • Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítása a különböző alkalmakra • Az időjárás megfigyelése évszakra vonatkozóan 	<p>Eszem-iszom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az étkezési szokások • Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül? • Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz? • Az egyszerű ételek receptjei • Kedvenc ételek • Az egészséges étkezés • Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben <p>Szabadidőmben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkamegosztás a családban • A tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem. • A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, esti programjai, hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévénézési szokásai, • Sportok, amelyeket a tanuló szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül,

	<ul style="list-style-type: none"> Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása 	<ul style="list-style-type: none"> Az egészséges életmód <p>Válasszunk szakmát!</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit várok a holnaptól? -a közeli jövő tervei Mit várok a távolabbi jövőtől? a család, az ideális partner, gyerekek, álmaim háza/lakása Foglalkozások a környezetemben <p>Végre itt a nyár!</p> <ul style="list-style-type: none"> Terveim a nyárra Diákmunka nyáron
--	---	--

Idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 1</p> <p>1-3. lecke</p> <p>1. lecke: Ich und meine Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> személyes adatok megadása bemutatkozás név betűzése üdvözlési formák érdeklődés a helyzetről szabadidős tevékenységek <p>2. lecke: Meine Familienwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> családtagok megnevezése számok 100-ig saját család bemutatása foglalkozások 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch1 4-5. lecke</p> <p>4. lecke: Alltag in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> hétköznapi és szabadidős tevékenységek napszakok saját napirend leírása hobbik <p>5. lecke: So schmeckt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> alapvető élelmiszerek megnevezése reggelizési szokások levesek, főételek, italok ebédelési szokások egészséges/egészségtelen étel éhség és szomjúság kifejezése

	<p>3. lecke: Bildung auf der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • tanszerek nevei • iskolák típusai • tantárgyak nevei • beszélni az órarendről 	<ul style="list-style-type: none"> • étteremben rendelni
<p>10.</p>	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>1–2 Lecke (Ismétlés- Starter)</p> <p>1. Lecke: Ich in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető információt szolgáltatni magáról és másokról • legfontosabb tulajdonságokat elmondani tudni • megjelenés leírása • a szabadidő eltöltésének módjai • rákérdezni, és beszélni arról, hogy mások hogy töltik a szabadidejüket • alapvető házimunkák megnevezése • röviden ismertetni a hagyományos és a modern családi modellt <p>2. Lecke: Mein Platz in der Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • beszélni a lakókörülményekről • saját és más lakókörnyezetének és lakószobájának leírása • újsághirdetések megértése • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • telefonbeszélgetés lakásbérlés ügyben • saját lakóhelyről egyszerű fogalmazást írni • képleírás 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>3-4 Lecke</p> <p>3. Lecke: Schulwelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • saját iskoláról beszélni • Tantárgyak, kedvenc tantárgyak • Iskolai stressz, problémák az iskolában • Iskolatípusok • Iskolai ünnepek, öltözködés az iskolában • alapvető információk megadása - érdeklődési körrel beszélni • hobbiáról beszélni <p>4. Lecke: Die Welt der Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Családtagokról beszélni • Szabadidős tevékenységek a családban • Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • Történetmesélés; Präteritum használata • Családi utazás, nyaralásról beszélni.

		<ul style="list-style-type: none"> • Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése
11.	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>4-5 Lecke</p> <p>4. Lecke: Die Welt der Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Családtagokról beszélni • Szabadidős tevékenységek a családban • Gyerekkor, ifjúkor, felnőtt és öregkor jellemzői • Történetmesélés; Präteritum használata • Családi utazás, nyaralásról beszélni. • Meghívás; Meghívás elfogadása, udvarias visszautasítása; Gratuláció kifejezése <p>5. Lecke: Arbeitswelt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foglalkozások; álomszakma • Szakmák jellemzői • Mellékállás, nyári munka • Álláskeresés; Álláskereső erősségei; gyengeségei • Napi program, Munkanap • Gyakorlati hely bemutatása 	<p>Sylwia Mróz –Dwornikowska: Welttour Deutsch 2</p> <p>6-7 Lecke</p> <p>6. Lecke: Sport bewegt die Welt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sportfajták; Nyári és téli sportok; Labdajátékok • Iskolai testnevelés; Extrém sportok; Versenyek • Egészséges életmód <p>7. Lecke: Um die Welt Reisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Úticélok; Utazás fajtái • Foglалás; Nyaralás; Sítutak • Budapest és Eger látnivalói

Idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Unité 1: Moi et ma famille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj magadról – személyes adatok • Űrlap kitöltése személyes adatokkal • Foglalkozások • Jellemezd magad – külső, belső tulajdonságok • Családtagok • Mutasd be a családot <p>Unité 2: Domicile et ma chambre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mondd el, mi van a szobádban • Tárgyak • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról <p>Unité 3 : L'école</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tantárgyak megnevezése <p>Nyelvtan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Határozatlan névelő • Számnevek • Személyes névmások • Birtokos névmások 	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Unité 4: L'école et ma classe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beszélj az iskoládról • Mit szeretsz és mit nem szeretsz az iskoládban? • A jövőre vonatkozó tervek <p>Unité 5: Horaire du jour – loisirs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szabadidős tevékenységek • Sportok • Meséld el, mit csinálsz a szabadidődben, milyen hobbijaid vannak • Az idő kifejezése az angol nyelvben • Házimunka • Beszélj a házatokról, vagy lakásotokról <p>Unité 6: Les médias, livres, musique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filmtípusok • Beszélj a kedvenc TV sorozataidról • Beszélj a kedvenc zenéidről <p>Nyelvtan:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű jelen idő
10.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szöszedetek.</p> <p>Unité 7: Le monde du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foglalkozások • Saját szakma szókincse • Álommunka <p>Unité 8: Les repas, Achats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerek- élelmiszerbolt, piac • Az étteremben- rövid párbeszéd • Az áruházban- rövid párbeszéd <p>Unité 9: A la poste, communiquer par téléphone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postai szolgáltatások (levélfeladás, csomagfeladás) • Kifejezések telefonáláshoz • Magánlevél/ hivatalos levél - formai követelmények <p>Unité 10: Internet et l'ordinateur</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép • A Facebook • Információk keresése az interneten • Rövid e-mail írása <p>Unité 11: Les saisons et habillement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évszakok 	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. Saját készítésű segédanyagok, szöszedetek.</p> <p>Unité 12: Chez le médecin et l'hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testrészek • Az orvosnál - rövid párbeszéd • A gyógyszertárban - rövid párbeszéd • Egészséges életmód <p>Unité 13: La circulation, moyens de transport</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közlekedési eszközök • Utazás busszal • Utazás vonattal • Utazás repülővel • Útbaigazítás <p>Unité 14: Voyage, tourisme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit csomagoljunk egy utazáshoz? • Hotelszoba foglalása • A szállodában • Reklamáció • Országok nevezetességei <p>Unité 15: La Hongrie, gastronomie hongroise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budapest nevezetességei • Hagyományos magyar ételek • Híres magyar városok <p>Unité 16: Europe et les pays et villes</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Hónapok • Milyen az idő ma? • Ruhadarabok • Mit viselsz ma/ általában? <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Folyamatos jelen idő Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Országok és fővárosuk • Országok és nyelvek <p>Nyelvtan: Egyszerű jelen idő Egyszerű múlt idő Felszólító mód</p>
11.	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>La famille, relations personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bemutatkozás • Családtagok bemutatása • Egy napom • A család egy hétköznapijának bemutatása <p>Environnement et mon domicile</p> <ul style="list-style-type: none"> • A saját szoba, lakótér bemutatása • A lakás egyéb helyiségeinek bemutatása • A lakás és közvetlen környezetének bemutatása • A szomszédok bemutatása <p>Relation avec les autres, mes amis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egy jó vagy a legjobb barát bemutatása • Személyes adatok, külső, belső tulajdonságok • Közös programok <p>Comment s’habiller? Mes vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az évszakok jellemzése • A női/férfi ruhadarabok és kiegészítők megnevezése • A tanuló kedvenc ruhadarabjai 	<p>Darabos Zsuzsanna – Kripkó Edit: Paris, pas à pas nyelvkönyv és feladatgyűjtemény – Nemzeti Tankönyvkiadó 2002. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>Les repas et mes plats préférés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az étkezési szokások • Milyen alkalmakkor étkezik a család házon kívül? • Munkamegosztás a családban – ki vásárol, ki főz? • Az egyszerű ételek receptjei • Kedvenc ételek • Az egészséges étkezés • Vásárlás a szupermarketben, piacon, pékségben <p>Dans mes loisirs. Divertissements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkamegosztás a családban • A tanuló feladatai, amelyeket szívesen végez, és amelyeket nem. • A tanuló kedvenc időtöltése, kedvenc filmje, kedvenc könyve/olvasmányai, esti programjai,

	<ul style="list-style-type: none"> • Mit vegyek fel? Öltözékek összeállítása a különböző alkalmakra • Az időjárás megfigyelése évszakra vonatkozóan • Új ruhadarab, cipő, kiegészítők vásárlása 	<p>hétvégi programjai, kedvenc zenéje, tévénézési szokásai,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sportok, amelyeket a tanuló szeret– sport az iskolában és az iskolán kívül, • Az egészséges életmód <p>Choix du métier. Mon rêve de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit várok a holnaptól? -a közeli jövő tervei • Mit várok a távolabbi jövőtől? a család, az ideális partner, gyerekek, álmaim háza/lakása • Foglalkozások a környezetemben <p>Le repos, mes vacances d'été</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terveim a nyárra • Diákmunka nyáron
--	--	---

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9.	<ul style="list-style-type: none"> • Egész számok, alpműveletek • Műveletek racionális számokkal • Arányosság, • Százalékszámítás • Szöveges feladatok 	<ul style="list-style-type: none"> • Mértékegységek • Síkidomok tulajdonságai • Testek hálója • Kocka, téglatest felszíne, térfogata • Probléma-megoldási módszerek • Diagramok, grafikonok
10.	<ul style="list-style-type: none"> • Műveletek racionális számokkal • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet 	<ul style="list-style-type: none"> • Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás • Síkidomok tulajdonságai • Pitagorasz tétel • Kerület, területszámítás • Testek • Térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel
11.	<ul style="list-style-type: none"> • Alpműveletek, hatványozás négyzetgyökvonás számológéppel • Algebrai kifejezések, képletek, behelyettesítés • Halmazok, halmazműveletek • Koordinátarendszer, grafikon, diagram értelmezése, ábrázolás • Probléma-megoldási módszerek • Logikai alapfogalmak, műveletek • Valószínűség • Statisztika 	<ul style="list-style-type: none"> • Gyakorlati összefüggések matematikai modelljének alkalmazása (egyenes arányosság táblázat, képlet, függvény, ábra). • Elsőfokú egyismeretlenes egyenlet • Szöveges feladatok • Egyenes arányosság • Százalékszámítás • Síkidomok tulajdonságai • Pitagorasz tétel • Kerület, területszámítás • Testek, térfogat kiszámítása képletgyűjteménnyel

Digitális kultúra - Kereskedelmi értékesítő

A 9. évfolyamon nincs digitális kultúra tantárgy.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p 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/05h_ecdl/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• Élőfej, élőláb• Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none">• Egyszerű bemutató készítése, mentése• Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása• Háttér formázása• Animációk és áttünések kezelése• Hangok, videók beillesztése	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none">• Egyszerű táblázatok készítése, formázása• Rendezés, szűrés• Képletek• Egyszerű függvény• Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none">• Egyszerű weblap készítése, mentése• Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása• Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none">• Böngészőprogramok• Keresési stratégiák• Az információk hitelességének ellenőrzése• A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei• Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none">• Szerzői jogok, publikálási szabályok

		<ul style="list-style-type: none"> • e-mail, e-szolgáltatások • Közösségi oldalak, kommunikációs programok • Netikett <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Könyvtártípusok, dokumentumtípusok, kézikönyvek • Könyvtári szolgáltatások, katalógus • Információkeresés, forráskiválasztás
<p>11.</p> <p>A felkészüléshez javasolt 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 <p>A felkészüléshez javasolt szakirodalom:</p> <p>Holczer - Farkas – Takács: Informatikai feladatgyűjtemény (Jedlik Oktatási Stúdió)</p>	<p>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése • Karakter- és bekezdésformázások • Grafikák és képek elhelyezése a szövegben • Oldalbeállítások, nyomtatás • Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása • Élőfej, élőláb • Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű bemutató készítése, mentése • Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása • Háttér formázása • Animációk és áttűnések kezelése • Hangok, videók beillesztése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű weblap készítése, mentése • Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása • Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Böngészőprogramok • Keresési stratégiák • Az információk hitelességének ellenőrzése

		<ul style="list-style-type: none"> • A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei • Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szerzői jogok, publikálási szabályok • e-mail, e-szolgáltatások • Közösségi oldalak, kommunikációs programok • Netikett
--	--	---

Digitális kultúra

Szakmák:

Cukrász

Pék-cukrász

Pincér-vendégtéri szakember

Szakács

Szőlész-borász

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9.</p> <p>A felkészüléshez javasolt weboldalak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.agr.unideb.hu/~agoocs/informatics/05h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html 	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • A számítógép fő egységei • Bemeneti és kimeneti perifériák • Adathordozók <p>Szövegszerkesztés</p>	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egyszerű táblázatok készítése, formázása • Rendezés, szűrés • Képletek • Egyszerű függvény • Diagramok

- <http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika>

A felkészüléshez javasolt szakirodalom:

Holczer - Farkas – Takács:
Informatikai
feladatgyűjtemény (Jedlik
Oktatási Stúdió)

- Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése
- Karakter- és bekezdésformázások
- Grafikák és képek elhelyezése a szövegben
- Oldalbeállítások, nyomtatás
- Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása
- Élőfej, élőláb
- Stílusok, tartalomjegyzék

Prezentációkészítés

- Egyszerű bemutató készítése, mentése
- Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása
- Háttér formázása
- Animációk és áttűnések kezelése
- Hangok, videók beillesztése

Weblapszerkesztés

- Egyszerű weblap készítése, mentése
- Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása
- Hiperhivatkozások beszúrása

Infokommunikáció, Információs társadalom

- Böngészőprogramok
- Keresési stratégiák
- Az információk hitelességének ellenőrzése
- A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei
- Az internet veszélyei

Az adatvédelmi alapfogalmak

- Szerzői jogok, publikálási szabályok
- e-mail, e-szolgáltatások
- Közösségi oldalak, kommunikációs programok
- Netikett

Könyvtári informatika

- 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/05h_ecdl/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>Szövegszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esztétikus dokumentumok létrehozása, mentése ● Karakter- és bekezdésformázások ● Grafikák és képek elhelyezése a szövegben ● Oldalbeállítások, nyomtatás ● Egyszerű táblázatok létrehozása, formázása ● Élőfej, élőláb ● Stílusok, tartalomjegyzék <p>Prezentációkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű bemutató készítése, mentése ● Dia, szöveg, kép beszúrása, formázása ● Háttér formázása ● Animációk és áttünések kezelése ● Hangok, videók beillesztése 	<p>Táblázatkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű táblázatok készítése, formázása ● Rendezés, szűrés ● Képletek ● Egyszerű függvény ● Diagramok <p>Weblapszerkesztés</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Egyszerű weblap készítése, mentése ● Táblázatok, szövegek, képek elhelyezése és formázása ● Hiperhivatkozások beszúrása <p>Infokommunikáció, Információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Böngészőprogramok ● Keresési stratégiák ● Az információk hitelességének ellenőrzése ● A talált információ szűrése, mentése, felhasználási lehetőségei ● Az internet veszélyei <p>Az adatvédelmi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Szerzői jogok, publikálási szabályok ● e-mail, e-szolgáltatások ● Közösségi oldalak, kommunikációs programok ● Netikett
--	--	---

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

Természetismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>9. évfolyam</p>	<p>Atomi aktivitás Az atom felépítése Atommagok kettéválása, egyesülése A radioaktivitás Az atomenergia Elektromosság és mágnesesség Kölcsönhatások. Mágnesesség, elektromosság Elektromágneses hullám tulajdonságai Lendületbe jövünk A lendület Az erő Formák és arányok a természetben Anyagi rendszerek Fémek, ionok, molekulák Szervetlen vegyületek. A víz Molekulaóriások: Zsírok, szénhidrátok, fehérjék, nukleinsavak Enzimek működése Az „embergép”: mozgás, légzés, keringés A mozgás A légzés A nedvkeringés A kiválasztás Energianyeres az élővilágban Alaptápanyagok Védőtápanyagok</p>	<p>Allandóság és változások Ivaros és ivartalan szaporodás A gének szerepe Mutáció Öröklésmenetek A férfi és a női szaporító szervrendszer A terhesség és szülés Családtervezés Az élőlények és környezetük Meteorológia Táj és ember A Nap és napsugárzás A környezeti tényezők hatása Kárpát-medence élővilága Hazai élővilág védelme Az evolúció színpada és szereplői Ökológia Globális környezeti problémák Ökológiai lábnyom Honnan hová? Csillagászati, földrajzi és biológiai evolúció Bolygótestvéreink A csillagok A Föld belső övei Az élet kialakulása a Földön Tájékozódás térben és időben Éggömb és Földgömb Időzónák Mi a fény</p>

	Járolékos,- ballasztanyagok	
	<p>Az ember táplálkozása</p> <p>A szervezet egysége</p> <p>A hormonok világa</p> <p>Az idegrendszer felépítése és működése</p> <p>Az érzékelés</p> <p>Az ember egyéni és társas viselkedése</p>	<p>Fénytörés,</p> <p>Fényvisszaverődés</p> <p>Mechanikai energia</p> <p>Energia megmaradás törvénye</p> <p>A teljesítmény</p> <p>A mozgás</p> <p>Projektmunka</p> <p>Bioszféra védelme</p> <p>Egészséges táplálkozás</p> <p>Családtervezés</p> <p>Mindennapos testmozgás</p>

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Kereskedelem ágazat-Kereskedelmi értékesítő

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Pénzügyi ismeretek</p> <p>Pénzkorszakok a történelemben.</p> <p>A pénz szerepe és funkciói</p> <p>Ahány ország, annyi bankjegy: Valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze.</p> <p>Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései: Mikor és milyen döntések várnak ránk?</p> <p>Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában: Bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei</p> <p>A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése, bevételek-kiadások: Munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek,</p>	<p>Kilépés a munkaerőpiacra</p> <p>Életpálya, karrierperiódusok: Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet</p> <p>A munka világa, munkalehetőségek itthon és külföldön: A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás.</p>

	<p>társadalmi transferek, egyéb jövedelmek. Munkabér felépítése. Bruttó, nettó bér, adók, járulékok. A folyó kiadások csoportjai, beruházások.</p> <p>Bankszámlanyitás: A várható használat és a megfelelő kínálat (banki számlacsomag, költségek) összhangba hozása. A döntés főbb lépései.</p> <p>Mire használjuk a bankszámlánkat?: A készpénzfelvétel, átutalás, csoportos beszedés, bankszámlakivonat tartalma.</p> <p>E-banking: Telefon és internet a kényelem szolgáltatában. Technika és biztonság.</p> <p>Fizetés kártyával, készpénz nélküli fizetési módok: Bankkártyák és egyéb kártyák (típusok, előnyök, költségek).</p>	<p>Munkába állás, munkajogi alapok:</p> <p>A Munka törvénykönyve:</p> <p>A munkavégzés általános szabályai: A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai. A munkaszerződés általános tartalma. A munkáltató és a munkavállaló kötelességei. A kártérítési felelősség</p> <p>A munkaviszony megszűnése és megszüntetése: Felmondási idő, végkielégítés szabályai.</p> <p>A munka- és a pihenőidő szabályai: Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság.</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p>Pénzügyi ismeretek</p> <p>Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése.</p> <p>Pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai, a háztartás költségvetése.</p> <p>Egyes befektetési típusok: Betét típusú befektetések és értékelésük.</p> <p>Az értékpapír-befektetések (részvény, kötvény, kockázat, intézményei).</p> <p>Befektetés-védelem.</p> <p>Biztosítások (célja, fajtái).</p> <p>Hitel (célja, költségei, fajtái, hitelkockázatok, hitelbiztosítékok).</p> <p>Nyugdíjrendszer.</p>	<p>Kilépés a munkaerőpiacra</p> <p>Álláskeresés: Az álláskeresés folyamata, módjai.</p> <p>Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel.</p> <p>Önéletrajz, önéletrajz típusok, motivációs levél.</p> <p>Munkába állás, munkajogi alapok</p> <p>A munka díjazása: Alapbér, bérpótlékok.</p> <p>A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései.</p> <p>Munkaügyi kapcsolatok: Üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés.</p> <p>Atipikus foglalkoztatási formák, pl. távmunka, munkaerő-kölcsönzés.</p>

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek Élelmiszeripar ágazat és Turizmus vendéglátás ágazat

Szakmák:

Cukrász

Pék-cukrász

Pincér-vendégtéri szakember

Szakács

Szőlész-borász

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11. évfolyam	<p><i>Pénzkorszakok a történelemben.</i> <i>A pénz szerepe és funkciói</i> <i>Ahány ország, annyi bankjegy</i> Valuták, devizák és árfolyamok. Az euró mint az EU közös pénze.</p> <p><i>Az infláció fogalma, mérése, okai, hatásának értékelése</i></p> <p><i>Életpályaszakaszok és ezek pénzügyi összefüggései</i> Mikor és milyen döntések várnak ránk?</p> <p><i>Információforrások és intézmények a háztartás gazdálkodásának szolgálatában</i> Bankok, biztosítók, nyugdíjpénztárak, tőzsde, civil szervezetek, a fogyasztóvédelem intézményei.</p> <p><i>Pénzügyi céljaink tervezése</i> Pénzügyi terv szükségessége, háztartások erőforrásai</p> <p><i>A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése</i> <i>Bevételek-kiadások</i> Munkavégzéshez kapcsolódó, tulajdonból származó jövedelmek, társadalmi transferek, egyéb jövedelmek. Munkabér felépítés e. Bruttó, nettó bér, adók, járulékok.</p>	<p><i>Életpálya, karrierperiódusok</i> Életszakaszok, karrierperiódusok fogalma, életszerepek, tudatosítása, a pályakezdő élethelyzet.</p> <p><i>A munka világa,</i> <i>munkalehetőségek itthon és külföldön</i> A munkaerőpiac fogalma, munkaerő-piaci folyamatok, munkanélküliség, munkalehetőségek itthon. A külföldi munkavállalás lehetőségei, szabályai. Munkavállalás az EU-ban. Önfoglalkoztatás.</p> <p><i>Álláskeresés</i> Az álláskeresés folyamata, módjai. A Munkaügyi Központ szerepe az álláskeresésében. Jelentkezés az állásra, kapcsolatfelvétel.</p> <p><i>Önéletrajz, motivációs levél, felvételi beszélgetés</i> Önéletrajztípusok, a motivációs levél jelentősége, felvételi beszélgetés, viselkedés, nonverbális üzenetek.</p> <p><i>A Munka törvénykönyve.</i> <i>A munkavégzés általános szabályai</i> A munkaviszony fogalma, a munkaviszony alanyai.</p>

	<p>A folyó kiadások csoportjai, beruházások.</p> <p><i>A háztartás költség vetése</i> Költségvetés fogalma, elkészítésének módja. Egyenlegének alakulása.</p> <p><i>Biztosítások</i> A biztosítások lényege: veszélyközösség, kockázatfelosztás, kármegosztás. A biztosítók, mint kockázatokkal kereskedő vállalkozások. <i>Élet- és nem életbiztosítások</i> Egészség-, felelősségbiztosítás, utas-, lakás-, vagyonbiztosítás, életbiztosítások stb. <i>Nyugdíjas évek</i> Nyugdíj-jogosultság rendszere. Állami nyugdíjrendszer, nyugdíjrendszer pillérei. Gondoskodás az állami nyugdíj kiegészítéséről.</p>	<p>A munkaszerződés általános tartalma A munkáltató és a munkavállaló kötelelességei. A kártérítési felelősség</p> <p><i>A munkaviszony megszűnése és megszüntetése</i> Felmondási idő, végkielégítés szabályai.</p> <p><i>A munka- és a pihenőidő szabályai</i> Fiatalkorú munkavállalókra vonatkozó sajátosságok. Pihenőidő, szabadság. <i>A munka díjazása</i> Alapbér, bérpótlékok. Garantált bérminimum. A munkabérek közterhei, valamint adózási, biztosítási összefüggései.</p> <p><i>Munkaügyi kapcsolatok</i> Üzemi tanács, szakszervezetek, kollektív szerződés.</p> <p><i>Néhány szokásostól eltérő (atipikus) foglalkoztatási forma</i> Távmunka, munkaerő-kölcsönzés.</p>
--	---	--

Testnevelés

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

	<p>Labdajáték: kézilabda /átadási gyakorlatok, labdavezetés röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>Gerenda: járások, fordulások, homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /különböző irányból érkező labda átvétele, továbbítása, kapura lövések felső dobással talajról/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>
10. évfolyam	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Talajtorna: összefüggő talajgyakorlat: mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás, homorított felugrás Labdajáték: kézilabda /kapura lövések felugrással, cselezések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: hasmánt technika Rajtok: állórajt Szekrényugrás: kismacska Korlát: alaplendület, fordulás, leugrás Gerenda: járások, futások, fordulások, leugrás Labdajáték: kézilabda /sáncolás, komplex kapura lövési gyakorlatok/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>
11. évfolyam	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Talajtorna: összefüggő talajtorna (mérlegállás, kézállás, fejállás, tarkóállás) Labdajáték: kézilabda /kapura lövések páros, hármas kapcsolatokból, elzárások, leválások röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása.</p>	<p>A tanulók fizikai képességeinek felmérése/Cooper-teszt, helyből távolugrás, felülés, törzsemelés, fekvőtámasz/ Atlétika: Magasugrás: választott technika Súlylökés: Medicinlabdával Sztorna: Szekrényugrás: kismacska Korlát: támlázás, fordulás, alaplendület, leugrás Gerenda: járások, fordulás, mérlegállás és homorított felugrással leugrás Labdajáték: kézilabda /indítások, ziccer lövések/ röplabda/kosárérintés alkarérintés, alsó vagy felső nyitás technikai végrehajtása</p>

Szakmai tantárgyak

Munkavállalói idegen nyelv (Angol)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése • Szakmai idegen nyelv (Cukrász): • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) • Szakmai idegen nyelv (Szakács): <p>Konyhatechnológiai eljárások:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában) 2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés) 3. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás) 4. Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, piritás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések) 	<p>Tankönyv: Czirle Klára- Tóth Gábor: Szakmai idegen nyelv angol</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szóincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • Szakmai idegen nyelv (Cukrász): • A tészták csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> 1. felvert tészták 2. omlós tészták 3. vajastészták 4. élesztős tészták 5. hengerelt tészták 6. torták 7. csemegék 8. diabetikus készítmények 9. kézzel formázott figurák vagy virágok (díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázból) • Szakmai idegen nyelv (Szakács): • Az ételek csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> 1. Előételek 2. Levesek

	5. Különleges technológiák: <ol style="list-style-type: none"> 1. konfitálás 2. marinírozás 3. füstölés 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Levesbetétek 4. Húsételek 5. Köretetek 6. Saláták 7. Desszertek
--	---	--

Munkavállalói idegen nyelv (Német)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
11.	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése • Szakmai idegen nyelv (Cukrász): • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) • Szakmai idegen nyelv (Szakács): <p>Konyhatechnológiai eljárások:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában) 2. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés) 	<p>Tankönyv: Rudolf Radenhausen: Guten Appetit!</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjún előforduló legáltalánosabb csevegési témák szóincse • a telefonbeszélgetés során csevegés (small talk) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai <p>Szakmai idegen nyelv (Cukrász):</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tészták csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> 1. felvert tészták 2. omlós tészták 3. vajastészták 4. élesztős tészták 5. hengerelt tészták 6. torták 7. csemegék 8. diabetikus készítmények

	<p>3. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás)</p> <p>4. Sütés (egészben sütés, nyáron sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, piritás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések)</p> <p>5. Különleges technológiák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. konfitálás 2. marinírozás 3. füstölés 	<p>9. kézzel formázott figurák vagy virágok (díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból)</p> <p>Szakmai idegen nyelv (Szakács):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az ételek csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> 1. Előételek 2. Levesek 3. Levesbetétek 4. Húsételek 5. Köreték 6. Saláták 7. Desszertek
--	---	---

Munkavállalói idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>11.</p>	<p>Tankönyv: Pálffy Mihály:Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár 100 recettes et une idée de Hongrie A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az önéletrajz típusai, azok tartalmi és formai követelményei • a motivációs levél tartalmi és formai követelményei, felépítése, tipikus szófordulatai • az álláskereséssel kapcsolatos formanyomtatványok kitöltése • Szakmai idegen nyelv (Cukrász): • a cukrász termékek készítéséhez használt anyagok 	<p>Tankönyv: Pálffy Mihály:Fr.-M. M-Fr. Gasztronómiai szótár. 100 recettes et une idée de Hongrie. A szaktanár által készített segédanyagok, szószedetek.</p> <p>A tantárgy témakörei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az állásinterjú előforduló legáltalánosabb csevegési témák szókinccse • a telefonbeszélgetés során csevegés („petite conversation”) kezdeményezése • a telefonbeszélgetés szabályai, általános nyelvi fordulatai • Szakmai idegen nyelv (Cukrász): • A tészták csoportjai: 10. felvert tészták

	<ul style="list-style-type: none"> • fő cukrászati műveletek (nyersanyag előkészítése, tészta összeállítása, lazítás, pihentetés, formázás, pihentetés és érlelés, sütés vagy szárítás, kikészítés) • Szakmai idegen nyelv (Szakács): <p>Konyhatechnológiai eljárások:</p> <p>6. Főzés (forralás, gyöngyöző forralás, posírozás, kíméletes forralás, főzés zárt térben, hőkezelés kuktában)</p> <p>7. Gőzölés (közvetlen és közvetett gőzölés)</p> <p>8. Párolás (együtemű párolás, kétütemű párolás, natúrozás, elősütés, szakaszos párolás)</p> <p>9. Sütés (egészben sütés, nyárson sütés, roston sütés, serpenyőben sütés, pirítás, sütés bő olajban, zárt légtérű sütések)</p> <p>10. Különleges technológiák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. konfitálás 5. marinírozás 6. füstölés <ul style="list-style-type: none"> •Szakmai idegen nyelv (Pincér-vendégtéri szakember): <ul style="list-style-type: none"> •Fontosabb kifejezések a felszolgálat során (pincér szakszókincs-alapok) • Alkoholos és alkoholmentes italok •Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) •Szakmai idegen nyelv (Szőlész-borász): <ul style="list-style-type: none"> •Borok típusai és fajtái •Borvidékek Magyarországon •Az egri borvidék és borai •Borászati alapkifejezések használata 	<ol style="list-style-type: none"> 11. omlós tészták 12. vajastészták 13. élesztős tészták 14. hengerelt tészták 15. torták 16. csemegék 17. diabetikus készítmények 18. kézzel formázott figurák vagy virágok (díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból) <ul style="list-style-type: none"> • Szakmai idegen nyelv (Szakács): • Az ételek csoportjai: <ol style="list-style-type: none"> 8. Előételek 9. Levesek 10. Levesbetétek 11. Húsételek 12. Köretek 13. Saláták 14. Desszertek •Szakmai idegen nyelv (Pincér-vendégtéri szakember): <ul style="list-style-type: none"> •Fontosabb kifejezések a felszolgálat során (pincér szakszókincs-alapok) II. •Borajánlás ételekhez •Étteremben (éttermi alapszókincs, eszközök nevei) II. •Szakmai idegen nyelv (Szőlész-borász): <ul style="list-style-type: none"> •A borkészítés eszközei és folyamata •A borcímke értelmezése •Az egri borok bemutatása •Borászati alapkifejezések használata II.
--	---	---

Élelmiszeripar ágazat

Munkavállalói ismeretek

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

		Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)
--	--	---

Él_Anyagismeret

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

		Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcs-cukor) Növényi eredetű zsiradékok jellemzése, felhasználása. Az erjedéssipari nyersanyagok
--	--	---

ÉI_Élelmiszeripari technológiai alapok

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

	<i>Szétválasztó műveletek: Lényerési eljárások(préselés), ülepítés, szűrés</i>	Befejező technológiai műveletek - töltés) - zárás, csomagolás IV. Tárolás
--	--	---

Műszaki alapismeretek

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

Élelmiszervizsgálat

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

AGY_Mérések

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

AGY_Szakmaspecifikus alpműveletek

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

		<p>A hús és a húsfeldolgozó ipar nyersanyagai és terméke előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata</p> <p>A tej és feldolgozásának termékei előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk</p>
--	--	--

Munkavédelem és higiénia elmélet

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

Munkavédelem és higiénia gyakorlat

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

--	--	--

Alágazati specializáció

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

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

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

Szőlész-borász

A szőlőnövény és környezete

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

A szőlőtelepítés alapjai

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

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

Szőlőápolási ismeretek

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

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

		<p>számítások alapszintű ismerete Munka-és környezetvédelmi előírások</p> <p>A szőlő érésének nyomon követése</p> <p>A termésbecslés módszerei Logisztika, munkaszervezés</p> <p>A kézi és a gépi szüretre előkészítés lépései</p> <p>A szőlőfeldolgozó szüretre való felkészítése: fertőtlenítés, beüzemelés Szakmai számítások</p> <p>A szüreti időpont megállapítása</p> <p>A kézi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok</p> <p>A gépi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok</p>
--	--	---

Szőlőfeldolgozás, mustkezelések

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Borászati üzemek, üzemszervezés csoportosítása méret és funkció szerint</p> <p>A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése</p> <p>A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából</p> <p>A borászati termékek csoportosítása</p> <p>Termékleírások, oltalom alatt álló borok, földrajzi jelzés nélküli borok</p> <p>Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a feldolgozó felkészítése a szüretre</p>	<p>A musttisztítás módszerei</p> <p>A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása</p> <p>A musttartósítás alapjai</p> <p>A kocsány és a törköly kezelése</p> <p>A vonatkozó jogszabályok általános ismerete</p> <p>A must fogalma, a mustfrakciók jellemzése</p> <p>A borászati szempontból fontos vegyületszempontok, összetevők rövid jellemzése (fehér és kék szőlők)</p> <p>Vegyületek hatása a borminőségre</p>

	<p>A szüret lebonyolítása</p> <p>A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelválasztás; préselés</p>	
11.	<p>Borászati üzemek, üzemrészek csoportosítása méret és funkció szerint</p> <p>A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése</p> <p>A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából A borászati termékek csoportosítása</p> <p>Termékleírások, oltalom alatt álló borok, földrajzi jelzés nélküli borok</p> <p>Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a fel- dolgozó felkészítése a szüretre</p> <p>A szüret lebonyolítása</p> <p>A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelválasztás; préselés</p>	<p>A musttisztítás módszerei</p> <p>A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása A musttartósítás alapjai</p> <p>A kocsány és a törköly kezelése</p> <p>A vonatkozó jogszabályok általános ismerete</p>

Erjesztés

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

	Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai	
--	---	--

A bor kezelése és palackozása

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

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

		<p>A palackozáshoz szükséges anyagok: palack, záróelem, címke Borok jelölése (jogszabályok és termékleírások alapján)</p> <p>Egyéb csomagolási technikák (bag-in-box) A tokaji borvidék bemutatása: a termőhely ökológiai viszonyai Borkülönlegességek készítéséhez használható szőlőfajták bemutatása</p> <p>Az aszúsodás folyamata: a legfontosabb mikrobiológiai, kémiai folyamatok, az aszúbogyó fogalma</p> <p>A tokaji borkülönlegességek fogalma, jellemzése</p> <p>Tokaji borkülönlegességek készítése (szem előtt tartva a termékleírást)</p>
--	--	--

Szénsavas borok

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

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

A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>Magyarország borvidékeinek áttekintő ismerete (elhelyezkedése, ökológiai jellemzése, leg- jellemzőbb borai, hagyományai)</p> <p>A borrégiók fogalma, szerepe Magyarország borrégiói</p> <p>A borturizmus fogalma, jelentősége (pl. értékesítés, borfogyasztás) A borrendek szerepe</p> <p>A borturizmus fajtái: pincelátogatás, eseményturizmus, egészségturizmus, borfesztiválok, szüreti események, bortrezor, borárverés, borest, borászatok szálláskínálata, vendéglátása, tematikus utak</p> <p>A borutak szerepe Borakadémia</p>	<p>Borok felszolgálása (pl. hőmérséklet, pohár, dekantálás)</p> <p>Az ételek és borok párosításának alapjai Borvidékek, borrégiók jellegzetes gasztronómiája</p> <p>Gasztronómiai irányzatok, a konyhafőnök szerepe a bor kiválasztásában Belsőépítészet, hangulati elemek (pl. pohár bor értékesítésének technológia)</p> <p>A sommelier feladatai A higiénia fogalma A személyi és környezeti higiénia alapfogalmai Személyi és környezeti higiénia a borászatban Az élelmiszer-biztonság fogalma</p>

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

		<p>borászati technológiában A HACCP fogalma, 7 alapelve, a HACCP-rendszer kialakításának lépései</p> <p>A minőségbiztosítási és kiskereskedelmi beszállítói szabványok (ISO9000, IFS, BRC, FSSC22000) szerepe, jelentősége</p>
--	--	--

Szőlészeti és borászati alaptermékek

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

		Hibás, beteg borok felismerése
11.	<p>Egyszerű talajvizsgálatok</p> <p>A szőlőnövény betegségeinek, kártevőinek vizsgálata</p> <p>Rügyvizsgálat</p> <p>Próbaszüret: a szőlőfürt, a bogyók alkotóinak vizsgálata, várható alkoholtartalom számítása</p> <p>Mustvizsgálatok: refraktométeres vizsgálatok, tartalommérők, sűrűségmérők, cukortartalom</p> <p>A titrálható savtartalom mérésének módszerei, pH</p> <p>Pektinbontó enzimekre vonatkozó vizsgálatok</p> <p>Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel</p> <p>Extrakttartalom-meghatározási módszerek</p> <p>A titrálható savtartalom meghatározási módszerei</p> <p>A pH-mérés</p> <p>Az illósavtartalom meghatározása</p> <p>Cukortartalom-meghatározási módszerek</p> <p>Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása</p> <p>Refraktométerek használata</p> <p>A pH-mérés Malligand-készülék</p> <p>Afrométer</p>	<p>Az érzékszervi bírálat módszerei: rangsorolós módszerek, trianguláris teszt, pontozásos módszerek</p> <p>A szőlőbogyó érzékszervi bírálat Bor- és pezsgő érzékszervi bírálat.</p> <p>Ízküszöbvizsgálat</p> <p>Illatanyagok felismerése</p> <p>Hibás, beteg borok felismerése</p> <p>Próba kénez és</p> <p>Próbaderítések (bentonitos, csersav/kovasavszolos-zselatinos) Próba savtompítás, próba savemelés, próbaházasítás</p> <p>Szín- és izhibás borok javítása (színtelenítési és szagtalanítási próbák)</p> <p>Borok állóképességének vizsgálatai</p> <p>A mikrobiológiai laboratóriumban használatos speciális eszközök, berendezések</p> <p>A mikroszkóp felépítése, működése</p>

	<p>Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete</p> <p>Az érzékszervi bírálat módszerei:</p>	<p>Mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges mintavétel, a minták tárolása, előkészítése</p> <p>Borlesztők mikroszkópos vizsgálata</p> <p>Penészgombák vizsgálata</p> <p>A bor üledéktartalmának mikroszkópos vizsgálata</p> <p>Palackozás előtti élőcsíraszám meghatározása</p> <p>Higiéniiai vizsgálatok</p>
--	--	--

Szőlészeti és borászati szakmai gépek

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

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

Portfóliókészítés

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

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

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

	Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés	
--	--	--

Pék-cukrász

Sütőipari ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai</p> <p>A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovázkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások</p>	<p>Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. A kenyérgyártás eljárásai. A kovászos kenyérgyártás paraméterei. A kenyérgyártás műveletei. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek gyártása. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása</p> <p>Péksüteményekhez tartozó termékcsoporthoz, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékek. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoporthoz tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások</p>

<p>11.</p>	<p>Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei.</p> <p>Pék- sütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p> <p>A finompékárúkhöz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárú, omlós tésztából készült finompékárú, leveles tésztából készült finompékárú és kiemelt termékeik. Finompékárú jellemzői. Finompékárú termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárú tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások.</p>	<p>Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél- margarinos vagy vajas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárú tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárú kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárú sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárú késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p> <p>Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsiradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek.</p> <p>Komplettált termékek</p> <p>Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege</p>
------------	--	---

		Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében
--	--	--

Szakmai gépek

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

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

Sütőipari termékek készítése

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

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterület mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés Késztermék tömegmérése. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzet savfokának mérése fenofaleinos és Titrolineos titrálással. Töltelékhiány mérése	A minőség fogalma. A minőség szabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségbiztosítás története. Minőségbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HACCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek

		ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban
--	--	--

Cukrászati ismeretek

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

	<p>bevonó anyagok csoportosítása A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése. A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémekek, habok) jellemzése. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása. Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása. A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonna- sütemények jellemzése, készítésének műveletei</p>	<p>kijavítása Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése A kikészített sütemények készítésének műveletei: <ul style="list-style-type: none"> – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése. Anyaghányad számítása receptúra alapján, a</p> </p>
--	---	--

		<p>veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p>
11.	<p>A kikészített sütemények készítésének műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A szükséges nyersanyagok előkészítése – Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra – A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők – Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása <p>A nemzetközi cukrászati termékek jellemzése</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p> <p>Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése.</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p>	<p>A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére</p> <p>A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint</p> <p>A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái</p> <p>A parfék általános jellemzése, a parfék készítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A pohárkrémek készítésének műveletei.</p> <p>Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.</p> <p>A higiéniai rendszabályok alkalmazása</p> <p>A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok</p> <p>A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása</p> <p>Alkalmi díszmunkák tervezése.</p> <p>A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei.</p> <p>Csokoládé, plasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek</p>

		<p>A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása</p> <p>A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése.</p> <p>Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése</p> <p>Csökkentett szénhidrát tartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek jellemzése.</p> <p>A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok</p>
--	--	--

Cukrászati termékek készítése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10.	<p>A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása</p> <p>A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése A főzött cukorkészítmények előállítása és felhasználása</p> <p>Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása</p> <p>Az olvasztott cukorkészítmények (doboscukor, grillázs, cukorfesték) előállítása, felhasználása</p> <p>A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése</p> <p>Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínrémek, tojáskrémek, vajkrémek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túró töltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, felhasználása</p>	<p>A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>A forrázott tészta felhasználása</p> <p>A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése</p> <p>A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p>

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

		<p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p> <p>Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása</p> <p>Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények elő- állítása</p> <p>Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása</p> <p>A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása</p>
11.	<p>A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei:</p> <ul style="list-style-type: none"> –A szükséges nyersanyagok előkészítése –Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, előkészítése felhasználásra –A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők –Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása <p>A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquise felvert, financier fel- vert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta)</p>	<p>Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása</p> <p>A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok baleset- mentes alkalmazása</p> <p>A fagyalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagyalt minőségére</p> <p>A fagyaltok csoportosítása összetételük, a fagyaltkeverék készítési módja és a fagyasztás</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Különböző állagú betétek készítése -Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése -Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.) <p>A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek)</p> <p>Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével</p> <p>A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása</p> <p>Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása</p> <p>Sós omlós-, vajas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása</p>	<p>módja szerint</p> <p>A fagyaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagyaltkészítés hibái</p> <p>A parfék általános jellemzése, a parfékészítés műveleteinek jellemzése. A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása</p> <p>A pohárkrémek készítésének műveletei.</p> <p>Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.</p> <p>A higiéniai rendszabályok alkalmazása</p> <p>A fagyaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok</p> <p>A fagyaltkészítés műveleteinek alkalmazása.</p> <p>Adagolt fagyaltkészítmények (fagyaltkelyhek) készítése</p> <p>A parfékészítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése</p> <p>A pohárkrémek készítése.</p> <p>A higiéniai rendszabályok alkalmazása</p> <p>A fagyaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kézi- szerszámok balesetmentes alkalmazása</p> <p>Csokoládék temperálása.</p> <p>Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése</p> <p>Csökkenített szénhidrát tartalmú-, gluténmentes-,</p>
--	---	---

		tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása
--	--	---

Gazdasági és vállalkozási ismeretek

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

Portfóliókészítés

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

Kereskedelem ágazat

Kereskedelmi értékesítő

Munkavállalói ismeretek

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

Gazdasági ismeretek I.

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

Gazdasági ismeretek II.

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Az állam gazdasági szerepe, feladatai</p> <p>Az állam feladatai.</p> <p>Az állami szerepvállalás változása.</p> <p>Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei.</p> <p>Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere.</p> <p>A központi költségvetés.</p> <p>Jogi alapfogalmak</p>	<p>Tudatos fogyasztói magatartás</p> <p>Fogyasztóvédelmi alapismeretek</p> <p>A fogyasztók alapvető jogai.</p> <p>Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.</p> <p>Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása.</p> <p>Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás</p> <p>Marketing alapfogalmak</p>

	<p>A jog lényege, fogalma, funkciói. A jogforrás és jogforrási hierarchiája. A jogviszony. A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. A jogrendszer felépítés.</p>	<p>A marketing szerepe a vállalkozásban. Marketingstratégia. Marketingmix és eleme Nemzetközi gazdasági kapcsolatok A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. Kereskedelempolitikai irányzatok. A külkereskedelem alapvető formái. Nemzetközi elszámolások eszközei. A gazdasági integrációk szerepe és típusai. Az Európai Unió fejlődése és működése</p>
--	--	---

Vállalkozások működtetése I.

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

Vállalkozások működtetése II.

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

<p>9. évfolyam</p>	<p>Statisztikai alapfogalmak A statisztika fogalma, ágai. A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. A statisztikai ismérv és fajtái. Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai. A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai. A statisztikai adatok ábrázolása. A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.</p>	<p>Statisztikai alapfogalmak A megoszlási viszonyszám és összefüggései. Középértékek és alkalmazásuk. Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) Helyzeti középértékek: módusz, medián.</p>
---------------------------	--	---

Kommunikáció I.

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

Kommunikáció II.

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

Pénzügyi és munkavállalói ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	Pénzügyi ismeretek A pénz kialakulása, jellemzői. Pénzfunkciók. A bankrendszer a mai gazdaságban. A tőkepiac és termékei. A pénzügyi közvetítők. A háztartás, mint megtakarító. A háztartás, mint hitelfelvevő. Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei.	Munkavállalói ismeretek A háztartás költségvetése. Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, képzések szerepe. Motivációs levél és önéletrajz készítése: fontossága, formai és tartalmi kritériumai. Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák. Állásinterjú. Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony létrejötte, fajtái. Munkaviszony adózási, járulékfizetési kötelezettségei. Munkába állás: munkaviszonnal kapcsolatos jogok, kötelezettségek. Bérek, járulékok napjainkban. A munkaviszony megszűnése, megszüntetése.

11. évfolyam	<p>Gazdasági ismeretek A gazdaság szereplői. Gazdasági körforgás ábra. Az állam feladatai, szerepkörei. A bankrendszer a mai gazdaságban. Bankszámla, bankkártya, hitelkártya. A hitel fogalma, fajtái, a hitelezés folyamata, biztosítékai. A vállalatok, vállalkozások alapítása, működtetése. Vállalkozási formák. A sikeres vállalkozások jellemzői a gyakorlatban.</p>	<p>Munkajogi ismeretek Munkáltató jogai, kötelezettségei, felelősségei. Munkavállaló jogai, kötelezettségei, felelősségei. Foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok. Bérezés. Munkaviszony adózási, járulékfizetési kötelezettségei. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése.</p>
---------------------	---	---

Digitális alkalmazások I.

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

Digitális alkalmazások II.

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

Kereskedelmi ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	Áruforgalmi ismeretek Az áruforgalmi folyamat elemei Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja Göngyölegkezelés Raktárak, tárolási módok Árumozgató eszközök és gépek Beérkezett áruk készletre vételezése Készletnyilvántartó program megismerése Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása	Szakmai számítások Árak felépítése Leértékelés, akció, kiárusítás Forgalom Költségek Árréstömeg

<p>11. évfolyam</p>	<p>Áruforgalmi ismeretek A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek) Az áruk eladásra történő előkészítése Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések Az áru kihelyezése az eladótérbe Értékesítési csatornák Értékesítési módok</p>	<p>Szakmai számítások</p> <p>Átlagkészlet Forgási sebesség napokban, fordulatokban Áruforgalmi mérlegsor Leltáreredmény meghatározása Eredmény keletkezése</p> <p>Online kereskedelem Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok Weblap, virtuális áruház felépítése Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése Árukezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei Az áru feladása Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</p>
----------------------------	--	---

Üzlet működtetése

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>10. évfolyam</p>	<p>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben</p>	<p>Környezetvédelem A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem Az üvegházhatás jelensége, következményei</p>

	<p>A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja</p> <p>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</p> <p>Munka-, tűz- és balesetvédelem</p> <p>Munkavédelmi alapfogalmak</p> <p>Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei</p> <p>A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások</p> <p>A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések</p> <p>A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása</p> <p>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv</p>	<p>Hulladékgyűjtés, a hulladékok fajtái, csoportosítása</p> <p>Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik</p> <p>A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége</p> <p>Áru- és vagyonvédelem</p> <p>Az áru- és vagyonvédelem szerepe</p> <p>Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők</p> <p>Áru- és vagyonvédelmi eszközök</p> <p>A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei</p> <p>Rendkívüli esetek kezelése</p>
11. évfolyam	<p>Erőforrás-gazdálkodás</p> <p>Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)</p> <p>Munkakörök a kereskedelemben</p>	<p>Erőforrás-gazdálkodás</p> <p>Munkaszervezés és információs folyamatok</p> <p>A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</p>

Termékismeret és forgalmazás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10. évfolyam	<p>Árurendszerek</p> <p>Árurendszerek</p> <p>A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben</p> <p>EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök</p> <p>Minőség</p> <p>Az áru minőségére ható tényezők</p> <p>Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei</p> <p>Szabványok, szabványosítás</p>	<p>Vegyárúk:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vegyiárúk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei – A vegyiárúk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása – A vegyiárúk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények

	<p>Fogyasztói érdekvédelem A fogyasztókat megillető jogok A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai A szavatosság A jóállás Fogyasztói panaszok kezelése Vásárlók könyve Békéltető testület Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések Árufőcsoportok bemutatása Élelmiszerek és élvezeti cikkek: <ul style="list-style-type: none"> – Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények – Az élelmiszerek összetétele – Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozási jelentősége – Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) – Rendszertani csoportosítás – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések – A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények – Évezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai Vegyárúk rendszertani csoportosítása Ruházati cikkek: <ul style="list-style-type: none"> – Rendszertani csoportosítása – A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése – A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények – Kapcsolódó szolgáltatások
--	--	---

<p>11. évfolyam</p>	<p>Vegyes iparcikkek: – A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása – A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok – Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok</p> <p>Műszaki cikkek: – Műszaki és elektromos alapismeretek – Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények – Minőségi és biztonsági követelmények</p> <p>Termékkihelyezés A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai</p>	<p>Csomagolás A csomagolás funkciói A csomagolóeszközök fajtái A csomagolásra vonatkozó előírások A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</p> <p>Specifikus termékismeret A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: – Áruátvételtre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai – Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése – Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</p> <p>Fogyasztói trendek (nincs neki óraszám adva) Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben A digitális világ, okoseszközök Felelős fogyasztás Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem</p>
----------------------------	---	--

Üzleti kommunikáció

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>10. évfolyam</p>	<p>Az értékesítő szerepe A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban Munkahelyi együttműködés A vásárlási döntést befolyásoló tényezők A vásárlás indítékai A vásárlási döntés folyamata Vásárlói típusok, vásárlói magatartások</p>	<p>Értékesítési technikák és eladásösztönzés A marketingkommunikáció területei: – Reklám – Személyes eladás – Vásárlásösztönzés, PR</p>
<p>11. évfolyam</p>	<p>BTL-eszközök a kereskedelemben: – Vásárlásösztönzés – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája Digitális kommunikáció Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek</p>	<p>Digitális kommunikáció Bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</p>

Turizmus-vendéglátás ágazat (ágazati alapoktatás)

Cukrász, Szakács, Pincér-vendégtéri szakember

Munkavállalói ismeretek

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

A munka világa

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

IKT a vendéglátásban

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

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

A cukrászati termelés alapjai elmélet

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

Az ételkészítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>A konyha felépítése, helyiségei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef) Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés</p>	<p>Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, pároztás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszagztatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta Alapkészítmények előállításuk és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzzel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással

A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése.) A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kiegészítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok: Felszolgálás általános szabályai Felszolgálási módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok</p>	<p>A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája: <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada </p>

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
9. évfolyam	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>Eger különleges vonzereje Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai kiajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p>

Turizmus-vendéglátás ágazat szakmai oktatás

Pincér- vendégtéri szakember

Rendezvényszervezési ismeretek

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

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

	<p>Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken</p> <p>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</p> <p>Etikett és protokoll szabályok</p> <p>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</p> <p><i>Rendezvénylogisztika</i></p> <p>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)</p> <p><i>Rendezvény lebonyolítása</i></p> <p>Nyitás előtti előkészítő műveletek</p> <p>Szervizasztal felkészítése</p> <p>Gépek üzembe helyezése</p> <p>Rendezvénykönyv ellenőrzése</p> <p>Vételezés raktárból, készletek feltöltése</p>	
--	--	--

Vendégtéri ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p><i>Felhasználási ismeretek</i></p> <p>A felhasználóval szemben támasztott követelmények, a felhasználás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás</p>	<p><i>A felhasználás lebonyolítása</i></p> <p>Felhasználási módok, folyamatok (angol, francia, svájci felhasználási módok; a munkafolyamatok sorrendjének megtervezése stb.)</p> <p>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása („à la carte” rendelésvétel, ajánlás szabályai)</p> <p>Alkalmi rendezvényekre való terítés szakmai szabályok, a munkafolyamatok sorrendje, lépései)</p>

		<p>Rendezvényen való felszolgálat (a rendezvények típusai szerinti feladatok, a munkafolyamatok fázisai, az érkezés és a távozás szakmai jellegzetességei)</p> <p>Szobaszerviz feladatok ellátása (rendelésfelvétel módjai, reggeli és vacsora a szállodai szobában, speciális szakmai ismeretek, fizettetés, minibár)</p> <p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (voucher, számlázó program)</p>
11.	<p><i>Felszolgálati ismeretek</i></p> <p>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlása</p>	<p><i>A felszolgálat lebonyolítása</i></p> <p>Felszolgálati módok, folyamatok</p> <p>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</p> <p>Alkalmi rendezvényekre való terítés</p> <p>Rendezvényen való felszolgálat</p> <p>Szobaszerviz feladatok ellátása</p> <p><i>Fizetési módok</i></p> <p>Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete (számla készítése, számlázó program, online számlázás, bankkártyás fizetés, POS terminál használata, működtetése, SZÉP kártya, üdülési csekk sztb.)</p>

Étel- és italismeret

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

<p style="text-align: center;">10</p>	<p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p> <p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások</p>	<p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások</p> <p><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok</p> <p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p>
<p style="text-align: center;">11.</p>	<p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</p>	<p><i>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</i></p> <p>Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok</p>

	<p>Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Konyhatechnológiai alapismeretek</i></p> <p>Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások (bécsi, párizsi, Orly bundázás, bor- és sörteszta, tempura, nyitrai szelet stb.) A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata</p> <p><i>Ételkészítési ismeretek</i></p> <p>Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások</p> <p><i>Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”</i></p> <p>A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</p> <p><i>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</i></p> <p>Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</p>	<p><i>Az italok készítésének szabályai</i></p> <p>Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése (standard koktélok: White Lady, Mojito, Martini koktél, Pezsgőkoktél, Alexander; kávékülönlegességek: presszó kávé, cappuccino, latte, latte machiato, Ír kávé stb. készítése és a felszolgálásukhoz használt eszközök)</p> <p><i>Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása</i></p> <p>Aperitif és digestif italok, italajánlás Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai Itallap/borlap szerkesztésének szabályai Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása</p> <p><i>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</i></p> <p>A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag (laktóz-, tej-, cukor-, szénhidrátmentes italok, dió és egyéb olajos magok, valamint az allergének helyettesítésének lehetőségei)</p>
--	--	---

Értékesítési ismeretek

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

Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponyjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése

Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonalap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.

Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>10</p>	<p><i>Beszerezés</i></p> <p>Árrendelési és beszerzési típusok</p> <p>Nyersanyagok beszerzési követelményei</p> <p><i>Raktározás</i></p> <p>Az áruátvétel szempontjai és eszközei</p> <p>Raktárak típusai, kialakításának szabályai</p> <p>Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai</p> <p>A selejtezés szabályai</p>	<p><i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i></p> <p>Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p> <p><i>Árképzés</i></p> <p>Árpolitika, áralkalítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árres, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árresszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p>

	<p><i>Termelés</i> Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei</p> <p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i> Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i> Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</p>	<p><i>Vállalkozási formák</i> Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)</p> <p><i>Alapvető munkajogi és adózási ismeretek</i> Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei Munkaköri leírás célja, tartalma Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)</p>
<p>11.</p>	<p><i>Ügyvitel a vendéglátásban</i> Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban</p> <p><i>Árképzés</i> Árpolitika, árki alakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</p>	<p><i>Jövedelmezőség</i> A költség fogalma, az eredmény fogalma Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</p> <p><i>Elszámoltatás</i> Leltárhiány, többlet értelmezése</p>

		Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár- elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása
--	--	---

Szakács

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Előkészítés</p> <p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával. Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</p> <p>A tanulók megismerik a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</p>	<p>Alapkészítmények</p> <p>A tanulók megismerik a következő alapkészítményeket:</p> <ul style="list-style-type: none">– fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak– farce-ok: máj- és húsfarce-ok– páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz– marinálás: citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.– egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez– duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható– muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható <p>Sűrítési eljárások</p> <p>A tanulók megismerik a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none">– a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával– keményítők használata– egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait– az étel sűrítése saját anyagával– sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)– sűrítés zsemlemorzzával, kenyérrel– burgonyával történő sűrítés

	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.</p> <p>Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítik.</p>	<p>Bundázási eljárások</p> <p>A tanulók megismerik az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza <p>Mártások</p> <p>A tanulók megismerik a mártásokat, használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése
--	--	--

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Főzés</p> <p>A tanulók elsajátítják a főzés formáit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forralás: tészták, levesbetétek, körettek – Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek – Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek – Posírozás: bevert tojás – Beforralás: fűszerkivonatok – Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása – Blansírozás: zöldségek előfőzése – Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén <p>Gőzölés</p>	<p>Sütés II.</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

	<p>A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek – Közvetett gőzölés: felfújtak <p>Párolás</p> <p>A tanulók elsajátítják a párolási technikákat.</p> <p>Egyszerű (együtemű) párolás:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Halak (rövid lében) – Gyümölcsök <p>Összetett párolások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hússzeletek – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) – Apró húsok, pörkölte <p>Sütés I.</p> <p>A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések technológiáit.</p> <p>Nyílt légtérű sütések:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése – Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése – Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése 	<p>Különleges technológiák</p> <p>A tanulók megismerik az alábbi technológiákat:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacska, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p> <p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>Cukrászat</p> <p>A tanulók megismerik a különféle éttermi cukrászati technológiákat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
--	---	---

	<p>– Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával</p> <p>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>	<p>– Édes és sós töltelékek</p> <p>– Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</p> <p>– A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)</p> <p>– Édes felfújtak, pudingok</p> <p>– Mártások, öntetek</p> <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p> <p>A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket állítson össze a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.</p> <p>Ételkészítés árukosárból</p> <p>A tanulók a rendelkezésére álló alapanyagokból összeállítanak egy legalább háromfogásos menüsört. Szóban be tudják mutatni az általuk összeállított menüt</p>
--	--	---

Ételek tálalása

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
10	<p>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</p> <p>A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.</p>	<p>Heti menük összeállítása</p> <p>Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek dietetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.</p> <p>Alkalmi menük összeállítása</p>

	<p>Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt.</p> <p>Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit.</p> <p>Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálat.</p> <p>Szezonális alapanyagok használata</p> <p>Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.</p>	<p>Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.</p>
<p>11.</p>	<p>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p> <p>Nemzetközi ételismeret</p> <p>Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez</p>	<p>Büfék összeállítása és tálalása</p> <p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonális és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p> <p>Kalkuláció összeállítása</p> <p>A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg.</p>

		Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.
--	--	---

Anyagzárlkodás, adminisztráció, elszámoltatás

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

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

	<p>Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfa-kulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.</p>	<p>A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérleget. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.</p>
--	--	--

Cukrász

Előkészítés

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

	<p>Tartósítási módszerek: fizikai, fizikai-kémiai módszerek, kémiai és biológiai tartósítási eljárások</p> <p>Édesítőszer-csoportjai, jellemzésük</p> <p>Természetes édesítőszer-csoportok</p> <p>Mesterséges édesítőszer-csoportok</p> <p>Cukorpótlók</p>	<p>Tej és tejtermékek felhasználása a cukrászatban</p> <p>Sajtok</p> <p>A tojás szerkezete, összetétele</p> <p>A tojás minősége, mikroflórája, romlása, technológiai szerepe</p> <p>A tojás előkészítése, a felhasználására vonatkozó előírások</p> <p>Húsok összetétele, jellemzői</p> <p>Húsok, belsőségek, húsipari készítmények felhasználása a cukrászatban</p> <p>Kakaóbab és termékei (összetétel, jellemzők, kakaópor és kakaóvaj)</p> <p>Édesipari termékek: csokoládé és bevonómassza</p> <p>Alkaloid-tartalmú élelmiszerek: kávé, tea</p> <p>Ízesítőszer-csoportok</p> <p>Fűszerek</p> <p>Egyéb segédanyagok, zselésítők</p>
11.	<p>Alkoholmentes italok csoportjai</p> <p>Alkoholtartalmú italok csoportjai</p> <p>Alkoholtartalmú italok technológiai szerepe</p> <p>Az élelmiszer-előállítás szabályai</p> <p>Az élelmiszerek csomagolása</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban: Nyersanyagok előkészítése</p> <p>Gépek, berendezések, eszközök előkészítése</p> <p>Anyaghányadok számítása: Nyersanyag-hányad, kalkuláció, gyártmánylap fogalma</p> <p>Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyag-hányad kiszámítása</p> <p>Az anyagok szakszerű kiválasztása</p>	<p>Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</p> <p>Anyagok mérése, technológiai leírások</p> <p>Megadott anyag-hányad alapján számítások elvégzése</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján</p> <p>Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján</p> <p>Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása</p>

Cukrászati termékek készítése

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

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

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

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

	<p>Mértékegység átváltások Alapfogalmak – nettó súly, bruttó súly, tárasúly Anyaghányad-számítás Tömegszámítás Veszteség- és tömegnövekedés számítása Százalékszámítás Kerekítés szabályai</p>	
11.	<p>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői, Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás, Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.) Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmi (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség) bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)</p>	<p>Elszámoltatás Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése, Raktár elszámoltatása Termelés elszámoltatása Készletgazdálkodása Átlagkészlet számítási módok Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban számtani, átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)</p>

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

Évfolyam		I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Szakképző Iskola 8 hónapos Ksz/11. évfolyam <i>Ágazati alapképzés</i></p>	<p>Munkavállalói ismeretek</p>	<p>Álláskeresés: Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek: Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)</p>	<p>Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése: Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) Munkanélküliség: Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)</p>

A munka világa	<p>Alapvető szakmai elvárások: Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások</p> <p>Kommunikáció és vendégkapcsolatok: Alapvető szakmai kommunikációs elvárások - szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel</p>	<p>Kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával</p> <p>Munkabiztonság és egészségvédelem: Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); Elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban</p>
IKT a vendéglátásban	<p>Digitális kultúra alapjai: szövegszerkesztés Word használata, formázási feladatok, képek beszúrása; Word dokumentum mentése, mentési helyek, feltöltések felhőbe, TEAMS alkalmazásba, egyéb adathordozóra; Word dokumentumban táblázat készítése, felépítése, statisztikai alapok, adatok értelmezése, táblázatban elhelyezése; Excel használata, adatok elrendezése, alapok megismerése; Power Point lényege, működése, formázása, képek, hivatkozások beszúrása</p> <p>Hivatalos kommunikáció alapjai Modern kommunikációs csatornák Kommunikáció a közösségi oldalakon, internetes közösségi oldalak beállításai A vendéglátás fogalma, helye és szerepe a nemzetgazdaságban, feladatai, jelentősége A vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatai Éttermi szoftverek használatának alapjai POS-terminál használata</p>	<p>A vendéglátás szervezeti egységei A vendéglátás üzlethálózata A turisztikai szolgáltatások helyszínei Szálláshelyi szolgáltatások Böngésző programok, internetes kereső programok használata Webes megjelenések a vendéglátás területén A vendéglátás tárgyi feltételei: helyiségek, helyiségkapcsolatok A vendéglátás tárgyi feltételei: gépek, berendezések, felszerelések, digitális eszközök Készletnyilvántartó szoftver használata Turizmus és szálláshelyi szolgáltatások Szálláshelyek működése, szálláshelyi szolgáltatások Szállodai szoftverek működése Digitális eszközök a turizmusban</p>
Az ételkészítés alapjai elmélet	<p>A konyha felépítése, helyiségei, munkaterületei: A konyha helyiségei, berendezései, eszközei, gépei, használatuk</p> <p>Munka-, baleset és tűzvédelmi előírások Higiéniai és környezetvédelmi szabályok A szakács szakma felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök; tanuló, szakács, chef)</p>	<p>Konyhatechnológiai műveletek: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p>

	<p>Az ételkészítés nyersanyagai, előkészítő műveletek: A nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai A nyersanyagromlás jellemzői A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények A nyersanyagok előkészítése Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Konyhatechnológiai műveletek: Főzés, sütés, pirítás, párolás, gőzölés Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés Sűrítési eljárások Dúsítási eljárások Bundázási eljárások Alaplevek Kivonatok Fűszerezés, ízesítés</p>	<p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek, barna alaplevek, világos alaplevek Alapkészítmények Sűrítési eljárások: liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurre manié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával, keményítők használata, egyéb sűrítők alkalmazása Bundázási eljárások: natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza Alapkészítmények előállítása és tálalásuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zöldséges rizottó • Hal tempura (magyar fehérbúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel • Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel) • Parajkrém leves, buggyantott tojással
<p>A cukrászati termelés alapjai elmélet</p>	<p>Cukrászüzem helyiségei, munkaterületei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászüzem helyiségei, berendezései, eszközei, gépei • Munka- és balesetvédelmi előírások • A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei • A cukrászüzem munkakörei <p>A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A cukrászati nyersanyagok minősége, tárolása, érzékszervi tulajdonságai • A nyersanyagromlás jellemzői 	<p>Cukrászati alaplévelek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tésztalapítási módok • Cukorkészítmények előállítása • Tésztakészítés és feldolgozás • Sütés • Kikészítő műveletek • Cukrászati alaplévelek idegen nyelvű elnevezései <p>Cukrászati félkész termékek csoportjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tészták • Töltelékek <p>Bevonóanyagok</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • A nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelmények <p>A cukrászati nyersanyagok idegen nyelvű elnevezései</p>	
<p>A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet</p>	<p>Higiénia, HACCP, munkavédelem: A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben. Higiéniiai előírások a vendéglátásban. Egészségügyi alkalmasság kritériumai. Munka- és balesetvédelmi ismeretek, teendők baleset esetén, munka- és balesetvédelmi oktatás Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékek fajtái, tűzoltás módjai, tűz bejelentése,) A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei: A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei A vendéglátó értékesítés munkaterületei, munkakörei A pincér feladata Motiváció Eszközismeret: Az értékesítés eszközeinek csoportosítása Az értékesítés eszközeinek használata Váltások (egyszerű és különleges) Italkeverés eszközei, díszítő eszközök A vendéglátó értékesítés gépei, berendezései: Az értékesítőhely berendezési tárgyai (bútorok, asztalok, székek, kisegítő asztalok, tálaló kocsik, szeletelő/flambírkocsi, ital-kocsik, tálmelegítők, tányér-melegítők) A vendégtérben alkalmazott gépek és berendezések Terítési formák, felszolgálási módok:</p>	<p>A vendég fogadása, kommunikáció, etikett: Etikett és protokoll szabályok ismerete Köszönési, megszólítási formák, kézfogás Udvariassági szabályok (nemek, kor és rang/beosztás szerint) A pincér és a vendég kapcsolata (vendégfogadás, ültetés, ajánlás, felszolgálás, fizettetés, elköszönés) Vendégtípusok Hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások Vendég- és szervizterek előkészítése: Nyitás előtti munkaműveletek Terítés menete A vendég fogadása Étel- és italismeret Svájci felszolgálási mód A vendég asztalánál készülő ételek és italok: A vendég asztalánál történő ételkészítés eszközei, szabályai A vendég asztalánál történő italkészítés eszközei, szabályai, lépései Alkoholmentes kevert italok receptúrája:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lucky Driver • Shirley Temple • Alkoholmentes Mojito • Alkoholmentes Piña Colada

	<p>Felszolgálat általános szabályai Felszolgálati módok Az éttermi alapterítés formái Terítési módok, terítési szabályok</p>	
<p>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet</p>	<p>Turisztikai alapfogalmak, a turizmus célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A turizmus célja • A turizmus szereplői • Turisztikai vonzerő, irodalmi, művészeti attrakciók • Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok • Eger és környéke, az Északkelet-Magyarországi régió földrajzi, történelmi, művészeti adottságai, vonzereje, látványosságai <p>Eger és környéke turisztikai vonzereje, látványosságai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eger kiemelkedő műemlékei <p>Eger különleges vonzereje Eger, és környéke, mint a gyógyturizmus központja Egerben és a környéke kiemelt rendezvényei Heves megye és a Mátra-Bükk látványosságai, nevezetességei Klasszikus turisztikai termékek, turisztikai régiók Magyarországon: A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és turisztikai termékek Kiemelt turisztikai térségek</p>	<p>Szálláshelyek csoportosítása, minősítése Szálláshelyek csoportosítása, típusai Szálláshelyek szolgáltatásai Szálláshelyek minősítése Szállodai standardok A szállodák irányítási rendszere, működtetése Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Szállodabemutatók Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök Szállodai ajánlások Szálláshelyek megjelenése a webes felületeken Eger és környéke szálláshelyek Eger szálláshelyi kínálata és szolgáltatásai</p>

<p>8 hónapos Ksz/11. évfolyam Szakirányú Oktatás <i>Cukrász</i></p>	<p>Előkészítés</p>	<p>Az élelmiszerek összetevői A táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek tápértékének megőrzése HACCP-rendszer Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítási rendszer a cukrászatban Cukrászati nyersanyagok (malomipari termékek, édesítőszer, állati és növényi eredetű zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, húskészítmények, kakaó, csokoládé, zöldségek és gyümölcsök, fűszerek, zselésítők, kávé és tea, borok és szesz-ipari termékek) Anyagok és eszközök előkészítése a cukrászatban Nyersanyagok előkészítése Anyaghányadok számítása: Nyersanyag-hányad, kalkuláció, gyártmánylap Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján Anyagok mérése, technológiai leírások értelmezése Megadott anyaghányad alapján számítások elvégzése Nyersanyag-szükséglet meghatározása gyártmánylap alapján Nyersanyag-szükséglet meghatározása rendelések alapján Nyersanyag-szükséglet számítása előrejelzések alapján Cukrászati termékek energia- és tápanyag-számítása Munkaszervezés fogalma, alapelemei a cukrászatban; a munkaszervezés módszerei Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján Modern technológiai eljárások; Gépek és berendezések szerepe Új nyersanyagok, kényelmi termékek</p>
--	---------------------------	--

		Cukrászati készítmények minőségbiztosítási rendszere
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése
Cukrászati termékek készítése		Töltelékek, krépek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása: Krépek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek Gyümölcsstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száras és forrázott dió, mák, dióhab) Túrótöltelékek Sós töltelékek Tojáskrépek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém Vajkrépek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrém készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínikrépek készítése, ízesítése

		<p>Puncstöltelék készítése</p> <p>Tészták és uzsonnasütemények: Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények: Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése</p> <p>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p> <p>Tészták és sós teasütemények: Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</p> <p>Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</p> <p>Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p> <p>Krémes készítmények:</p>
--	--	--

		<p>Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrém</p> <p>Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk</p> <p>Édes teasütemények, mézesek:</p> <p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése</p> <p>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p> <p>Gyors érlelésű mézeskalács-tészta</p> <p>Felverték és hagyományos cukrászati termékek: tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése</p> <p>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta</p> <p>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta</p> <p>Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával</p> <p>Szeletek, tejszínes szeletek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska <p>Felvert lapokból készült tekercsek</p> <p>Minyonok, omlós tésztából készült desszertek</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek:</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p>
--	--	--

		<p>Tészták: Felverték: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert Omlós tészták: sablee-tészták, keksztészták Francia forrázott tészták Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal Roppanós rétegek Krémek készítése: Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével Mousse: gyümölcs mousse olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse, angol krémmel, ganache-sal Cremeux: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval Vajkrémek: francia vajkrém, olasz vajkrém Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek Tartlette: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták Minidesszertek – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek Macaron Pohárdesszertek Bonbonok: Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok Hidegcukrászati termékek: Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.</p>
--	--	--

		<p>Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok</p> <p>Parfék: fagylalt és tejszínhab keverékéből tejszínes fagylaltokból</p> <p>Semifreddo</p> <p>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek: A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei</p> <p>Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek Tejfehérjementes cukrászati termékek Tejcukormentes cukrászati termékek</p>
<p>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</p>		<p>Bevonatok készítése, alkalmazása: Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat</p> <p>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása: Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcscsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</p>

		<p>Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal</p> <p>Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat alkalmazása</p> <p>Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>Cukrászati termékek tálalása</p> <p>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése:</p> <p>Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével</p> <p>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése</p> <p>Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása</p> <p>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján</p> <p>Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása</p> <p>Ünnepi, egyedi formájú torták készítése</p> <p>Díszmunkák tálalása</p>
<p>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</p>		<p>Anyaggazdálkodás:</p> <p>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</p> <p>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</p> <p>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése</p>

			<p>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása Áruraktározás Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása. Árufelhasználás megállapítása Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése Cukrászati termékek kalkulációja: Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása Kalkulációt végző számítógépes program megismerése Elszámoltatás: Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcsönyvben Cukrászüzem és raktár leltározása A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása Megengedett anyagfelhasználás megállapítása Leltáreredmény megállapítása</p>
<p>8 hónapos Ksz/11. évfolyam Szakirányú képzés Szakács</p>	<p>Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás</p>		<p>Előkészítés: Az élelmiszerek összetevői A táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete Az élelmiszerek tápértékének megőrzése HACCP-rendszer Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítási rendszer a cukrászatban Konyhatechnológiai nyersanyagok (malomipari termékek, édesítőszer, állati és növényi eredetű zsiradékok, tojás, tej és tejtermékek, vágóállatok, baromfifélék, halak, hidegvérű állatok; húskészítmények, húsipari készítmények, kakaó,</p>

			<p>csokoládé, zöldségek és gyümölcsök, fűszerek, ízesítők, adalékanyagok, kávé és tea, sör, borok és szesz-ipari termékek)</p> <p>Anyagok és eszközök előkészítése</p> <p>Nyersanyagok előkészítése</p> <p>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés:</p> <p>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</p> <p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)</p> <p>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek:</p> <p>Világos és barna alaplevek fajtái</p> <p>Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad)</p> <p>Világos alaplevek (csirke, zöldség, hal)</p> <p>Alapkészítmények:</p> <ul style="list-style-type: none"> – fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak – farce-ok: máj- és húsfarce-ok – páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz – marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények – egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köreték készítéséhez – duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható – muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió <p>Sűrítési eljárások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés <p>Bundázási eljárások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta <p>Mártások:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások <p>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok):</p> <ul style="list-style-type: none"> – kolbászok, hurkák – galantinok, ballotine – pástétomok – terrine-ek <p>Pékárúk és cukrászati alaptészták:</p> <p>Kelt, omlós, kevert és égetett tészták</p> <p>Kovász segítségével kifli és egyszerűbb kenyerek készítése</p> <p>Savanyítás, tartósítás:</p> <p>Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségek és gyümölcsök</p>
	<p>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</p>		<p>Kéziszerszámok:</p> <p>A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztítása és karbantartásuk szabályai</p> <p>Üzembiztosan össze- és szét szerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.</p> <p>Hűtő- és fagyasztóberendezések:</p>

		<p>A hűtő- és fagyasztóberendezések működési elvei, kezelésük és programozásuk (fagyasztó- és sokkolókészülékek)</p> <p>Főző- és sütőberendezések:</p> <p>Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetészerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek)</p> <p>Egyéb berendezések és gépek:</p> <ul style="list-style-type: none">– Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük– Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést. <p>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek:</p> <p>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatai</p> <p>(Gőzpárolók esetében:</p> <ul style="list-style-type: none">– Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével– A készülék funkcionális elemei– Gőzgenerátor vízkömentesítése– Gőzfúvóka vízkömentesítése– Gőzgenerátor ürítése– SelfCookingControl üzemmód– Előmelegítés funkció ismerete, programozása– Cool down program alkalmazása– Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel)
--	--	---

**Ételkészítés-
technológiai
ismeretek**

Főzés:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

Gőzölés:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás :

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltök

Sütés I.:

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával

		<p>– Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>– Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p> <p>Sütés II.:</p> <p>Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospiben):</p> <ul style="list-style-type: none">– Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok– Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)– Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)– Melegen füstölés– Serpenyőben elkezdett sütés befejezése <p>Különleges technológiák:</p> <p>Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</p> <p>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.</p> <p>Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</p>
--	--	---

		<p>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</p> <p>Cukrászat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek <p>Speciális ételek (mentes, kímélő)</p>
Ételek tálalása		<p>Alapvető tálalási formák, lehetőségek:</p> <p>Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők és a tálalási szabályok</p> <p>Húsok szeletelése, darabolása</p> <p>Tálalási módok</p> <p>A díszítés szabályai</p> <p>Szezonális alapanyagok használata</p> <p>Heti menük összeállítása</p> <p>Alkalmi menük összeállítása</p> <p>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</p> <p>Nemzetközi ételismeret</p> <p>Büfék összeállítása és tálalása</p> <p>Kalkuláció összeállítása</p>
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		<p>Áruátvétel:</p> <p>az áruátvétel különböző módjai, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel</p> <p>a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok és érzékszervi vizsgálatok</p>

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

		<p>szoftver segítségével bizonylatok készítése</p> <p>Elszámoltatás: a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményének kimutatása</p> <p>Készletgazdálkodás: a készletgazdálkodás fogalma és jelentősége a vendéglátásban, nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és –csökkenés értelmezése, számítása, az áruforgalmi mérleg sor elkészítése, számítási átlag és kronologikus átlag, valamint a forgási sebességet napokban és fordulatokban kiszámítása, a kapott eredményt értelmezése.</p>
--	--	---

Dobbantó évfolyam

Kommunikáció és anyanyelv

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

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

Társadalom és jelenkor-ismeret

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Dobbantó évfolyam évfolyam TK: Szakiskolai közismereti tankönyv 9. évfolyam FI-511010902, Szakiskolai közismereti tankönyv 10. évfolyam FI-511011001/1</p>	<p>Európa múltja és jelene 1 A magyarság Európában Intézményeink működése Média és társadalom Ismerjük meg Magyarországot A tudás és az iskola szerepe a modern társadalomban Nők és férfiak, idősek és fiatalok szerepe a hagyományos és a modern társadalmakban</p>	<p>Európa múltja és jelene 2 A magyarság Európában 2. A politika világa - a demokratikus politikai berendezkedés Magyarország az Európai Unióban</p>

Matematika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p style="text-align: center;">Dobbantó évfolyam</p> <p style="text-align: center;">D/1</p>	<p>Természetes és egész számok.</p> <p>Összeadás, összeg, kivonás, különbség, szorzás, szorzat, többszörös, osztó, hányados, maradék, becslés, ellenőrzés.</p> <p>Negatív szám, előjel, egyenlő, kisebb, nagyobb, egyenlet, ismereretlen, feltétel, ellenőrzés, behelyettesítés</p> <p>Törtek, törtekkel való műveletek</p> <p>Racionális számok értelmezése, írása, olvasása, műveletek</p> <p>Százalék fogalma, számítása</p> <p>Mértékegységek</p>	<p>Sík, tér, pont, egyenes, szakasz, távolság, szög, hosszúság, kerület, terület, térfogat, (ezek mértékegységei) kör, sugár, átmérő, hasonlóság, arány, háromszögek (legalább 3 féle azonosítása), négyzet, téglalap, szimmetria, párhuzamos, merőleges</p> <p>Pitagorasz-tétel</p> <p>Számsorozatok szabályának ismeretében a sorozat folytatása. Számsorozat tulajdonságainak felismerése - növekvő, csökkenő, korlátos.</p> <p>Tájékozódás a számegyenesen. Derékszögű síkkoordinátarendszerben való tájékozódás számpár és pont, pont és számpár viszonya. Egyenes arányosság pontpárainak ábrázolása, táblázatba rendezése.</p> <p>Lineáris függvény</p> <p>Halmazelmélet: elem, részhalmaz, halmazműveletek</p> <p>Logikai alapfogalmak</p> <p>Diagramok, grafikonok értelmezése</p>

Természetismeret

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

Testnevelés és sport

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

Élő idegen nyelv (Francia)

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
Dobbantó évfolyam	<p>1. lecke: Moi et ma vie</p> <ul style="list-style-type: none"> • személyes adatok megadása • bemutatkozás • név betűzése • üdvözlési formák • érdeklődés a foglalt felől • szabadidős tevékenységek <p>2. lecke: Ma famille</p> <ul style="list-style-type: none"> • családtagok megnevezése • számok 31-ig • a hét napjai • hónapok • személyes dátumok, ünnepek kifejezése • nemzeti ünnepek dátumai <p>3. lecke: Aliments de base</p> <ul style="list-style-type: none"> • a „reggeliző asztal” alapszavai • gyümölcsök nevei • zöldségek nevei 	<p>4. lecke: Mon horaire du jour, hobbies</p> <ul style="list-style-type: none"> • egyszerű hétköznapi tevékenységek • napszakok • saját napirend elmondása röviden • hobbik, kedvenc sportok megnevezése <p>5. lecke: „Ma petite gastronomie”</p> <ul style="list-style-type: none"> • alapvető élelmiszerek megnevezése • a fő étkezések kifejezése • az étlap fő részeinek megnevezése • éhség és szomjúság kifejezése • a magyar konyha jellegzetes ételeinek felsorolása • a francia gasztronómia specialitásainak felsorolása • éttermi rendelés alapkifejezései

Informatika

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p>Dobbantó 9. évfolyam</p> <p>A felkészüléshez használható:</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> <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 <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 	<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

	<ul style="list-style-type: none">● Rövid szöveges irányított feladat● Egyszerű táblázatok készítése és formázása szövegszerkesztővel● Élőfej, élőláb, oldalszámzás● Többoldalas dokumentum készítése● A hivatalos levél● Online önéletrajz készítése	<p>Az információs társadalom</p> <ul style="list-style-type: none">● Az adatvédelmi alapfogalmakkal és az információhitelesség megőrzési technikáival való megismerkedés● Szerzői jogi alapfogalmak● e-szolgáltatások● Közösségi oldalak <p>Könyvtári informatika</p> <ul style="list-style-type: none">● Könyvtártípusok, információs intézmények● Könyvtári szolgáltatások● Információkeresés● Dokumentumtípusok, kézikönyvek
--	--	---

Szakiskolát végzettek középiskolája nappali felnőtt 2016-os kerettanterv

Magyar nyelv és irodalom

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>KK/12/1.</u> <u>évfolyam</u> (irodalom)</p>	<p>Mítosz és mitológia, A görög mitológia A trójai mondakör A homéroszi eposzok A görög líra versformái A görög színjátszás kezdetei, A görög drámairodalom Szophoklész: Oidipus király Szophoklész: Antigoné A római császárszék költészete: Catullus, Vergilius, Horatius A Biblia, A bibliai teremtéstörténetek A középkori keresztény irodalom A lovagi irodalom Dante Alighieri: Isteni színjáték Francois Villon költészete Az Árpád-kor magyarországi irodalma Az első magyar vers: az Ómagyar Mária-siralom Liturgikus drámák a középkorban A világi színjátszás kezdetei Giovanni Boccaccio: Dekameron. A novella Petrarca Daloskönyve A koraújkor magyar irodalom A reformáció. A reformáció korának magyar irodalma Janus Pannonius pályája, epigrammaköltészete, elégiái Balassi Bálint pályája, szerelmi költészete</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 testőrírők 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 Katona József: Bánk bán /szerkezete, jellemek, cselekménye/</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>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 A mondatok</p>	<p>A szavak szintje, a szófajok Az alapszófajok A viszonyszók és a mondatok 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 fajtái a kommunikációs tartalom és a beszélő szándéka szerint 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 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, szerkezetípusai</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> <u>(irodalom)</u></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>A modern polgári dráma (Ibsen)</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 két világháború közötti magyar irodalom (Szabó</p>

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

	A tömegkommunikáció szerepe a nyelvművelésben 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>	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	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.
<u>KK/13/2. évfolyam</u>	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.	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.

Matematika

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

Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
<p><u>KK/12/1. évfolyam</u></p>	<p>Az athéni demokrácia működése a Kr.e. 5. században. Julius Caesar egyeduralmi kísérlete 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 építészeti; a reneszánsz kultúra.</p> <p>A magyar nép eredete, vándorlása és a honfoglalás 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>	<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.</p> <p>A felvilágosodás eszmerendszere és főbb képviselői források alapján.</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>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 gyáripár kezdetei.</p> <p>A reformkor fő kérdései, Széchenyi és Kossuth reformprogramja.</p> <p>A pesti forradalom eseményei, az áprilisi törvények.</p> <p>A szabadságharc főbb katonai és politikai eseményei.</p>

KK/13/2. évfolyam

A szövetségi rendszerek kialakulása.
A kiegyezéshez vezető út. A kiegyezés tartalma és értékelése.
Gazdasági változások a dualizmus korában.
A magyar polgárosodás társadalmi, gazdasági jellegzetességei, sajátosságai.
Népek, nemzetiségek (pl.: zsidók, németek) szerepe a modernizációban. Etnikai viszonyok és a nemzetiségi kérdés a dualizmus korában.
Az első világháború (hadviselők, frontok, a háború jellege). Az első világháborút lezáró békerendszer.
A trianoni békediktátum és következményei.
A náci Németország legfőbb jellemzői.
A kommunista ideológia és a sztálini diktatúra a Szovjetunióban.
A világháború előzményei, kitörése és jellemzői. A holokauszt. Az ellenforradalmi rendszer konszolidációjának legfontosabb lépései.
A magyar külpolitika a két világháború között.
A politikai rendszer főbb jellemzői.
Társadalmi, gazdasági, ideológiai kérdések.
Társadalmi rétegződés és életmód a húszas-harmincas években.
Az antiszemitizmus megjelenési formái és a „zsidókérdés” Magyarországon.
Magyarország háborúba lépése és részvétele a Szovjetunió elleni harcokban.
Magyarország német megszállása és a nyilas hatalomátvétel.

A keleti és a nyugati blokk főbb politikai, gazdasági, társadalmi jellemzői, a hidegháborús szembenállás jellemzői.
Az ENSZ létrejötte, működése.
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.
Az 1956-os forradalom és szabadságharc kitörésének okai és főbb eseményei; a megtorlás.
Az Európai Unió alapelvei, intézményei és működése.
A globális világgazdaság ellentmondásai.
A rendszer jellemzői a Kádár-korszakban, életmód és mindennapok.
A rendszerváltás főbb eseményei.
A piacgazdaságra való áttérés és következményei.
A határon túli magyarság 1945-től.
A magyarországi romák története és helyzetének főbb jellemzői napjainkban.
A szociális ellátórendszer fő elemei.
Az emberi jogok ismerete és a jogegyenlőség elvének bemutatása, az állampolgári jogok, kötelességek. A politikai intézményrendszer fő elemei (országgyűlés, kormány, köztársasági elnök, alkotmánybíróság,

	<p>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
<p><u>KK/12/1. évfolyam</u></p>	<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>Az immunrendszerre ható testi és lelki tényezők.</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>

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

		<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. évfolyam</u></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/koznevelas/erettsegi/feladatsorok</p> <p>http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</p> <p>http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatika/05_h_ecdl/ECDLw</p>	<p>Az informatikai eszközök használata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egészséges géphasználat • A számítógép felépítése (alaplap, processzor, memória, stb.) • Be- és kimeneti perifériák • Háttértárak • Az operációs rendszerek fajtái, alpműveletei • 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 • 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 	<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 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 • 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

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p>eb/ecdlweb.uw.hu/ind ex.html</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animációk, Áttűnések • Táblázatok készítése, formázása prezentáció készítővel 	<ul style="list-style-type: none"> • 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: Bármely informatikai középszintű érettségi feladat.</p> <p>Az érettségi feladatok letölthetőek: https://www.oktatas.hu/k oznevelas/erettsegi/felada tsorok</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 • 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, Áttűnések • 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 <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 • Hipervivatkozások

3. SZ. MELLÉKLET - SZAKMAI PROGRAM

<p>http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/informatika/informatika</p> <p>http://www.agr.unideb.hu/~agocs/informatika/05_h_ecdl/ECDLweb/ecdlweb.uw.hu/index.html</p>	<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">• 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• 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 program 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
---	---	--

Földrajz

Évfolyam	I. félév követelményei	II. félév követelményei
KK/12/1	<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 Demográfiai folyamatok a 21. század elején</p> <p>A népesség összetétele</p> <p>Településtípusok – urbanizáció Nemzetgazdaságok és a világgazdaság</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> <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>
KK/13/2	<p>Integrációs folyamatok</p> <p>A monetáris világ 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>

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. Csontejaink 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 öröklésmenet. Intermediér öröklésmenet 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
<u>KK/12/1. évfolyam</u>	<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>
<u>KK/13/2. évfolyam</u>	<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>

