



**Szegedi SZC**

**Krúdy Gyula Szakképző Iskola**

# **HÁZIREND MELLÉKLET**

**Szeged**

**2020.**

## Az osztályozó vizsga tantárgyankénti és évfolyamonkénti követelményei

**Megjegyzés:** A 2018. szeptember 1-től érvényes kerettantervi, szakképzési kerettantervi változtatásokhoz kapcsolódó tantárgyi követelmények meghatározására 2018.10.15-ig kerül sor.

### **MAGYAR-TÖRTÉNELEM MUNKAKÖZÖSSÉG**

*(2017. szeptember 1. előtt indult évfolyamok esetén)*

#### **Latin nyelv és fordítási gyakorlatok, írásbeli osztályozó vizsga tantárgyankénti és évfolyamonkénti követelményei**

- A latin főnevek rendszere (I-II. declinatio)
- A III., IV., V. declinatio
- A latin melléknevek, melléknév és főnév egyeztetése
- A vocativus és az imperativus
- A helyhatározó kifejezése, ablativusfajták
- Az igeragozás (preasens, praeteritum, futurum imperfectum)
- Az igeragozás (az aktiv coniunctivus)
- A névmások rendszere
- A számnevek
- A partitipium
- Az adverbium képzése és fokozása

#### **Magyar nyelv és irodalom az osztályozó vizsga tantárgyankénti és évfolyamonkénti követelményei** **Irodalom**

##### **9. évfolyam:** **Szkgimnázium +9 Kny**

Írásbeli:

1. SZÖVEGVILÁGOK: Műnemek, műfajok, Szerző – mű – befogadó
2. MÍTOSZ ÉS IRODALOM –a görög mitológia
3. AZ ÓKORI GÖRÖGSÉG IRODALMÁBÓL – A trójai mondakör, Íliász, Odüsszeia, Szapphó/Anakreón, Szophoklész, az antik színház és dráma
4. A RÓMAI IRODALOMBÓL – Vergilius, Horatius, Catullus, Ovidius,
5. A BIBLIA VILÁGA
6. A KÖZÉPKOR IRODALMÁBÓL – himnusz-költészet, vallomás, legendák; hősi ének, trubadúr- és lovagi költészet, vágánsdalok, HB, ÓMS, Dante, Villon
7. KÖZÉPKORI NYELVEMLEKÉK
8. A RENESZÁNSZ IRODALMÁBÓL – Petrarca, Boccaccio, Janus Pannonius, Balassi Bálint
9. Késő reneszánsz, barokk, klasszicizmus – Shakespeare, az angol színház a 16-17. században, Zrínyi Miklós, Molière, a francia klasszicista színház

Szóbeli:

1. SZÖVEGVILÁGOK: Műnemek, műfajok, Szerző – mű – befogadó
2. MÍTOSZ ÉS IRODALOM –a görög mitológia
3. AZ ÓKORI GÖRÖGSÉG IRODALMÁBÓL – A trójai mondakör, Íliász, Odüsszeia, Szapphó/Anakreón, Szophoklész, az antik színház és dráma
4. A RÓMAI IRODALOMBÓL – Vergilius, Horatius, Catullus, Ovidius,
5. A BIBLIA VILÁGA
6. A KÖZÉPKOR IRODALMÁBÓL – himnusz-költészet, vallomás, legendák; hősi ének, trubadúr- és lovagi költészet, vágánsdalok, HB, ÓMS, Dante, Villon

## 7. KÖZÉPKORI NYELVEMLÉKEK

8. A RENESZÁNSZ IRODALMÁBÓL – Petrarca, Boccaccio, Janus Pannonius, Balassi Bálint

9. Késő reneszánsz, barokk, klasszicizmus – Shakespeare, az angol színház a 16-17. században, Zrínyi Miklós, Molière, a francia klasszicista színház

## 10. évfolyam

### Szakgimnázium

Írásbeli:

1. A FELVILÁGOSODÁS IRODALMA - Voltaire, Rousseau, Goethe, Defoe, Swift, Schiller

2. A MAGYAR FELVILÁGOSODÁS IRODALMA- Bessenyei György, Batsányi János, Kazinczy Ferenc, Csokonai Vitéz Mihály, Berzsenyi Dániel

3. AZ EURÓPAI IRODALOM A 19. SZÁZAD ELSŐ FELÉBEN (ROMANTIKA, REALIZMUS) – Shelley, Keats, Byron, Victor Hugo, Puskin, Balzac, Stendhal, Gogol

4. A MAGYAR ROMANTIKA IRODALMA- Katona József, Kölcsey Ferenc, Vörösmarty Mihály, Petőfi Sándor, Jókai Mór

Szóbeli:

1. A FELVILÁGOSODÁS IRODALMA - Voltaire, Rousseau, Goethe, Defoe, Swift, Schiller

2. A MAGYAR FELVILÁGOSODÁS IRODALMA- Bessenyei György, Batsányi János, Kazinczy Ferenc, Csokonai Vitéz Mihály, Berzsenyi Dániel

3. AZ EURÓPAI IRODALOM A 19. SZÁZAD ELSŐ FELÉBEN (ROMANTIKA, REALIZMUS) – Shelley, Keats, Byron, Victor Hugo, Puskin, Balzac, Stendhal, Gogol

4. A MAGYAR ROMANTIKA IRODALMA- Katona József, Kölcsey Ferenc, Vörösmarty Mihály, Petőfi Sándor, Jókai Mór

## 11. évfolyam

### Szakgimnázium

Írásbeli:

1. IRODALMUNK A XIX. SZÁZAD 2. FELÉBEN ÉS A SZÁZADFORDULÓN –Vajda János, Madách Imre, Mikszáth Kálmán

2. A XIX. SZÁZAD VILÁDIRODALMÁBÓL – az európai epika a romantika után (19. sz. második fele) –(Gogol, Lev Tolsztoj, Dosztojevszkij)

3. AZ EURÓPAI DRÁMA ÉS SZÍNHÁZ A 19. SZ. MÁSODIK FELÉBEN – Ibsen, Csehov

4. A LÍRA ÁTALAKULÁSA – Baudelaire, Rimbaud

5. A XX. SZÁZAD ELSŐ ÉVTIOZEDEINEK IRODALMA – A NYUGAT ÉS ELSŐ NEMZEDÉKE – Ady Endre, Krúdy Gyula, Móricz Zsigmond, Babits Mihály, Kosztolányi Dezső, Tóth Árpád, Juhász Gyula, Karinthy Frigyes

6. AZ AVANTGÁRD. a magyar avantgárd – Apollinaire, Kassák Lajos

Szóbeli:

1. IRODALMUNK A XIX. SZÁZAD 2. FELÉBEN ÉS A SZÁZADFORDULÓN –Vajda János, Madách Imre, Mikszáth Kálmán

2. A XIX. SZÁZAD VILÁDIRODALMÁBÓL – az európai epika a romantika után (19. sz. második fele) –(Gogol, Lev Tolsztoj, Dosztojevszkij)

3. AZ EURÓPAI DRÁMA ÉS SZÍNHÁZ A 19. SZ. MÁSODIK FELÉBEN – Ibsen, Csehov

4. A LÍRA ÁTALAKULÁSA – Baudelaire, Rimbaud

5. A XX. SZÁZAD ELSŐ ÉVTIOZEDEINEK IRODALMA – A NYUGAT ÉS ELSŐ NEMZEDÉKE – Ady Endre, Krúdy Gyula, Móricz Zsigmond, Babits Mihály, Kosztolányi Dezső, Tóth Árpád, Juhász Gyula,

## **12. évfolyam**

### **Szkgimnázium**

Írásbeli:

1. AZ AVANTGÁRD: irányzatok, Apollinaire, Kassák Lajos
2. A XX. SZÁZAD VILÁGIRODALMÁBÓL – Brecht, Thomas Mann, Kafka
3. IRODALMUNK A 2 VILÁGHÁBORÚ KÖZÖTT – Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Radnóti Miklós, Illyés Gyula, Németh László, József Attila
4. MAGYAR IRODALOM A XX. SZÁZAD MÁSODIK FELÉBEN –Pilinszky János, Ottlik Géza, Weöres Sándor, Örkény István, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László, Juhász Ferenc, Kertész Imre, Szabó Magda

Szóbeli:

1. AZ AVANTGÁRD: irányzatok, Apollinaire, Kassák Lajos
2. A XX. SZÁZAD VILÁGIRODALMÁBÓL – Brecht, Thomas Mann, Kafka
3. IRODALMUNK A 2 VILÁGHÁBORÚ KÖZÖTT – Szabó Lőrinc, Márai Sándor, Radnóti Miklós, Illyés Gyula, Németh László, József Attila
4. MAGYAR IRODALOM A XX. SZÁZAD MÁSODIK FELÉBEN –Pilinszky János, Ottlik Géza, Weöres Sándor, Örkény István, Nemes Nagy Ágnes, Nagy László, Juhász Ferenc, Kertész Imre, Szabó Magda

### **Magyar nyelv**

#### **9. évfolyam**

##### **Szkgimnázium**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

1. Könyvtárhasználat
2. A kommunikáció
3. A tömegkommunikáció műfajai
4. A beszéd és a nyelv
5. A hangok, hangtörvények
6. A szóelemek
7. A szóalkotás módjai
8. A szófajok
9. A szószerkezetek
10. A mondatok
11. A helyesírás, helyesírási alapelvek
12. A szöveg szerkezete
13. A szöveg jelentése
14. A szöveg grammatikája

#### **10. évfolyam**

##### **Szkgimnázium**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

1. Jelek és jeltípusok

2. Hangalak és jelentés kapcsolata
3. A szövegtípusok (elbeszélő, leíró és érvelő)
4. Az írásbeli és szóbeli szövegtípusok
5. Digitális és hagyományos szövegtípusok
6. A stílus és a stílusesszközök
7. A zeneiség és a szókinccs stílusesszközei
8. Az alakzatok
9. A szóképek
10. Stílusrétegek, a hivatalos stílus és a hivatalos levél
11. A közéleti szövegek stílusa
12. A publicisztikai és tudományos stílus

## **11. évfolyam**

### **Szakközpiskola**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

Retorika és kommunikáció

A nyilvános megszólalás szövegtípusai

A szónok tulajdonságai és feladatai

A szövegszerkesztés menete

A szónoki beszéd felépítése

Az érvelés és az érvek fajtái

A vita, felszólalás, hozzászólás

Anyanyelvünk változatai

Nyelvpolitika és nyelvművelés

A nyelvújítás

## **12. évfolyam**

### **Szakközpiskola**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

1. A nyelv és az ember

2. A nyelvek eredete, típusa

3. Az írás története

4. A nyelvrokonság

5. Nyelvtörténeti korszakok

6. Hangrendszer, nyelvtani rendszer, helyesírás története

7. Szókinccs, jelentésváltozás

8. Határon túli magyarok nyelvhasználata

## **Magyar - kommunikáció (KOMA)**

### **9. évfolyam**

#### **Szakközpiskola**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

1. Én és az iskola – kommunikáció, tanulás tanulása
2. A nyelv és beszéd
3. A világ nyelvei, a nyelv, mint jelrendszer
4. A jelek
5. Mindenki más, a megértés nehézségei.
6. A nyelv építőkövei
7. Irodalmi arcképcsarnok
8. Helyesírási kiskaté
9. A média, a tömegkommunikáció
10. Nyilvános kommunikáció
11. Internetes kommunikáció, közösségi média
12. Magas- és tömegkultúra
13. Művészeti ágak, műnemek, műfajok
14. Az alakzatok, a szóképek
15. A mondat
16. Kultúrák, emberek, népköltészet, hagyomány
17. A Nyugat alkotói
18. Történet – kép-tér-idő
19. Film és irodalom, a mozgókép
20. Kortárs irodalom

### **Magyar - kommunikáció (KOMA)**

#### **10. évfolyam**

#### **Szakközépiskola**

Írásbeli: Szövegértési feladatlap

Szóbeli:

1. Társalgási stílus, a verbális viselkedés változatai
2. Kommunikációs alapelvek, a sikeresség, kommunikációs zavarok
3. Jelek, jeltípusok
4. Nyelvek, nyelvtanok
5. Nyelv és társadalom, nyelvjárások
6. Képvversek
7. Ady Endre
8. József Attila
9. Shakespeare
10. Katona: Bánk bán
11. Határon túli magyar irodalom
12. Önéletrajz, motivációs levél
13. Retorika, a vitázás, disputa
14. Internetes információkeresés
15. Nyelvtörténet, szókincs változásai
16. Avantgárd
17. A giccs
18. Az irodalom határterületei

### **Történelem**

#### **9. évfolyam szakgimnázium**

Írásbeli:

1. Az ókori kelet kultúrája
2. Az athéni demokrácia kialakulása és működése
3. Görög kultúra, tudomány, művészet
4. A római történelem kezdetei
5. A római köztársaság válsága
6. A császárkor és a kereszténység
7. A római kultúra, tudomány, művészet
8. A középkor gazdasági élete (Mezőgazdaság, városok, kereskedelem)
9. Az iszlám vallás
10. A rendi monarchia kialakulása és jellemzői
11. Életmód és kultúra a középkorban
12. A honfoglalás és az államalapítás
13. Az Árpád-kor
14. Vegyesházi királyok (Anjou uralkodóink és Luxemburgi Zsigmond)
15. Rendi monarchia Magyarországon (Hunyadi János és Mátyás)

Szóbeli:

1. Az ókori kelet kultúrája
2. Az athéni demokrácia kialakulása és működése
3. Görög kultúra, tudomány, művészet
4. A római történelem kezdetei
5. A római köztársaság válsága
6. A császárkor és a kereszténység
7. A római kultúra, tudomány, művészet
8. A középkor gazdasági élete (Mezőgazdaság, városok, kereskedelem)
9. Az iszlám vallás
10. A rendi monarchia kialakulása és jellemzői
11. Életmód és kultúra a középkorban
12. A honfoglalás és az államalapítás
13. Az Árpád-kor
14. Vegyesházi királyok (Anjou uralkodóink és Luxemburgi Zsigmond)
15. Rendi monarchia Magyarországon (Hunyadi János és Mátyás)

## **10. évfolyam szakgimnázium**

Írásbeli

1. A nagy földrajzi felfedezések
2. A reformáció
3. Az angol alkotmányos monarchia
4. A francia abszolutizmus
5. Az oszmán birodalom
6. Életmód és művelődés a kora újkorban
7. A három részre szakadt Magyar Királyság
8. A reformáció Magyarországon
9. Erdély aranykora és összeomlása
10. A felvilágosodás
11. Az Egyesült Államok függetlenségi harca, az amerikai állam működése
12. Az ipari forradalom
13. A felvilágosult abszolutizmus Magyarországon

14. A reformkor Magyarországon; Széchenyi István és Kossuth Lajos programja
15. Az 1848-as forradalom és szabadságharc

Szóbeli

1. A nagy földrajzi felfedezések
2. A reformáció
3. Az angol alkotmányos monarchia
4. A francia abszolutizmus
5. Az oszmán birodalom
6. Életmód és művelődés a kora újkorban
7. A három részre szakadt Magyar Királyság
8. A reformáció Magyarországon
9. Erdély aranykora és összeomlása
10. A felvilágosodás
11. Az Egyesült Államok függetlenségi harca, az amerikai állam működése
12. Az ipari forradalom
13. A felvilágosult abszolutizmus Magyarországon
14. A reformkor Magyarországon; Széchenyi István és Kossuth Lajos programja
15. Az 1848-as forradalom és szabadságharc

## **11. évf. szakgimnázium**

Írásbeli

1. A felvilágosodás és a felvilágosult abszolutizmus
2. Az ipari forradalom és következményei
3. Magyarország beilleszkedése a Habsburg Birodalomba
4. Az újjáéledő ország
5. Mária Terézia - a felvilágosult abszolutizmus, rendeletek
6. II. József
7. A reformkor kibontakozása (Széchenyi István)
8. Politikai küzdelmek az 1840-es években
9. Törvényes forradalom és konszolidációs kísérlet
10. A védelem megszervezése, győzelmek és tragikus vereség
11. A német egység és a polgári állam
12. A második ipari forradalom és hatásai
13. Nagyhatalmak és a gyarmatosítás
14. A szövetségi rendszerek kialakulása
15. Út a kiegyezéshez
16. Tisza Kálmán – a dualizmus megszilárdítása
17. A felzárkózó gazdaság és a gazdaságpolitika

Szóbeli

1. A felvilágosodás és a felvilágosult abszolutizmus
2. Az ipari forradalom és következményei
3. Magyarország beilleszkedése a Habsburg Birodalomba
4. Az újjáéledő ország
5. Mária Terézia - a felvilágosult abszolutizmus, rendeletek
6. II. József
7. A reformkor kibontakozása (Széchenyi István)
8. Politikai küzdelmek az 1840-es években
9. Törvényes forradalom és konszolidációs kísérlet



10. A védelem megszervezése, győzelmek és tragikus vereség
11. A német egység és a polgári állam
12. A második ipari forradalom és hatásai
13. Nagy hatalmak és a gyarmatosítás
14. A szövetségi rendszerek kialakulása
15. Út a kiegyezéshez
16. Tisza Kálmán – a dualizmus megszilárdítása
17. A felzárkózó gazdaság és a gazdaságpolitika

## **12. évf. szakgimnázium**

### Írásbeli

- 1, Az első világháború
- 2, Európa a két világháború között
- 3, Magyarország a két világháború között
- 4, A második világháború
- 5, A két pólusú világ (hidegháború, enyhülés)
- 6, Kommunista diktatúra Magyarországon (Rákosi rendszer)
- 7, Az 1956-os forradalom
- 8, A Kádár rendszer
9. Rendszerváltások Közép- és Kelet-Európában (a szocialista rendszerek összeomlása)
- 10, Rendszerváltás Magyarországon; Magyarország a rendszerváltás után
- 11, Napjaink globális problémái
- 12, Az Európai Unió
- 13, Nemzetiségek Magyarországon, magyarok a határokon túl
- 14, A demokrácia működése Magyarországon
- 15, A magyar társadalom a globalizálódó világban

### Szóbeli

- 1, Az első világháború
- 2, Európa a két világháború között
- 3, Magyarország a két világháború között
- 4, A második világháború
- 5, A két pólusú világ (hidegháború, enyhülés)
- 6, Kommunista diktatúra Magyarországon (Rákosi rendszer)
- 7, Az 1956-os forradalom
- 8, A Kádár rendszer
9. Rendszerváltások Közép- és Kelet-Európában (a szocialista rendszerek összeomlása)
- 10, Rendszerváltás Magyarországon; Magyarország a rendszerváltás után
- 11, Napjaink globális problémái
- 12, Az Európai Unió
- 13, Nemzetiségek Magyarországon, magyarok a határokon túl
- 14, A demokrácia működése Magyarországon
- 15, A magyar társadalom a globalizálódó világban

## **Kultúr- és vallástörténet : 9. évf.**

### Szóbeli

Óskori művészet

Ókori Kelet és antikvitás művészete

Románkori művészet

A gótika művészete  
A reneszánsz  
A barokk  
A klasszicizmus  
A romantika  
A szecesszió  
Modern művészet

Kultúr- és vallástörténet 10. évf.  
Szóbeli

Az impresszionizmus és a szimbolizmus  
A szecesszió  
Expresszionizmus, futurizmus, kubizmus  
Konstruktivizmus, szürrealizmus, dadaizmus  
Vallástörténeti alapismeretek  
Világvallások: katolicizmus, protestantizmus, a zsidó vallás  
Világvallások: az iszlám, a buddhizmus, a hinduizmus  
Magyarország kulturális hagyományai: népszokások, hiedelmek  
Ünnepek, jeles napok, legendárium  
Budapest turisztikai régió értékei  
Budapest-Közép-Duna-vidék turisztikai régió értékei  
Észak-Alföld turisztikai régió értékei  
Északi- Magyarország turisztikai régió értékei  
Dél-Alföld turisztikai régió értékei

Kultúr- és vallástörténet 11. évf.  
Szóbeli

Balaton turisztikai régió értékei  
Nyugat-Dunántúl turisztikai régió értékei  
Közép-Dunántúl turisztikai régió értékei  
Dél-Dunántúl turisztikai régió értékei  
Magyarországi zarándokhelyek, kegyhelyek  
Magyarország fesztiváljai  
A Kárpát-medence kulturális eseményei  
Korok életmódbeli sajátosságai  
Lovas hagyományőrző rendezvények a Kárpát-medencében  
A honfoglaló és a középkori magyarság lovas kultúrája  
Magyar lófajták

Kultúr- és vallástörténet 13. vl.-tur.  
Szóbeli

Óskori művészet  
Ókori Kelet és antikvitás művészete  
Románkori művészet  
A gótika művészete  
A reneszánsz  
A barokk  
A klasszicizmus  
A romantika

A szecesszió  
Modern művészet  
Vallástörténet:  
Vallástörténeti alapfogalmak  
Világvallások /kereszténység, zsidó  
vallás, protestantizmus, hinduizmus,  
buddhizmus, iszlám /

### **Etika** 11. évfolyam

Az etika, erkölcs, morál fogalma  
Az önmegvalósítás, önértékelés, önismeret  
Kötelesség és szabadság  
Előítélet és tolerancia  
A kapcsolatok etikája: párválasztás, családi szerepek  
Társadalmi szolidaritás  
Törvény és lelkiismeret  
Médiaetika  
Társadalmi önazonosság, hazaszeretet  
Az együttélés erkölcsi problémái, kirekesztés, rasszizmus  
A tudomány fejlődésének erkölcsi dilemmái  
Eutanázia  
A népbetegségek, népességrobbanás  
Ökoetika

### **Társadalomismeret**

9. évf. szakközépiskola

Szóbeli

1. Magyarország Európában
2. Az egyén szerepe a történelemben  
– A magyar történelem kiemelkedő alakjai – Világhírű magyar tudósok, művészek és sportolók
3. A tudás és az iskola szerepe a társadalomban
4. Egyén és társadalom
5. Média és társadalom
6. Intézményeink működése
7. Múlt és jelen képekben és szövegekben /középkor, újkor, modern világ/

10. évf.-szakközépiskola

Szóbeli

1. Társadalom és intézményei múltban és jelenben – Intézményeink működése
2. A világkép összetevői, jellemzői
3. A politika világa – a demokratikus politikai berendezkedés
4. Gazdaság, gazdálkodás, pénzügyek

**Antik örökségünk** 2/14. Tur.

szóbeli

Görög-római mitológia

A trójai és a thébai mondaör

Róma alapításához kapcsolódó mítoszok

A latin nyelv kialakulása, története

Római történelem

A római hadsereg

Mindennapi élet az ókori Rómában

A görög művészet

A római művészet

A görög filozófia és irodalom

A római filozófia és irodalom

Magyarországi latin nyelvű irodalom

Pannónia története

**Kulturális alaptudás:** 2/14 id.vez.

szóbeli

Magyar néprajzi csoportok, néprajzi tájegységek és a hazai kisebbségek.

Vázlatos áttekintés a településszerkezetéről, a népi építészetéről.

A népi lakáskultúra, népi táplálkozás.

A népszokásokról (jeles napokhoz, évszakokhoz kapcsolódó).

A népművészetéről, népi kismesterségekről.

Vallásaink szimbólumrendszere

Vallási jelképek

Szentek élete, kiemelten Árpád-házi szentjeinket

Szent ereklyék Magyarországon: Szent Korona, Szent Jobb, Szent László Herma...

Magyar színház- és filmművészet

Fesztiválok, rendezvények

Kiemelkedő egyéniségek a magyar zenei életben

A magyar irodalom kiemelkedő alakjai

Magyar sport nemzetközi kitekintésben és hazai viszonylatban

Nemzeti kultúránk értékei:

- Közgyűjtemények típusai
- Múzeumok típusai

Múzeumi programok jellemzői

Magyarországon áthaladó tematikus útvonalak jellemzői, állomásai:

Mária-út, Szent Márton út, Palóc út

Szabadidőparkok, tematikus parkok Magyarországon

**MATEMATIKA-INFORMATIKA MUNKAKÖZÖSSÉG**

**Matematika tantárgyi követelmények**

Szakgimnázium  
9. évfolyam

Halmazok

Halmazok, jelölések

Halmaz eleme, halmazok egyenlősége, véges, végtelen halmazok, természetes, egész, racionális, valós számok

Speciális halmazok, intervallum

Alaphalmaz, üres halmaz, részhalmaz, intervallum

Halmazok uniója, metszete

Halmazok különbsége, komplementer halmaz

Halmaz elemszáma, logikai szita

Algebra és számelmélet

A hatványozás és azonosságai

A hatványozás azonosságainak kiterjesztése

Normálalak,

Százalékszámítás, százalékalap, százalékláb, százalékkérték

Algebrai kifejezések összevonása, szorzása

Algebrai kifejezés, polinom

Nevezetes szorzatok

Két tag összegének (különbségének) második hatványa, két tag összegének és különbségének szorzata

Összegek szorzattá alakítása

Kiemelés

Algebrai törtek egyszerűsítése, összevonása

Algebrai tört, törtek egyszerűsítése, bővítése, törtek összevonása

Algebrai törtek szorzása, osztása

Oszthatóság

Szám osztója, többszörös, valódi osztó, nem valódi osztó, oszthatósági szabályok

Prímszám, összetett szám, a számelmélet alaptétele

Legnagyobb közös osztó, legkisebb közös többszörös

Számrendszerek, számjegy, helyiérték, számrendszer alapszáma

Függvények, sorozatok

Hozzárendelések, függvények, sorozatok

Függvény, változó, értelmezési tartomány, képhalmaz, képelemek, értékkészlet, sorozat

Ponthalmazok a koordináta-rendszerben

Koordináta-rendszer, tengelyek, origó

A lineáris függvény

Grafikon, meredekség, , tengelymetszet, zérushely, konstans és elsőfokú függvény

Az abszolútérték-függvény, függvénytranszformáció

A másodfokú függvény

A másodfokú függvény transzformációi

Egyenes arányosság, fordított arányosság, hiperbola

Lépcsős függvények

Bevezetés a geometriába

Pontok, egyenesek, síkok

Pont, egyenes, sík, illeszkedés, alapfogalmak, axiómák,

Szakasz, félegyenes, szög, szögtartomány, hegyesszög, tompaszög, konvex, konkáv szög, fok, irányított szög, szögpárok

Háromszögek, hegyesszögű, derékszögű, tompaszögű háromszög, háromszög-egyenlőtlenség, belső és külső szögek összege

Összefüggés a derékszögű háromszög oldalai között, Pitagorasz-tétel és megfordítása

Thalész-tétel és megfordítása, kör érintő egyenese, érintési pont, érintőszakasz, közös külső és belső érintők

A felező merőlegesek tétele, háromszög köré írt köre

A háromszög beírt köre

Konvex sokszög és síkidom, konkáv sokszög és síkidom, átlók száma, belső és külső szögek összege, szabályos sokszögek

Egyenletek, egyenletrendszerek

Elsőfokú egyismeretlenes egyenletek

Egyenlet megoldás, ekvivalens egyenletek, ekvivalens átalakítás, mérlegelv, egyenlet értelmezési tartománya, azonosság

Egyenletek megoldási módszerei

Szorzáttá alakítás módszere, grafikus módszer, értelmezési tartomány és értékkészlet vizsgálata, szorzattá alakítás módszere,

Egyenlőtlenségek

Abszolút értéket tartalmazó egyenletek,

Abszolút értéket tartalmazó egyenlőtlenségek

Elsőfokú kétismeretlenes egyenletrendszerek és megoldásuk grafikus módszerrel, behelyettesítő módszerrel, egyenlő együtthatók módszere

Egyenlettel megoldható szöveges feladatok

Kombinatorika

Leszámolási feladatok

Statisztika

Adatok gyűjtése, rendszerezése, jellemzése

Adatsokaság, adatsor, számtani közép, módusz, medián, középértékek

Adatok szemléltetése

Adat gyakorisága pontdiagram, vonaldiagram, oszlopdiagram, szalagdiagram, kördiagram

9 Kny

Nyelv és logika

Halmazok

Algebrai kifejezések

Számolás egészekkel és törtekkel

Szöveges feladatok

Egyenletek

Kombinatorika

Geometriai alapismeretek

10. évfolyam

## Gondolkodási módszerek

Változatos kombinatorikai feladatok a hétköznapi életből. Egyszerű sorbarendezési és kiválasztási feladatok konkrét elemszám esetén.

## Gyökvonás

A valós szám szemléletes fogalma, kapcsolata a számegyenessel, a valós számok tizedestört alakja. Kapcsolat a racionális számok (közönséges) tört és tizedes tört alakja között. Példák irracionális számokra

A négyzetgyökvonás azonosságai.

Gyökjel alól kihozatal, gyökjel alá bevétel, törtek nevezőjének gyöktelenítése.

Az  $n$ -edik gyök fogalma, azonosságai.

## Másodfokú egyenletek, egyenletrendszerek

A másodfokú egyenlet megoldása (teljes négyzetté kiegészítés), a megoldóképlet (a megoldhatóság vizsgálata, a diszkrimináns szerepe), gyöktényezős alak,

A másodfokú egyenlet és a másodfokú függvény kapcsolata.

Összefüggés két pozitív szám számtani és mértani közepe között

Másodfokú egyenletre vezető szöveges feladatok.

Másodfokú egyenletre vezető magasabb fokú egyenletek megoldása

Ekvivalens és nem ekvivalens lépések egyenletek átalakításánál, egyszerű négyzetgyökös egyenletek. Az értelmezési tartomány és az értékészlet vizsgálata.

Másodfokú egyenlőtlenség megoldása. A megoldások ábrázolása számegyenesen.

## Kör, geometriai transzformációk, hasonlóság

A körrel kapcsolatos ismeretek bővítése: kerületi és középponti szög fogalma, kerületi szögek tétele; húrnégyszög fogalma, húrnégyszögek tétele.

Párhuzamos szelők és szelőszakaszok tétele.

A szögfelezőtétel.

A geometriai transzformáció fogalma, példák geometriai transzformációkra.

A tengelyes és középpontos tükrözés, ezek tulajdonságai, néhány alkalmazása (tengelyes és középpontos szimmetria; a paralelogramma, a háromszög és a trapéz középvonala, a háromszög súlypontja).

Az eltolás áttekintése, rendszerezése, a vektor fogalma.

Pont körüli elforgatás, forgásszimmetria).

Alakzatok egybevágósága; háromszögek egybevágóságának alapesetei

A középpontos hasonlósági transzformáció fogalma és tulajdonságai. A hasonlósági transzformáció fogalma, síkidomok hasonlósága.

A háromszögek hasonlóságának alapesetei.

A hasonlóság alkalmazásai: háromszög súlyvonalai, súlypontja, arányossági tételek a derékszögű háromszögben (befogótétel, magasságtétel), körhöz húzott érintő és szelőszakaszok tétele. Hasonló síkidomok területének aránya, hasonló testek térfogatának aránya.

## Szögfüggvények

Hegyesszögek szögfüggvényeinek értelmezése

Derékszögű háromszögek hiányzó adatainak kiszámítására

Síkbeli és térbeli számítások (pl. háromszögek, négyszögek, sokszögek területének meghatározása szögfüggvények segítségével).  
Nevezetes szögek szögfüggvény-értékeinek kiszámítása.

Vektorok

A vektorok összege, szorzása számmal, vektor felbontása különböző irányú összetevőkre a síkban. A vektorműveletek tulajdonságai. Vektorok a koordináta-rendszerben.

## 11. évfolyam

Szögfüggvények kiterjesztése

A szögfüggvényfogalom kiterjesztése, a forgásszög szögfüggvényeinek értelmezése, összefüggések a szögfüggvények között, póluszok szögfüggvényei közötti kapcsolat, kiegészítő szögek szögfüggvényei közötti kapcsolat, szögek ellentettjének szögfüggvényei  
A trigonometrikus függvények tulajdonságai (értelmezési tartomány, monotonitás, zérushelyek, szélsőértékek, periodicitás, értékészlet), a függvények ábrázolása. Egyszerű trigonometrikus egyenletek megoldása.

Hatvány, gyök, logaritmus

A hatványozás kiterjesztése pozitív alap esetén racionális kitevőkre. A hatványozás azonosságai. A logaritmus értelmezése. A logaritmus, mint a hatványozás inverz művelete. A logaritmus azonosságai  
Exponenciális és logaritmikus egyenletek, egyenlőtlenségek

Trigonometria általános háromszögben

Két vektor skaláris szorzata.  
A skaláris szorzat tulajdonságainak felsorolása.  
A skaláris szorzat koordinátákkal kifejezve.  
A skaláris szorzat alkalmazásai  
Sinusztétel, koszinusztétel..

Koordináta geometria

Helyvektor. Műveletek koordinátákkal adott vektorokkal.  
Szakasz osztópontja. A háromszög súlypontja.  
Két pont távolsága, szakasz hossza.  
Az egyenes irányára jellemző adatok: az irányvektor, a normálvektor, az iránytangens fogalma, kapcsolatuk. Az egyenes egyenlete, különböző alakjai.  
Két egyenes párhuzamosságának, merőlegességének feltétele, két egyenes metszéspontja  
A kör egyenlete. A kétismeretlenes másodfokú egyenlet és a kör egyenletének kapcsolata.  
Kör és egyenes kölcsönös helyzete. A kör érintője.

Kombinatorika, gráfelmélet



Véges halmaz permutációi, variációi, kombinációi számának meghatározása egyszerű esetekben. Binomiális együtthatók, Pascal-háromszög. Véges halmaz részhalmazainak száma. Gráfelméleti alapfogalmak, alkalmazásuk.

Valószínűség, statisztika

Statisztikai adatok és ábrázolásuk (kördiagram, oszlopdiagram stb.), számtani közép, medián, módusz; adatok szóródásának mérése. Statisztikai mintavétel. (Visszatevéses és visszatevés nélküli mintavétel)

Relatív gyakoriság. A valószínűség klasszikus modellje

a valószínűség becslése, kiszámítása egyszerű esetekben. A valószínűség szemléletes fogalma (esemény, lehetetlen esemény, biztos esemény, komplementer esemény fogalma, valószínűsége).

Egyszerű valószínűség-számítási problémák.

Műveletek eseményekkel konkrét valószínűség-számítási példák esetén ("és", "vagy", "nem").

## 12. évfolyam

Sorozatok

A sorozat fogalma. Számtani és mértani sorozat, az  $n$ . tag, az első  $n$  elem összege. Kamatoskamat-számítás.

Térgeometria

Tételek kölcsönös helyzete, távolsága, szöge. A síkra merőleges egyenes tételének ismerete.

Egyszerű poliéderek.

A terület- és kerületszámítással kapcsolatos ismeretek összefoglalása. A terület és a térfogat fogalma. A poliéderek felszíne, térfogata. A hengszerű testek, a henger felszíne és térfogata. Kúpszerű testek. A kúpszerű testek felszíne és térfogata. A csonkakúp, csonkakúp térfogata, felszíne. A gömb felszíne, térfogata. Poliéderek és forgástestek körülírt és beírt gömbjei.

Gondolkodási módszerek

Kijelentés fogalma, műveletek kijelentésekkel: konjunkció, diszjunkció, negáció, ekvivalencia, implikáció. A logikai műveletekre vonatkozó egyszerű azonosságok. A halmazelméleti és logikai ismeretek kapcsolata, rendszerezése.

A megismert bizonyítási módszerek összefoglalása. Néhány példa a teljes indukció megismertetésére. A kombinatorikai és gráfokkal kapcsolatos ismeretek áttekintése.

4/13 , 5/13 szk osztály

Gondolkodási és megismerési módszerek

Véges és végtelen halmazok. Végtelen számosság szemléletes fogalma.

Részhalmaz. Halmazműveletek: unió, metszet, különbség.

Alaphalmaz és komplementer halmaz.

A megismert számhalmazok: természetes számok, egész számok, racionális számok.. A megismert számhalmazok áttekintése. Természetes számok, egész számok, racionális számok elhelyezése halmazábrában, számegelesen.

Valós számok halmaza. Az intervallum fogalma, fajtái. Irracionális szám létezése.

Távolsággal megadott ponthalmazok, adott tulajdonságú ponthalmazok (kör, gömb, felező merőleges, szögfelező, középpárhuzamos).

Ponthalmazok megadása ábrával.

Logikai műveletek: „nem”, „és”, „vagy”, „ha..., akkor”.

Matematikai és más jellegű érvelésekben a logikai műveletek felfedezése, megértése, önálló alkalmazása.

Szöveges feladatok. Szöveges feladatok értelmezése, megoldási terv készítése, a feladat megoldása és szöveg alapján történő ellenőrzése. Modellek alkotása a matematikán belül; matematikán kívüli problémák modellezése. Gondolatmenet lejegyzése (megoldási terv).

A „minden” és a „van olyan” helyes használata. Nyitott mondatok igazsághalmaza, szemléltetés módjai. Halmazok eszközjellegű használata.

Állítás és megfordítása. „Akkor és csak akkor” típusú állítások. Az „akkor és csak akkor” használata.

Feltétel és következmény felismerése a „Ha ..., akkor ...” típusú állítások esetében.

Korábbi, illetve újabb (saját) állítások, tételek jelentésének elemzése.

Egyszerű kombinatorikai feladatok: leszámlálás, sorbarendezés, gyakorlati problémák.

Kombinatorika a mindennapokban.

A gráffal kapcsolatos alapfogalmak (csúcs, él, fokszám). Egyszerű hálózat szemléltetése. Gráfok alkalmazása problémamegoldásban.

## Számтан, algebra

Számelmélet elemei. A tanult oszthatósági szabályok. Prímtényezős felbontás, legnagyobb közös osztó, legkisebb közös többszörös. Relatív prímelek.

Hatványozás 0 és negatív egész kitevőre. Permanencia-elv

A hatványozás azonosságai.

Számok abszolút értéke.

Különböző számrendszerek. A helyiértékes írásmód lényege. Kettes számrendszer.

Számok normálalakja. Az egyes fogalmak (távolság, idő, terület, tömeg, népesség, pénz, adat stb.) mennyiségi jellemzőinek kifejezése számokkal, mennyiségi következtetések. Számolás normálalakkal írásban és számológép segítségével. A természettudományokban és a társadalomban előforduló nagy és kis mennyiségekkel történő számolás.

Nevezetes azonosságok: kommutativitás, asszociativitás, disztributivitás. Számolási szabályok, zárójelek használata.

Szöveges számítási feladatok a természettudományokból, a mindennapokból.

Szöveges számítási feladatok megoldása a természettudományokból, a mindennapokból (pl. százalékszámítás: megtakarítás, kölcsön, áremelés, árleszállítás, bruttó ár és nettó ár, ÁFA, jövedelemadó, járulékok, élelmiszerek százalékos összetétele). A növekedés és csökkenés kifejezése százalékkal („mihez viszonyítunk?”). Gondolatmenet lejegyzése (megoldási terv). Számológép használata. Az értelmes kerekítés megtalálása.

$(a \pm b)^2$ , polinom alakja, szorzat alakja. Azonosság fogalma.

Egyszerű feladatok polinomok, illetve algebrai törtek közötti műveletekre. Algebrai tört értelmezési tartománya.

Algebrai kifejezések egyszerűbb alakra hozása.

Helyettesítési érték kiszámítása képlet alapján.

Elsőfokú kétismeretlenes egyenletrendszer megoldása.

Elsőfokú egyenletre, egyenlőtlenségre, egyenletrendszerre vezető szöveges feladatok.

Abszolútértéket tartalmazó egyenletek.

A négyzetgyök definíciója. A négyzetgyök azonosságai. Számológép használata. A négyzetgyök azonosságainak használata konkrét esetekben.

A másodfokú egyenlet megoldása, a megoldóképlet.

Másodfokú egyenletre vezető gyakorlati problémák, szöveges feladatok.  
Gyöktenyezős alak. Másodfokú polinom szorzattá alakítása. Algebrai ismeretek alkalmazása.  
Néhány egyszerű magasabb fokú egyenlet megoldása.  
Egyszerű négyzetgyökös egyenletek. Hamis gyök, gyökvesztés  
Másodfokú egyenletrendszer. A behelyettesítő módszer. Egyszerű másodfokú egyenletrendszer megoldása. A behelyettesítő módszerrel is megoldható feladatok.  
Egyszerű másodfokú egyenlőtlenségek. ( $> 0$ ) alakra visszavezethető egyenlőtlenségek ( $> 0$ ).  
Egyszerű másodfokú egyenlőtlenség megoldása. .  
Összefüggés két pozitív szám számtani és mértani közepe között.

Összefüggések, függvények, sorozatok

A függvény megadása, elemi tulajdonságai.

A lineáris függvény, lineáris kapcsolatok. A lineáris függvények tulajdonságai. Az egyenes arányosság. A lineáris függvény grafikonjának meredeksége, ennek jelentése lineáris kapcsolatokban. Táblázatok készítése adott szabálynak, összefüggésnek megfelelően.

Az abszolútérték-függvény, grafikonja, tulajdonságai

A négyzetgyökfüggvény, grafikonja, tulajdonságai.

A fordított arányosság függvénye, grafikonja, tulajdonságai.

Egyenlet, egyenletrendszer grafikus megoldása.

Egy adott probléma megoldása két különböző módszerrel. Az algebrai és a grafikus módszer összevetése.

A másodfokú függvény ábrázolása és tulajdonságai.

Függvény-transzformációk.

Geometria

Geometriai alapfogalmak. Tételek, távolságok és szögek értelmezése.

Pont, egyenes, sík, síkidomok, testek.

A háromszög nevezetes vonalai, körei. Oldalfelező merőlegesek, belső szögfelezők, magasságvonalak, középvonalak tulajdonságai. Körülírt kör, beírt kör. A definíciók és tételek pontos ismerete, alkalmazása.

Konvex sokszögek általános tulajdonságai. Átlók száma, belső szögek összege. Szabályos sokszög belső szöge.

: konvex sokszög, szabályos sokszög.

Kör és részei, kör és egyenes. Ív, húr, körcikk, körszelet. Szelő, érintő.

A körív hossza. Egyenes arányosság a középponti szög és a hozzá tartozó körív hossza között (szemlélet alapján).

A körcikk területe. Egyenes arányosság a középponti szög és a hozzá tartozó körcikk területe között.

A szög mérése. A szög ívmértéke.

Thalész tétele.

Pitagorasz-tétel alkalmazásai.

A tengelyes és a középpontos tükrözés, az eltolás, a pont körüli elforgatás. A transzformációk tulajdonságai. A geometriai vektorfogalom.

Egybevágóság, szimmetria.

Szimmetrikus négyszögek. Négyszögek csoportosítása szimmetriáik szerint. Szabályos sokszögek..

Egyszerű szerkesztési feladatok.

Vektorok összege, két vektor különbsége. Műveleti analógiák (összeadás, kivonás).

Középpontos hasonlóság, hasonlóság. Arányos osztás. A hasonlósági transzformáció.

Hasonló alakzatok. A háromszögek hasonlóságának alapesetei.

A hasonlóság alkalmazásai. Háromszög súlyvonalai, súlypontja, hasonló síkidomok kerületének, területének aránya.

Magasságtétel, befogótétel a derékszögű háromszögben. Két pozitív szám mértani közepe.

Hasonló testek felszínének, térfogatának aránya.

Vektor szorzása valós számmal.

Vektorok felbontása összetevőkre.

Bázisvektorok, vektorkoordináták.

Hegyszög szinusza, koszinusza, tangense és kotangense.

A Pitagorasz-tétel és a hegyesszög szögfüggvényeinek alkalmazása a derékszögű háromszög hiányzó adatainak kiszámítására. Távolságok és szögek számítása gyakorlati feladatokban, síkban és térben.

## Valószínűség, statisztika

Statisztikai adatok és ábrázolásuk (gyakoriság, relatív gyakoriság, eloszlás, kördiagram, oszlopdiagram, vonaldiagram).

Adatok jegyzése, rendezése, ábrázolása. Együttváltozó mennyiségek összetartozó adatpárjainak jegyzése.

Diagramok, táblázatok olvasása, készítése. Grafikai szervezők összevetése más formátumú dokumentumokkal, következtetések levonása írott, ábrázolt és számszerű információ összekapcsolásával. Számítógép használata.

Adathalmazok jellemzői: átlag, medián, módusz. A statisztikai mutatók nyújtotta információk helyes értelmezése.

Véletlen esemény és bekövetkezésének esélye, valószínűsége. A véletlen esemény szimmetria alapján, logikai úton vagy kísérleti úton megadható, megbecsülhető esélye, valószínűsége.

## Számтан, algebra

$n$ -edik gyök. A négyzetgyök fogalmának általánosítása.

Hatványozás pozitív alap és racionális kitevő esetén.

Permanenciaelv alkalmazása.

Hatványozás azonosságainak alkalmazása. A definíciók és a hatványozás azonosságainak közvetlen alkalmazásával megoldható exponenciális egyenletek.

A logaritmus értelmezése..

Zsebszámológép használata, táblázat használata.

A logaritmus azonosságai. A hatványozás és a logaritmus kapcsolatának felismerése.

A definíciók és a logaritmus azonosságainak közvetlen alkalmazásával megoldható logaritmos egyenletek. Logaritmus alkalmazásával megoldható egyszerű exponenciális egyenletek; ilyen egyenletre vezető valós problémák (például: befektetés, hitel, értékcsökkenés, népesség alakulása, radioaktivitás).

## Informatika tantárgyi követelmények

### *9. szakközépiskola és 9. szakközépiskola, érettségire felkészítő 4/12.évf., informatika:*

#### **1. Az informatikai eszközök használata**

A számítógép fő egységeinek megismerése, az alaplap, a processzor, a memória főbb jellemzői. Bemeneti és kimeneti perifériák, adathordozó eszközök használata, működési elve. Digitalizáló eszközök. Az operációs rendszer és a számítógépes hálózatok főbb feladatai és szolgáltatásai. Szoftverek csoportosítása. Állomány és mappaműveletek. Tömörítés. Hardver konfigurációs lehetőségek az operációsrendszerben. A hálózatok csoportosítása. Az adatok biztonságos tárolásának szoftveres és hardveres biztosítása. Fájlok illetéktelenek által történő hozzáféréseinek

megakadályozása. Vírusok, vírusvédelem. Egészséges, ergonómiai szempontoknak megfelelő számítógépes munkakörnyezet kialakítása.

#### **4. Infokommunikáció , 5. Az információs társadalom**

4.2. A levelezőprogram szolgáltatásai:

Küldés, fogadás, tárolás, címjegyzék, keresés, szűrés, mellékletek.

4.2. Kommunikációra képes eszközök összekapcsolási lehetőségeinek megismerése

Többrésztvevős beszélgetős, kommunikációs program használata. Csoportmunka az interneten. A hagyományos infokommunikációs technológiák összehasonlítása az elektronikus és internetes lehetőségekkel.

"4.2 A túlzott internethasználatból kialakuló káros életformák azonosítása, a függőség elhárítása

5.1 Az információ és az informatika gazdaságra, környezetre, kultúrára, személyiségre, egészségre gyakorolt hatásának megismerése

A globális információs társadalom jellemzői.

Az informatikai kultúra jellemzői.

Az informatikai fejlesztések gazdasági, környezeti, kulturális hatásainak felismerése.

Az informatikai eszközök használatának következményei a személyiségre és az egészségre vonatkozóan.

4.1 Önálló információszerzés

Információkeresési stratégia. Tartalomalapú keresés. Logikai kapcsolatok. A szükséges információ önálló meghatározása, a találatok szűkítése, kigyűjtése, felhasználása.

4.1. Az információk közlési célnak megfelelő alakítása, a manipuláció megismerése

A találatok elemzése, értékelése hitelesség szempontjából. A reklámok manipulatív tevékenységének felfedése.

4.3 A hagyományos médiumoktól különböző, informatikai eszközöket alkalmazó lehetőségek, azok felhasználása a megismerési folyamatban

Információszerzés internetes portálokról, médiatárakból, elektronikus könyvtárakból.

Keresés gyakorlás:A kapott információ mentése, tárolása. a böngésző biztonsági beállításai, bővítmények a böngészőkhöz.

4.1. A publikálás módszereinek megismerése, szabályai

Az elkészült dokumentumok publikálása hagyományos és elektronikus, internetes eszközökkel. Szövegek, képek, fotóalbumok, hang- és videoanyagok, weblapok publikálása az interneten. Feltöltés közösségi oldalakra, blogokba, weboldalra., adatbázisokba

5.1. Szerzői jogi alapfogalmak. Az infokommunikációs publikálási szabályok megismerése

Szerzői joggal kapcsolatos alapfogalmak megismerése. Az infokommunikációs publikálási szabályok megismerése

5.1 Az adatvédelmi alapfogalmakkal és az információhitelesség megőrzési technikáival való megismerkedés

Adatvédelmi fogalmak ismerete. Az információforrások hitelességének értékelése. Informatikai eszközök etikus használata.

5.2. Az e-szolgáltatások előnyeinek és veszélyeinek, biztonsági vonatkozásainak feltérképezése

Az elektronikus szolgáltatások hétköznapi életben betöltött szerepének felismerése. Elektronikus szolgáltatások megismerése, kritikus használata, értékelése. Az elektronikus szolgáltatások előnyeinek és veszélyeinek felismerése.

5.2. A fogyasztói viselkedést befolyásoló technikák felismerése a médiában

Fogyasztói szükségletek azonosítása. A fogyasztói viselkedést befolyásoló módszerek megfigyelése és azonosítása. Tudatos vásárlóképzés kialakítása.

#### **2. Alkalmazói ismeretek**

2.1. Írott és audiovizuális dokumentumok elektronikus létrehozása

A szövegszerkesztési ismeretek ismétlése: oldalbeállítás, szövegbevitel, karakter, bekezdési formázások, felsorolások, számozások.

A szövegszerkesztési ismeretek ismételése: tabulátor, táblázat. Objektumok, képek beillesztése, formázása.

Nagyobb dokumentumok létrehozása, átalakítása, formázása  
Nagyobb terjedelmű dokumentum szerkesztése. Élőfej, élőláb.  
Lábjegyzet. Stílusok alkalmazása. Tartalomjegyzék készítése.  
Körlevél

A törzsdokumentum és az adattábla fogalmának megismerése.

Dokumentum készítése körlevél funkció felhasználásával.

Prezentációkészítés ismételés: Alapfogalmak. Beépített elrendezések. Objektumok a dián. Objektumok formázása. Animációk, áttünések, időzítés.

Prezentációkészítés gyakorlás

Multimédia-prezentáció készítése (hang, mozgóképfelvitel, akciógombok). Egyénileg készített, letöltött elemek (zene, fénykép, film, animáció stb.) elhelyezése multimédiás dokumentumban. Szöveg, kép elhelyezése a dokumentumban.

Dokumentumok nyomtatási beállításai. Nyomtatás fájlba.PDF exportálás.

## 6. Könyvtári informatika (1)

Könyvtártípusok, információs intézmények

A könyvtári rendszer szerepének, lehetőségeinek megismerése.

A települési közkönyvtár önálló használata.

Könyvtári szolgáltatások

A könyvtári információs rendszer szolgáltatásainak rendszerezése, felhasználása a tanulásban.

A könyvtárközi kölcsönzés funkciójának megértése.

Könyvtári és közhasznú adatbázisok használati útmutató segítségével való önálló használata.

Rendszeres, a céloknak megfelelő könyvtár- és internethasználat.

Információkeresés

A médiumok, közléstípusok tartalmi megbízhatósága.

Információkeresési stratégiák ismerete.

Önálló információszerzés katalógusokból, adatbázisokból, általános és ismeretterjesztő művekből.

Releváns információk kiválasztása hagyományos és elektronikus információhordozókból.

Az iskolai tananyag elmélyítése és kibővítése önálló könyvtári kutatómunkával.

## 9.Kny

A számítógép részei, operációsrendszer ismeret, keresés az interneten, kommunikáció az interneten, szövegszerkesztés, prezentációkészítés, weblapkészítés

## 10. szakgimnázium, 10. szakközépiskola, érettségire felkészítő 5/13.évf., informatika

### 2. Alkalmazói ismeretek

#### 2.1. Írott és audiovizuális dokumentumok elektronikus létrehozása

Ismeretek/fejlesztési követelmények

Hangszerkesztés

Digitális hangformátumok megismerése. Hang digitalizálási alapfogalmak.

Hangszerkesztő program használata: Audacity

Importálás, megnyitás, sávok, burkológörbe, időbeni eltolás, vágás, másolás, csend létrehozása, kijelölések, exportálás, hang generálás, effektek alkalmazása.

Hangszerkesztés gyakorlás,

Videóképzítés Moviemakerrel: alapfogalmak, zene, kép, video importálása, animációk, vizuális hatások, feliratozás, hangalámondás, projekt mentése, video exportálása különböző formátumokban.,

A weblapkészítés alapjai: alapfogalmak (link, url, http, html, web2). Egyszerű statikus weblap készítése Sharepoint Designerrel. Nézetek, linkek létrehozása, táblázatok formázása, laptulajdonságok beállítása, képek beillesztése, formázása.

Weblapkészítés gyakorlás

2.2. Adatkezelés, adatfeldolgozás, információmegjelenítés

3.3. Egyszerűbb folyamatok modellezése

2.2. Táblázatkezelési ismeretek ismétlés: a táblázatkezelő felépítése, adatbevitel, adattípusok. Formázások: szám, betű, szegély, minta, igazítás. Képletek alkalmazása: Függvények: szum, átlag, max, min, ha, ma, darab, darab2, darabteli). Diagramok készítése, formázása. Nyomtatás, exportálás.

2.2. Függvények használata. Statisztikai számítások

Statisztikai függvények használata táblázatkezelőkben. (módusz, medián, átlag, gyakoriság, terjedelem, szórás)

Az adatok grafikus szemléltetése.

2.2. Adatkezelés táblázatkezelővel

Adatok rendezése, szűrés.

Függvények alkalmazása különböző lapokon lévő adatokra. Ab.szum, ab.átlag.

"3.3. Egyszerűbb folyamatok modellezése Az osztály félévi eredményének értékelése számítógéppel, statisztikai számítások elvégzése, ábrázolása, következtetések levonása, jelentés készítése. Tantárgyi szimulációs programok használata

2.2. Problémamegoldás táblázatkezelővel

A hétköznapi életben előforduló problémák megoldása. Tantárgyi feladatok megoldása.

2.2. Adatkezelés, adatfeldolgozás, információmegjelenítés

Adatok tárolásához szükséges egyszerű adatbázis kialakítása

Adatbázis létrehozása. (Access)

Adattábla, rekord, mező, kapcsolat, kulcs.

Adatbázis feltöltése. Importálás.

Űrlapok és jelentések létrehozása varázslóval

Egyszerű választó lekérdezések készítése

### **3. Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel**

3.1. A problémamegoldáshoz szükséges módszerek és eszközök kiválasztása

Komplex projektfeladat végrehajtása:

A problémamegoldáshoz szükséges informatikai eszközök kiválasztása, a megoldáshoz szükséges algoritmusok készítése, a megoldás tervezése és megvalósítása csoportmunkában. A projektmunka informatikai eszközökkel történő kivitelezése. A projekt értékelése ( )

2.2. Térinformatikai alapismeretek

Térképek és adatbázisok összekötési lehetőségei.

Útvonalkeresők, térképes keresők használata.

3.2. Algoritmizálás és adatmodellezés

"Adott feladat megoldásához tartozó algoritmusok megfogalmazása, megvalósítása számítógépen, a feladat megoldásához algoritmusok tervezése, végrehajtása, elemzése. Tantárgyi problémák megoldási algoritmusainak tanulmányozása. Algoritmusok alkotása különböző tervezési eljárások segítségével, az alulról felfelé építkezés és a lépésenkénti finomítás elvei. Algoritmusok megvalósítása.

Néhány típusalgoritmus vizsgálata."

Az Imagine Logo program használata: Alapparancsok: előre, hátra, balra, jobbra, törölképernyő, tollvastagság, tollszín, pontméret, saját gomb készítése, ismétlés, tollat fel, tollat le.

Eljárások készítése (négyzet, hatszög, sokszög, körök, görbék, csillagok)

Egyszerű játékok elkészítése (verseny)

### **6. Könyvtári informatika (2)**

Dokumentumtípusok, kézikönyvek

A hiteles forrás jellemzőinek ismerete. Forrástípusok rendszerezése információs értékük szerint. A talált információk kritikus értékelése. Időszaki kiadványok önálló használata. Elektronikus könyvek, digitalizált dokumentumok. Az egyes tudományterületek alapvető segédkönyvtípusainak ismerete, önálló használata.

Forráskiválasztás

Komplex feladathoz való önálló forráskiválasztás a feladat céljának és a forrás információs értékének figyelembe vételével.

Bibliográfiai hivatkozás, forrásfelhasználás

Bibliográfiai hivatkozás önálló készítése folyóiratcikkekről. Az interneten megjelent források hivatkozási technikájának megismerése, segítséggel való alkalmazása. Hivatkozásjegyzék, irodalomjegyzék készítése.

### **13. vendéglátó, alkalmazott számítástechnika**

#### **18.3.2. Kimutatások, statisztikák, levelek készítése**

Statisztikák készítése.

Beszámolók készítése.

Az excel program ismételése: függvények, formázás, hivatkozások, diagramok

Statisztikai függvények excelben: min, max, átlag, darab(ok), kicsi, nagy, szórás, módusz, medián

Adatbázis kezelés excelben: szűrés, keresés, ab függvények

Adatok exportálása szövegszerkesztőbe, pdf-be, beszámolók készítése, kimutatások készítése

Üzleti levél készítése.

Szövegszerkesztési ismeretek ismételése: karakter, bekezdés formázás, tabulátor, táblázat, képek beillesztése, fejléc, lábléc

Körlevél készítés

A hivatalos levél fogalma, szabályai készítése

Üzleti levelek készítése: árajánlat, jegyzőkönyv, jelentés

Étlapok készítése.

Menükártyák készítése.

Szórólapok készítése.

### **13 turisztika, IKT gyakorlata a turizmusban,**

#### **14.3.1. Információ-technológia alkalmazása**

- Adatbáziskezelés, táblázatkezelés, szövegszerkesztés

táblázatkezelés tananyag ismételése: hivatkozások, függvények, diagramok

adatbáziskezelés tananyag ismételése: tábla létrehozása, űrlapok, lekérdezések, jelentések

szövegszerkesztés tananyag ismételése: karakter, bekezdés formázás, tabulátor, táblázat, képek, fejléc-lábléc

- Internetes foglalások típusai, fajtái

- Helyfoglalási rendszerek használata (globális, szállodai, stb.)

- WINDOWS, LINUX alkalmazása

#### **14.3.2. Weblapok használata, készítése**

Grafika alapjai: Egyszerű képszerkesztő használata, beállításai, alapfogalmak, importálás, exportálás, fényerő, kontraszt, szín, levágás, forgatás, tükrözés, vörösszem-effektus eltávolítása, átméretezés, tömörítés

Prezentációkészítés: objektumok beszúrása, áttünések, animációk, időzítés, grafikai elemek a diákon, dia elrendezések, diaminta

Szakmai jellegű, multimédia prezentáció készítése

- Weblap készítésének alapjai, készítése

- Közösségi portálok helye, szerepe a turizmusban

Internetes etika



### **14.3.3. Digitális technológia alkalmazása**

Multimédiás rendszerek

Navigációs rendszerek

Mobil technológia

Cloud Computing

Social networks

- Internet, mint marketingeszköz

Digitalizált vendégfogadás

11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció szakmai követelménymodul

#### **Levelezés tantárgy**

**54 341 01**

**KERESKEDŐ**

**Osztályozó-, javítóvizsga követelmények**

**10. évfolyam kereskedelmi szakköznevelési osztály**

I. félév

A számítógép és tartozékainak (CD, DVD, scanner, nyomtató, fénymásoló) kezelése

Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei

Telefon, fax kezelésének szabályai

Audiovizuális, multimédiás eszközök alkalmazásának szerepe, kezelése (pl. tv, video, projektor, írásvetítő)

Dokumentáláshoz kapcsolódó irodai eszközök kezelésének szabályai (hőkötető, spirálozó, iratmegsemmisítő)

Prezentáció készítés követelményei

Az iratkezelés jelentősége, szervezete.

Postabontás.

Az iratok hagyományos és digitális rendszerezése, iktatása.

Az iratok tárolása.

Az iratok megőrzése.

Iratok selejtezésére vonatkozó szabályok alkalmazása.

Adatbázis-kezelés, az iratkezelés, vevő-, ügyfélkapcsolatok regisztrálásának, nyilvántartásának, karbantartásának eljárásai

Adatbázisok létrehozása – tervezés, mezőnevek, mezőtulajdonságok

Adatbázisok kezelése – űrlap, jelentés létrehozása

Lekérdezések

Az elektronikus levelezés, az internet és az intranet használata

Belső iratok elektronikus és a hagyományos módja

(emlékeztető, feljegyzés, körlevél).

Az üzleti levelek formai követelményei.

A közszolgálatot ellátó szervekkel kapcsolatos iratok: kérvények, kérelem, nyilatkozat, határozat, fellebbezés.

Arculati elemek a levelezésben (vállalati arcu-  
lat).

Fejléces levélpapír tervezése, készítése - számonkérés

A hivatalos levelek elkészítésének (hagyományos és elektronikus) szabályai, jellegzetes formái

A szerződések alapvető tartalmi és formai követelményei, jellemző szerződésfajták

Bemutató levél célja, tartalma

Árajánlatok tartalma, ajánlatkérés és adás szabályai

Az ajánlat értékelésének szempontjai

Megrendelés, megrendelés-visszaigazolás, szállítási értesítés tartalma

A termékek és szolgáltatások kísérő okmányainak szerepe, kezelése, jellemző típusai -  
A reklamáció intézésének folyamata, szempontjai, a panaszkezelési rendszer működése  
Reklamáció, fizetési felszólítás készítése

II. félév

Önálló fogalmazás, üzleti levél szerkesztése, készítése.  
Meghívó formai, tartalmi követelményei. Meghívó készítése, szerkesztése.  
Jegyzőkönyv formai elemei.  
Jegyzőkönyv szerkezeti elemei.  
Jegyzőkönyv készítésének szabályai.  
Jegyzőkönyv önálló szerkesztése, készítése  
Időszakos jelentések fajtái, elkészítésének szabályai, tartalma  
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei  
Prezentáció készítés követelményei PowerPoint használata  
Diaminta, elrendezések  
Beszúrás: táblázat, audio, video, képek - számonkérés  
Animáció, áttűnések  
Kirakati bemutató készítése  
Az üzleti kultúra, a verbális, nonverbális kommunikáció protokollszabályai  
A viselkedés, megjelenés szabályai az ügyfélszolgálati munka során  
A viselkedés, a megjelenés szabályai a szakmai rendezvényeken  
A szervezet társadalmi kapcsolatainak, szokásrendszerének, külső és belső kommunikációs rendszerének szerepe, elemei.  
A telefonálás szabályai.

## **TERMÉSZETISMERET MUNKAKÖZÖSSÉG**

### **BIOLÓGIA-EGÉSZSÉGTAN**

ÉVFOLYAM: szakgimnázium 11.

#### **TÉMAKÖRÖK I. FÉLÉV**

A sejtek élete - A sejtek anyagai  
A biogén elemek szerepe az élő sejtekben  
A víz szerepe az élő sejtekben  
A diffúzió és az ozmózis  
A lipidek  
A szénhidrátok  
Az aminosavak és fehérjék  
A nukleotidok, nukleinsavak  
A sejtek élete - A sejtek működése  
A citoplazma és a biológiai membránok  
Membránfolyamatok, anyagtranszport folyamatok a biológiai membránokon  
Az anyagcsere-folyamatok általános jellemzői  
A lebontó folyamatok  
A fotoszintézis  
A nukleinsavak szintézise

A fehérjeszintézis  
A sejtmag és a kromoszómák  
A sejtciklus, a mitózis és a meiózis  
Az emberi test - A szövetektől a mozgásig  
Az emberi test szervrendszerei és szabályozása  
Az emberi test szövetei  
A bőr  
Az emberi csontvázrendszer  
Az emberi vázizmok rendszere

## TÉMAKÖRÖK II. FÉLÉV

Az emberi test - Anyagcsere – anyagszállítás, immunitás  
Az előbél felépítése és működése  
A középbél és az utóbél felépítése és működése  
A légzőszervrendszer  
A vér, a szív és a keringési rendszer  
Az immunrendszer  
A vírusok, védőoltások  
A vizeletkiválasztó szervrendszer és egészségtana  
Az emberi test - Szabályozás, szaporodás  
A hormonális szabályozás alapelvei, az agyalapi mirigy, a pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy  
A hasnyálmirigy, a mellékvese és a nemi mirigyek  
A férfi szaporító szervrendszer és egészségtana  
A női szaporító szervrendszer és egészségtana  
Az egyedfejlődés, családtervezés  
Az idegrendszer általános jellemzői  
Reflex  
Elemi idegjelenségek  
A gerincvelő, az agyvelő és az idegek  
Az idegrendszer érzőműködése  
Az idegrendszer mozgatóműködése  
A látás  
Egyéb érzékelés  
A vegetatív működések szabályozása  
Az agy magasabb szintű tevékenységei  
FELKÉSZÜLÉS SEGÉDANYAGAI: tankönyv, tanári bemutató

## **ÉVFOLYAM: szakgimnázium 12.**

### TÉMAKÖRÖK I. FÉLÉV

Az emberi test - Anyagcsere – anyagszállítás, immunitás  
Az előbél felépítése és működése  
A középbél és az utóbél felépítése és működése  
A légzőszervrendszer  
A vér, a szív és a keringési rendszer  
Az immunrendszer  
A vírusok, védőoltások  
A vizeletkiválasztó szervrendszer és egészségtana  
Az emberi test - Szabályozás, szaporodás  
A hormonális szabályozás alapelvei, az agyalapi mirigy, a pajzsmirigy és a mellékpajzsmirigy  
A hasnyálmirigy, a mellékvese és a nemi mirigyek

A férfi szaporító szervrendszer és egészségtana  
A női szaporító szervrendszer és egészségtana  
Az egyedfejlődés, családtervezés  
Az idegrendszer általános jellemzői  
Reflex  
Elemi idegjelenségek  
A gerincvelő, az agyvelő és az idegek  
Az idegrendszer érzőműködése  
Az idegrendszer mozgatóműködése  
A látás  
Egyéb érzékelés  
A vegetatív működések szabályozása  
Az agy magasabb szintű tevékenységei

## TÉMAKÖRÖK II. FÉLÉV

Örökléstan és törzsfejlődéstan - örökléstan  
Genetikai alapfogalmak és alaptörvények  
Az öröklésmenetek alaptípusai – a minőségi jellegek allélkölcsonhatásai  
A kapcsolt öröklődés. Az ivarhoz (nemhez) kapcsolt gének  
A mennyiségi jellegek öröklődése  
A mutáció  
A humángenetika sajátosságai  
Örökléstan és törzsfejlődéstan - evolúció  
Az élet keletkezésének elméletei és az evolúció lényege  
Az evolúció genetikai alapjai – populációgenetika  
A természetes szelekció és az adaptáció, nem adaptív evolúciós folyamatok  
Az emberi nagyraszok  
Viselkedéstan alapok  
Viselkedéstudományi alapfogalmak. Öröklött és tanult magatartás  
Létfenntartási viselkedések  
Fajfenntartási (szaporodási) viselkedések  
A társas viselkedés és a kommunikáció  
Élőlények és környezetük  
Az egyed feletti szerveződés egységei, az ökológiai környezet és tűrőképesség  
Az élettelen létfeltételek hatásai: a fény és a hő  
Az élettelen létfeltételek hatásai: a víz és a levegő, az életet adó közeg, a talaj  
A populációk szerkezete és változásai  
Élő ökológiai tényezők, a populációk kapcsolatai  
A társulások jellemzői  
Az életközösségek, mint ökoszisztémák  
Anyag- és energiaforgalom az ökoszisztémákban  
A bioszféra globális folyamatai  
Természetvédelem  
Környezetvédelem  
FELKÉSZÜLÉS SEGÉDANYAGAI: tankönyv, tanári bemutató

## TANTÁRGY MEGNEVEZÉSE: FÖLDRAJZ

### Szakgimnázium

10. ÉVFOLYAM

Írásbeli és szóbeli

## **I. A Föld kozmikus környezete – a földi tér ábrázolása**

A csillagászat és az űrkutatás története, jelentősége

A Föld a világegyetemben

A Nap

A naprendszer

A Föld és a Hold

A Föld tengely körüli forgása

A Föld nap körüli keringése

A távérzékelés és a térinformatika

A földgömb és a térkép

Hely- és időmeghatározás a földgömbön és a térképen

## **II. A kőzetburok földrajza**

A föld belső szerkezete és a kőzetlemezek

A vulkáni tevékenység

A földrengések

A hegységképződés

Az ásványok és a kőzetek

Az ásványkincsek és az energiahordozók

A felszínformálás és a talaj

A föld története

A földrészek szerkezete és domborzata

Az ember és a kőzetburok

## **III. A levegőburok földrajza**

A légkör anyaga és szerkezete

A levegő felmelegedése

A hőmérséklet és a légnyomás

A szél

A felhő- és csapadékképződés

Ciklonok, anticiklonok,

Frontok

A nagy földi légkörzés

Az ember és a levegőburok

## **IV. A vízburok földrajza**

A vízburok felosztása

A tengervíz mozgásai „tengerek” a földkéregben

A felszín alatti vizek

Az állóvizek

A folyóvizek

A jég felszínformálása

Az ember és a vízburok

## **V. A földrajzi övezetesség**

Az éghajlati és a földrajzi övezetesség

A forró övezet

A meleg mérsékelt öv

A valódi és a hideg mérsékelt öv

A hideg övezet és a függőleges övezetesség

A földrajzi övezetesség rendszere

Földrajzi övezetek

## **VI. A társadalmi folyamatok földrajza**

A földrajzi környezet

A világnépesség növekedése

A népességnövekedés tényezői és következményei

A népesség összetétele és eloszlása  
Államok, nyelvek és vallások  
A települések  
A tanyák, farmok és falvak  
A városok

## **TANTÁRGY MEGNEVEZÉSE: TERMÉSZETISMERET**

### **9. évfolyam szakközépiskola, 3 óra/hét**

Honnan ered a természetről nyert tudásunk?

Mozgás, erő, kölcsönhatás

3.2 A mozgás

3.3 A lendület

3.4 Az erő

3.5 Kölcsönhatások

3.6 Az energia

3.7 A teljesítmény

3.24 Rezgés és hullám

3.25 A fény

3.10 A fény, mint hullám

3.11 Gázok

3.12 Folyadékok

3.13 Áramlás

„A gép forog” – a föld és az emberi test fizikája

3.17 Táj és ember

3.18 Mozduló élőlények

3.19 Vérkeringés

Formák és arányok – kémia, biokémia

3.20 Arányok és vegyületek

3.21 Atomcsoportok

3.22 Rendeződés

3.23 Molekulaóriások

3.24 Állandóság és változás

3.25 Anyag és energia

3.26 Anyagcsere

A szervezet: kibernetika, immunitás, hormonok, idegrendszer

3.27 Szabályozás

3.28 Az idegrendszer

3.29 Védettség

3.30 Viselkedés

Elemi részek az anyag szerkezetében atomfizika, magfizika

3.1 Részecske és hullám

3.2 Vonzás és taszítás

3.3 Az atommag összetétele

3.4 Atommagok kettéválása, egyesülése

3.5 Atomi fizika a mindennapokban

3.6 Az elektron a mindennapokban

Az érem két oldala genetika, szexualitás

3.7–3.9 A rejtett terv, A genetika kibontakozása

3.10. Állandóság és változékonyság (az öröklődés) Molekuláris genetika

3.11 Lehetőség és elköteleződés

3.12-13. A különbségek genetikája, Nők és férfiak. Szexualitás

3.14. Életút

Kibontakozás csillagászat, geológia, evolúcióbiológia

3.15 A Naprendszer fölfedezése

3.16 A Világegyetem

3.17–3.18 A Föld felépítésének megismerése

3.19 Az élővilág evolúciója

3.20-21 A Föld múltja

3.22-23 A természet átalakítása

Együttélés; Ökológia

3.24–3.25 Ökológiai kölcsönhatások

3.26 Társas viselkedések

3.27 Anyag és energiaáramlás. Gaia

3.28-3.29 Természet- és környezetvédelem

3.30 Fogyasztói létforma és az egészség

## **10. szakközépiskolai osztályok**

Heti 1 óra

### **I. félév**

Gén, ivarsejt, ivaros és ivartalan szaporodás,

Haploid, diploid, homozigóta, heterozigóta

Domináns és recesszív, családfa, genetikai sokféleség, beltenyésztés

DNS, megkettőződés, mutáció, mutagén hatás

Genetikai program, specializálódás, jóindulatú és rosszindulatú rák, rákkeltő hatás

Testi és ivari kromoszómák, számtartó és számfelező sejtosztódás, ivarsejtek, zigóta, nemi jellegek, nemi szervek, nemi ciklus, ovuláció, menstruáció.

Megtermékenyítés, beágyazódás, magzat, méhlepény, köldökzsinór, utánczás, fejlődés, öregedés, élethossz növelő és csökkentő hatások.

Naprendszer, csillag, bolygó, árapály.

Csillag, galaxis, Univerzum, Föld-típusú bolygó, szupernóva, Tejút, Big-Bang.

Kontinesvándorlás, lemez tektonika, földrengéshullámok, kőzetlemezek, ásvány, kőzet, földköpeny, földmag, alábukó kőzetlemez, vulkanizmus, utóvulkáni működés.

### **II. félév**

Evolúció, alkalmazkodás, szelekció, törzsfaj

Ősléggör, koevolúció, jégkorszak, maradványfaj

Homo sapiens, csoportnorma, család, morál, mesterséges kiválogatás, természeti kár, szikesedés.

Ökológia, környezeti tényező, Liebig-elv, tűrőképesség, Niche, versengés, szimbiózis, kompetíció, populáció, biológiai sokféleség (diverzitás)

r- és K típusú élőlény, agresszió, segítőkészség, territórium, ivadék gondozás, öröklött és tanult viselkedésformák.

Ökológiai piramis, termelő, fogyasztó, lebontó szervezetek,

bio- és geokémiai ciklusok, Gaia-elmélet

## **11. évfolyam (4/12 osztály)**

Érettségiző osztály, 2 óra/hét

### **I. Egészség és betegség**

Az endokrin rendszer, a hormonok

A hasnyálmirigy betegségei, az inzulin

A cukorbetegség okainak feltárása és a kezelési módok

A stressz, adrenalin

Az idegrendszer: a reflex

Természetes és mesterséges immunitás (nyiroksejt, falósejt, gyulladás, genny, allergia)  
Védőoltások (BCG, TBC, DTP (diftéria, pertussis, tetanusz), IPV, MMR (kanyaró, mumpsz, rubeola)  
hepatitis, rota, HPV)  
A betegségek fő okai (fertőzések, hiánybetegségek, mérgezések, öröklött hiányosságok, függőségek,  
pszichoszomatikus okok, szabályozási zavarok, rizikófaktorok)  
Megelőzés, a szűrés, a tüneti kezelés és oksági kezelés

## **II. Környezet és egészség - külső hatások**

Élelmiszerek

Az élelmiszerek tartósítása

E-számok

Vegyszeres növényvédelem, öko gazdálkodás

Hiánybetegségek és a túltápláltság

Egészség kockázati tényezők

Víz

A víz kémhatása, keménysége, ionjai.

A vízszennyezés fő forrásai

Biológiai víztisztítás

Ivóvízkészletek forrásai és védelmük (talajvíz, rétegvíz)

Levegő

A levegő összetétele

Üvegházhatású gázok

Globális felmelegedés

Talaj

Kialakulása, szerepe, típusai

Az erózió okai, következményei, megelőzése.

Tápanyagutánpótlás: trágyázás, komposztálás, vetésforgó

Sugárzás

A látható fény, mint elektromágneses sugárzás (jellemző fizikai mennyiségek)

Radioaktív sugárzás (Hullámhossz, frekvencia, energia, elektromágneses sugárzás, radioaktivitás alfa-,  
béta- és gamma-sugárzás mutáció, rákkeltő hatás)

## **III. Fenntarthatóság**

A növekedés határai

Az élőlény-populációk elszaporodása és visszaszorulása

Populációs kölcsönhatások

Járványok, kórokozók rezisztenciája (ellenállása), megelőzés

Biológiai indikáció, anyagkörforgások

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

A természetvédelem lehetőségei

A természeti környezet terhelése

Fajok, területek és a biológiai sokféleség védelme.

A környezeti kár fogalma, csökkentésének lehetőségei.

Ökológiai lábnyom

Energiaforrások

Fosszilis energiaforrások összetétele, keletkezése, készletek, környezeti hatás

Atomenergia. A hasznosítás módja, kockázatai

Megújuló energiaforrások: vízenergia, napenergia, szélenergia, földhő (lehetőségek, kockázatok).

Bioenergia. Hagyományos és új formái. Környezeti terhelés



Hulladék

A hulladék, mint globális probléma

Hulladékgazdálkodás

Az ökológiai krízis társadalmi-szemléleti hátterének fő tényezői

Szelíd technológiák, a passzív ház, biogazdálkodás

Globalizáció, urbanizáció

## **Fizika - szakgimnázium**

**11. évfolyam, 1 óra/hét**

### **Optika (11 óra)**

- a fény tulajdonságai, a fénysebesség, fényforrások
- Fényvisszaverődés törvénye,
- síktükör képalkotása, leképezési törvény
- gömbtükörök nevezetes elemei, nevezetes sugármenetei, képalkotásai, kép jellemzése
- A fénytörés törvénye, Snellius-Descartes törvénye
- törésmutató, teljes visszaverődés, prizma
- lencsék típusai, képalkotásaik, keletkezett képek jellemzése
- Optikai eszközök: fényképezőgép, nagyító, mikroszkóp, távcsövek, emberi szem
- Hullámoptika: a fény polarizációja
- Fényinterferencia, színszóródás, színkeverés
- Polarizált fény előállítása, alkalmazása, légköri fényjelenségek

### **Kommunikáció és képalkotás-elektromágneses hullámok (8 óra)**

Rezgőkör, elektromágneses rezgés és sugárzás

Rádióadás, -vétel, mobiltelefonálás

Antenna, műholdas adás, mobiltelefon

Diagnosztika, száloptika, endoszkóp

Orvos-diagnosztikai módszerek

Fotoeffektus elve, kilépési munka, fotocella, digitális fényképezőgép

Röntgensugárzás, radiológia, sugárvédelem

### **Atomfizika, magfizika (12 óra)**

- Az atom és az elektron tulajdonságai
- Faraday-féle szám, katódsugárzás, elektron-, röntgensugárzás
- Energiakvantum, Planck-formula, tömeg-energia ekvivalencia, eV mint energiaegység
- Fényelektromos hatás
- A foton tulajdonságai
- Fényelektromos jelenség, kilépési munka, küszöbfrekvencia, fényelektromos egyenlet
- Fotocella, fotokémia hatás, fénynyomás, kvantumoptika, fény kettős természete
- Atomfogalom születése, színektípusok, Thomson-modell, Rutherford -kísérlet
- Bohr-axiómák, kvantumfeltétel, kvantumszámok
- Elektronhullám, elektronmikroszkóp, kvantummechanikai atommodell
- Atommag összetétele, proton, neutron, magátalakulás, erős magerő, kötési energia
- Radioaktív sugárzás, felezési idő, bomlási törvény, aktivitás, bomlási sorok
- Radioaktivitás alkalmazása
- Maghasadás, láncreakció, moderátor közeg, szabályozott láncreakció Atomerőművek, atombombák
- Magfúzió, plazma, fúziós bomba,
- Ionizáló sugárzás, elnyelt dózis, egyenérték dózis, háttérsugárzás

## Csillagászat (5 óra)

- Csillagászat módszerei, távolságegységek, a Nap, a Holdunk és a holdak,
- Különböző bolygótípusok, meteoroid, üstökös,
- Nap- és Holdfogyatkozás
- Csillag, csillagok osztályozása, HRD, tejútrendszer, galaxisok
- Naprendszerünk kialakulása
- Szputnyik, műhold, űrhajó, űrállomás, űrrepülőgép, szkafoander

## KÖTELEZŐ KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNYOS TANTÁRGY BIOLÓGIA – KÉMIA ALTANTÁRGY

### 9. évfolyam szakgimnázium – turisztika, kereskedelem, vendéglátás ágazat

#### I. félév

Aszimmetrikus (szivacs), sugarasan szimmetrikus (medúza) és tükörszimmetrikus (ember) élőlények.

A férfi-, a női és a gyermektest arányainak összehasonlítása.

Változó térfogat- és tömegarányok: elegyek, oldatok. A töménység jellemzése (százalék). Arányok a konyhában (fűszerek, só, pácolás) és az iparban (ötvözetek, beton).

Az élőlények növekedését megszabó arányok (korlátozó tényezők): hiánybetegségek, fény, víz stb.

Állandó tömegarányok: a vegyületek összegképlete egyszerű példákon.

Kristályos (kősó) és amorf (gumi, üveg) anyagok szerkezete. Elemi egység (cella).

Molekulák térbeli rendeződése: membránok, habok, mosószerek, folyadékkristályos kijelzők.

A kémiai elnevezések eredete és mai tartalma.

Mesterséges szerves vegyületek (műanyagok, gyógyszerek, tartósítószer). Előnyök, veszélyek mérlegelése.

A szénhidrogének eredete, tulajdonságai, felhasználása (közlekedés, fűtés, vegyipar).

Néhány oxigéntartalmú szerves molekula a mindennapokban (etil-alkohol, aceton, ecetsav).

Biológiai hatások.

Egyszerű cukrok és összetett szénhidrátok a mindennapokban (szőlőcukor, keményítő, cellulóz).

Biológiai szerepük.

Néhány nitrogéntartalmú szerves molekula: vitaminok, aminosavak, fehérjék, DNS. Óriásmolekulák felépítése és lebontása az élőlényekben. Az óriásmolekulák érzékenysége: kicsapódás.

Mérgezők és következményeik.

Az emelőelv szemléltetése az ízületekkel kapcsolt emberi csontok példáján.

A fontosabb emberi csontok szerepe (makett alapján).

Az izomműködés lényege.

A csont és az ízületek sérülései, megelőzésük.

A csontok felépítésének és szilárdságának összefüggése.

A légzés funkciójának megbeszélése. A tüdő térfogatát és a légzés hatékonyságát befolyásoló tényezők áttekintése.

A légzési szervrendszer részei, feladataik, a hangképzés. A védekező reflexek (köhögés, tüsszentés) szerepe.

A légzőmozgások szemléltetése. Légzésszám-változás terhelés hatására (kiscsoportos feladat).

A légzőrendszer egészségét fenyegető és megőrző hatások (sport, dohányzás, szmog, tbc).

A szív fölépítése és működése. A vér és a nyirok, az erek szerepe.

Véralvadás, vérzés, vérzéscsillapítás.

A vérnyomás és a pulzus oka, mérése.

A keringési rendszer egészségét fenyegető kockázati tényezők és megőrző hatások (magas vérnyomás, érlemezés, trombózis, infarktus).

## **II. félév (ha heti 1 óra az I. félévben)**

Változatos energianyerés az élővilágban: ragadozók, növényevők, élősködők, lebontók, fotoszintetizálók.

Táplálkozási hálózat.

Az emberi emésztés helyszínei, emésztőnedvek (nyál, gyomornedv, epe, hasnyál).

Az emésztés szabályozása: feltétlen és feltételes reflexek.

A felszívott anyagok sorsa, a máj szerepe.

Egészséges táplálkozás, túltápláltság, hiánybetegségek, mérgezések. Az alkohol hatása.

Testkép, testépítés, táplálék-kiegészítők kockázatai.

A vér szerepe, vércép.

A felszívott tápanyagok sorsa a sejtben (energianyerés, átalakítások).

Kiválasztás a vesén, a tüdőn és a bőrön át.

A vizeletmennyiség és a belső környezet egyensúlyának, arányainak megőrzése.

Szabályozó szerepű emberi hormon (inzulin), cukorbetegség.

Vezérlő szerepű emberi hormon (növekedési hormon), a testméretet megszabó tényezők.

Hormonok és érzelmek kapcsolata.

A reflexek fölépítése (térdreflex).

Az idegrendszer szabályozó működése egy konkrét példán (pl. a testhőmérséklet szabályozása) keresztül.

Az idegrendszer működését befolyásoló hatások (alkohol, drogok, gyógyszerek).

Fájdalom, fájdalomcsillapítás.

Aktív és passzív, természetes és mesterséges immunitás. Védőoltások.

Immunitás a mindennapokban: allergia, vércsoportok.

Stressz és egészség, idegrendszer és immunitás kapcsolata.

A tanulás alaptípusai az állatvilágban és az ember esetében.

Az emlős állatcsoportok jellemzői (hierarchia).

A társas kapcsolatok szerepe a főemlősök és az ember tanult viselkedéseiben: szülő-gyermek kapcsolat, kortárs csoportok, reklámok, függőséget okozó hatások.

Segítőkézséget és agressziót kiváltó helyzetek.

Tanult megküzdési stratégiák, tanult tehetetlenség.

Az állati és az emberi kommunikáció jellemzői.

## **II. félév (ha heti 2 óra az I. félévben van)**

Egy gén – egy jelleg kapcsolatok (Rh-vércsoport, öröklődő betegségek).

A nemiség szerepe a genetikai információ újrakombinálásában (az ivarsejtek sokfélesége, a testi sejtek genetikai azonossága).

A genetikai információ megváltozása: mutációk.

Mutációt okozó hatások (sugárzások, vegyületek).

Genetikai szabályozás: szabályozott sejtosztódás (növekedés) és szabályozatlan osztódás (rákos góc).

Rákkeltő tényezők, kerülésük.

Az ember ivarszervei, biológiai funkciójuk.

A hímvarsejt és a petesejt jellemzői.

A női nemi ciklus szakaszai, a megtermékenyítés. Családtervezés.

Beágyazódás, magzati élet. A magzat védelme. Az újszülött és a csecsemő világa. Nemi érés, öregedés, halál.

Betegségek szűrése, betegjogok.

Az élőlény-populációk elszaporodása és visszaszorulása.  
Populációs kölcsönhatások példákkal. A biológiai indikáció.  
Példák az életközösségekben zajló anyagkörforgásra (szén, nitrogén), az anyag és energiaforgalom összefüggésére. Táplálékpiramis (termelő, fogyasztó, lebontó szervezetek).  
Az ember hatása a földi élővilágra a történelem során. Önpusztító civilizációk és a természeti környezettel összhangban maradó gazdálkodási formák.  
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 természetvédelem lehetőségei. Helyi környezeti probléma felismerése, információk gyűjtése.  
A környezeti kár fogalma, csökkentésének lehetőségei.  
Ökológiai lábnyom. A közlegelők tragédiája: a klasszikus gazdaságtan és kritikája.  
Az ökológiai krízis társadalmi-szemléleti hátterének fő tényezői (fogyasztás, városiasodás, fosszilis energia felhasználása, globalizáció). A Gaia-elmélet lényege.

## **Fizika-földrajz altantárgy**

### **9. évfolyam szakgimnáziumi osztályok**

#### **Vendéglátás, kereskedelem, turizmus ágazat**

##### **I. félév**

Modell és makett fogalma

SI alapegységek (jele, mértékegysége)

Tájékozódás térben és időben, égtájak, helymeghatározás

Geocentrikus, heliocentrikus világgkép

Mozgások:

Pálya, út, elmozdulás

Egyenes vonalú egyenletes, egyenes vonalú egyenletesen gyorsuló, szabadesés, egyenletes körmozgás jellemzése (sebesség, gyorsulás, út, idő, dinamikai feltétele)

Halmazállapot változások:

Fagyás, olvadás, párolgás, forrás, lecsapódás jellemzése (olvadáshő, olvadáspont, párolgás sebessége, forráspont, forráshő)

Celsius skála, Fahrenheit skála

A víz hármaspontja

Az időjárás elemei

Csapadékfajták

##### **II. félév (ha heti 1 óra az I. félévben)**

Hidrosztatikai nyomás

Archimédesz törvénye

Pascal törvénye, hidraulikus emelő működése

Lebegés, úszás, merülés feltétele

Földünk természetes vizei, védelmük

Lendület, lendületmegmaradás törvénye

Centripetális erő

Nehézségi erő,

Súly és a tömeg közti különbség

Általános tömegvonzás törvénye

Kepler törvényei

##### **II. félév (ha heti 2 óra az I. félévben)**

Energia fogalma, fajtái  
Energiamegmaradás törvénye  
Mechanikai munka fogalma, kiszámítása  
Teljesítmény fogalma  
Hőmennyiség fogalma, kiszámítása  
Hatásfok fogalma  
Az atom felépítése, az atommag részei  
A radioaktivitás fajtái  
Atomenergia előállítása, jelentősége, veszélyei  
Testek elektromos állapota  
Az egyenáram és jellemzői  
Ohm törvénye  
Fogyasztók kapcsolása (soros, párhuzamos, vegyes)  
Az elektromágnes és gyakorlati alkalmazása  
Elektromágneses indukció fogalma, létrehozása, gyakorlati alkalmazása  
A váltakozó áram előállítása  
A transzformátor működése, az el. energia szállítása  
A fény természete  
Fényvisszaverődés törvénye, eszközök és alkalmazásuk  
A fénytörés törvénye, eszközök és alkalmazásuk  
Tükrök, lencsék képalkotása  
A látás fizikája, szemhibák, korrekciójuk  
A csillagok fejlődésének állomásai  
Naprendszerünk részei,

## **Turizmusföldrajz tantárgy**

### **10. turisztika szakgimnázium, 13. évfolyam - Turisztikai szervező, értékesítő; Idegenvezető**

#### **I. félév**

#### **3.3. Témakörök**

##### **3.3.1. Turizmusföldrajz fogalma**

Az idegenforgalmi földrajz fogalma, tárgya, kapcsolata más tudományágakkal. A természetföldrajzi környezet (fekvés, domborzat, éghajlat, vízrajz, növény és állatvilág, egyéb adottságok.) A gazdaságföldrajzi környezet hatása az idegenforgalomra (népesség, települések, ipar, mezőgazdaság, kereskedelem). Egyéb társadalmi adottságok szerepe (történelmi-, művészettörténeti emlékek, néprajzi sajátosságok, zenekultúra). Az idegenforgalmi adottságok csoportosítása: természeti, gazdasági-társadalmi, egyéb.

##### **3.3.2. Magyarország általános idegenforgalmi-természeti adottságai**

Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, éghajlat, növényzet és állatvilág, egyéb természeti adottságok (nemzeti parkok, természetvédelmi területek, arborétumok, barlangok stb.)

##### **3.3.3. Magyarország kulturális, történelmi és egyéb adottságai**

Nemzeti kultúránk értékei: közgyűjtemények, múzeumok, könyvtárak, néprajzi népművészeti rendezvények; országos rendezvények, fesztiválok; sportesemények...

##### **3.3.4. Magyarország világörökségei**

Természeti világörökség: Aggteleki- Karszt, Hortobágyi Nemzeti Park Kulturális világörökség: Budapest Duna-menti panorámája és az Andrássy út, Hollókői Ófalu, Pannonhalmi Bencés Főapátság, Pécsi Ókeresztény Sirkamrák Kultúrtáj: Fertő-Hanság Nemzeti Park, Tokaji Borvidék Szellemi világörökség: Mohácsi busójárás, Mátyás Corvinák

## II. félév

### 3.3.5. A közlekedés szerepe az idegenforgalomban

A magyarországi közlekedés főbb jellemzői

A közlekedéshálózat jellemzői, közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások A közlekedés ágazatai: közúti-, vasúti- és légi- és víziközlekedés, illetve ezek speciális lehetőségei az idegenforgalomban.

### 3.3.6. Topográfiai gyakorlat

Magyarország domborzata, vízrajza, közúthálózata, idegenforgalmilag kiemelkedő települései

### 3.3.7. Magyarország régióinak turizmusföldrajzi adottságai

Budapest idegenforgalmi adottságai, A Nyugat-Dunántúl turisztikai adottságai, A Balaton és környékének turisztikai adottságai, A Dél-Dunántúl és Dél-Nyugat-Dunántúl (Órség, Göcsej) idegenforgalmi adottságai, A Duna-kanyar idegenforgalmi adottságai, Észak-Magyarország: Nógrád és Heves megye idegenforgalmi adottságai, Borsod-Abaúj-Zemplén megye történelmi emlékei, kulturális adottságai; A tokaji borvidék, A Duna-Tisza köze, Dél-Alföld idegenforgalmi adottságai, A Közép-Tisza vidék, Hortobágy és Debrecen, Felső-Tisza vidék idegenforgalmi, látnivalói.

## **IDEGEN NYELV MUNKAKÖZÖSSÉG**

### **9. ÉVFOLYAM**

#### **SZÓBELI VIZSGA:**

##### **1/9. évfolyam szakközépiskola**

###### **idegen nyelv**

1. Én és a családom
2. Az otthonom
3. Az iskola és barátaim
4. Ruhatáram télen-nyáron, bevásárlás
5. Eszem-iszom, étkezés
6. Szabadidőmben

##### **1/9. vl. szakközépiskola szakács**

###### **szakács szakmai idegen nyelv**

1. Konyhai gépek, eszközök, berendezési tárgyak, használati tárgyak
2. Növényi eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
3. Állati eredetű élelmiszerek és azok előkészítése
4. Fűszerek, ételízesítők
5. Az ételkészítés műveletei

##### **1/9. vl. szakközépiskola szakács**

###### **cukrász szakmai idegen nyelv**

1. Cukrászati kéziszerszámok, gépek
2. A cukrászat alapanyagai
3. Cukrászati termékek készítése: tészták
4. Cukrászati termékek készítése: uzsonnasütemények,
5. Cukrászati termékek készítése: torták, szeletek, roládok

### **1/9. vl. szakközépiskola szakács**

#### **pincér szakmai idegen nyelv**

1. A gasztronómia nyersanyagai
2. Ételek megnevezése
3. Cukrászkészítmények megnevezése
4. Italok megnevezése
5. Ételkészítési technológiák
6. Kommunikáció a vendéggel

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **angol nyelv**

1. Színek, az idő kifejezése, személyes tárgyak
2. Napirend, szabadidős tevékenységek
3. Család, otthon, évszakok, a városban
4. Ételek és italok, fogások, étkezések, testrészek, betegségek
5. Oktatás, iskola, a munka világa
6. Hónapok, dátumok kifejezése, sorszámnevek, óhajok kifejezése

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. ABC, Számok, Köszönés
2. Egy másik személy bemutatása
3. Párbeszéd: „Wie findest du.....?”
4. Találkozó megbeszélése
5. Útbaigazítás

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. Családom (bemutatkozás, család bemutatása)
2. Külső, belső tulajdonságok, bemutatni valakit
3. Táplálkozás, étkezés
4. Lakás, szoba bemutatása

### **9. évf. turisztikai szakgimnázium**

## **szakmai idegen nyelv**

1. Turisztikai szakterületek
2. Gasztronómiai szakmai nyelve
3. Szállodai szakmai nyelv
4. Közlekedési szakmai nyelv
5. Utazási irodák szakmai nyelve

## **ÍRÁSBELI VIZSGA:**

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **angol nyelv**

1. Bemutatkozás, létige,
  - birtokviszony kifejezése,
  - képesség kifejezése
2. Egyszerű jelen igeidő,
  - gyakoriságot kifejező időhatározó szók,
  - like/love/enjoy/hate/ can't stand+ ing
3. Folyamatos jelen igeidő,
  - névelők: határozott, határozatlan,
  - birtokos névmások
4. Megszámlálható/ megszámlálhatatlan főnevek:
  - some/any/no
  - tárgyas személyes névmás,
  - kellene
5. Egyszerű múlt igeidő,
  - a létige múlt ideje, could,
  - módhatározók
6. Jövő idő kifejezése: be going to,
  - kérések kifejezése: can, could, may, will, would
  - az ige have to
  - some/any/no/every
  - Let's/ How about/ Why don't we

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. Határozott-határozatlan névelő, birtokos- személyes névmás, egyes-többes szám, szórendek, igeragozás, tagadás
1. Birtokos-személyes névmás-többesszám, módbeli segédigék, szórendek
2. Névelők, névmások tárgyesetben, tagadás, tárgyas igék, szórendek
3. Elváló igekötős igék, erős-gyenge igék, Szórend
4. Elöljáró szavak, sorszámnev, Idő kifejezése, Részeseset, vonzatos

### **9. évf. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. -er végű igék ragozása (jelen idő)
2. rendhagyó igék: être, avoir, faire, connaître, aller, partir, vouloir, venir, voire



3. tagadás
4. névelők: határozott, határozatlan,
5. anyagnévelő
6. személyes névmások
7. il y a / être

### **9. NYEK évfolyam**

#### **Főtantárgy: Angol nyelv**

Vizsgarészek	Időtartam	Értékelés	Részarány
írásbeli vizsga	60 perc	Pedagógiai Program szerint	50%
szóbeli vizsga	15 perc (felkészülési idő nincs)		50%

#### **Altantárgy: Célnyelvi társalgás**

Vizsgarészek	Időtartam	Értékelés
szóbeli vizsga	15 perc (felkészülési idő nincs)	Pedagógiai Program szerint

#### **I. félév követelményszint: KER A2 szintű nyelvtudás**

##### Témakörök

1. SZEMÉLYES VONATKOZÁSOK, CSALÁD
2. EMBER ÉS TÁRSADALOM
3. KÖRNYEZETÜNK
4. AZ ISKOLA
5. A MUNKA VILÁGA
6. ÉLETMÓD
7. SZABADIDŐ MŰVELŐDÉS, SZÓRAKOZÁS
8. UTAZÁS, TURIZMUS
9. TUDOMÁNY ÉS TECHNIKA
10. GAZDASÁG ÉS PÉNZÜGYEK

#### **Altantárgy: Bevezetés a turizmus szaknyelvbe**

Vizsgarészek	Időtartam	Értékelés
szóbeli vizsga	15 perc (felkészülési idő 15 perc)	Pedagógiai Program szerint

#### **I. félév követelményszint: KER A2 szintnek megfelelő szaknyelvi kompetenciák**

#### **II. félév követelményszint: KER B1 szintnek megfelelő szaknyelvi kompetenciák**

##### Témakörök:

1. TRAVEL AGENTS
2. TOUR OPERATORS
3. TYPES OF HOTELS
4. HOTEL SERVICES & FACILITIES
5. THE ORGANISATION OF HOTELS
6. HOTEL STAFF & HOTEL GUESTS
7. FOOD, RESTAURANTS, HUNGARIAN CUISINE

#### **Altantárgy: Bevezetés az üzleti szaknyelvbe**

Vizsgarészek	Időtartam	Értékelés
írásbeli vizsga	45 perc	Pedagógiai Program szerint

Témakörök:

WORK; JOBS; CAREERS; BUSINESS TRAVEL; TIME; MONEY; PRODUCTS & SERVICES;  
TELEPHONING; MEETINGS; NETWORKING; SOCIALIZING; PRESENTATIONS; BUSINESS WRITING:  
LETTERS, REPORTS,

# 10. évfolyam

## **SZÓBELI VIZSGA:**

### **2/10. szakközépiskola**

#### **idegen nyelv**

1. Én és a családom
2. Az otthonom
3. Az iskola és barátaim
4. Ruhatáram télen-nyáron, bevásárlás
5. Eszem-iszom, étkezés
6. Szabadidőmben

### **2/10. vl. szakközépiskola**

#### **Szakmai idegen nyelv**

1. Ismertessen cukrászati technológiákat!
2. Ismertessen ételkészítési technológiákat!
3. Párbeszéd: Fogadja a vendéget és ajánljon neki italokat és ételeket!
4. Párbeszéd: Vegyen fel rendelést!
5. Párbeszéd: A vendég reklamál az étellel kapcsolatban. Oldja meg a problémát!

### **10. évf. szakgimnázium**

#### **angol nyelv**

1. Szabadidős tevékenységek, belső tulajdonságok kifejezése
2. Az időjárás, ételek
3. Utazás repülővel, szállás lehetőségek, szolgáltatások
4. Fizetéssel kapcsolatos kifejezések, technológia
5. Egészséges életmód, balesetek, érzések/érzelmek kifejezése
6. Sportok, szórakozás, szabadidő

### **10. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. Napirend
2. Párbeszéd: „Darf ich Sie einladen?”
3. Étél-italrendelés étteremben
4. Lakás bemutatása
5. Személyek leírása

### **10. évf. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. Ruhadarabok,
2. Színek

3. Étkezés otthon, étteremben
4. Napirend
5. Közlekedés
6. Tájékozódás, útbaigazítás

### **10. évf. turisztikai szakgimnázium**

#### **szakmai idegen nyelv**

1. Turisztikai szakterületek
2. Gasztronómiai szakmai nyelve
3. Szállodai szakmai nyelv
4. Közlekedési szakmai nyelv
5. Utazási irodák szakmai nyelve

### **ÍRÁSBELI VIZSGA:**

#### **10. évf. szakgimnázium**

##### **angol nyelv**

1. Egyszerű/ Folyamatos jelen igeidők összehasonlítása,
  - Egyszerű múlt igeidő
  - used to
2. Egyszerű/ Folyamatos múlt igeidők összehasonlítása,
  - Befejezett/ folyamatos befejezett jelen/ egyszerű múlt igeidők összehasonlítása
3. Módbeli segédigék: can, could, may, be able to, have to, need to, must,
  - Összehasonlítások,
  - Indirekt kérdések
4. Jövő idő kifejezése: will
  - too/enough
  - Vonatkozói mellékmondatok (who/which/where/that)
5. Főnévi igenév, ing- es alak,
  - should/had better,
  - szenvedő szerkezet (jelen, múlt)
6. Feltételes mód 1.,
  - folyamatos befejezett jelen,
  - befejezett jelen

#### **10. évf. szakgimnázium**

##### **német nyelv**

1. Múlt idő (Perfekt, Präteritum), Idő kifejezése,
2. Igék tárgy és részeseset vonzattal, Személyes névmások tárgy és részes esete, Idő kifejezése+ előjáró szavak, Dátum
3. Mellékmondati szórend, kötőszavak, felszólító mód, melléknévfokozás, mennyiség kifejezése, összetett főnevek
4. Mellékmondat szórend, kötőszavak, „zu+ Inf.”, mértékegységek, „Jeder” használata
5. Jelzői melléknév alany-tárgy és részes esetben, Módbeli segédigék múlt időben, „welcher, was für ein, dieser” használata

## 10. évf. szakgimnázium

### francia nyelv

1. rendhagyó igék: mettre, croire, attendre, pouvoir, savoir, devoir
2. felszólító, tiltó mód
3. birtokos névmások
4. közel jövő
5. közel múlt
6. tőszámnevek
7. sorszámnevek
8. visszaható igék
9. passé composé (avoir segédigével)

## 11. évfolyam

### SZÓBELI VIZSGA:

#### 3/11. szakközépiskola

##### idegen nyelv

1. Én és a családom
2. Az otthonom
3. Az iskola és barátaim
4. Ruhatáram télen-nyáron, bevásárlás
5. Eszem-iszom, étkezés
6. Szabadidőmben

#### 3/11. ker. szakközépiskola (eladó)

##### Értékesítés idegen nyelven I.

1. Tartós élelmiszerek, konzervek, mirelit –és készételek eladása
2. Édesítőszer, édesipari áruk, cukrászati termékek eladása
3. Italok, alkoholmentes italok, alkoholos italok eladása
4. Vásárló általános tájékoztatását szolgáló párbeszéd: útbaigazítás, nyitvatartási idő, akciós ajánlatok
5. Reklamációk intézése, azonnali csere, az áru értékének levásárlása
6. Háztartási vegyiáruk ajánlása
7. Szappanok ajánlása
8. Háztartási tisztítószer ajánlása
9. Testápolók, arcápolók ajánlása
10. Gyógynövények ajánlása

##### Értékesítés idegen nyelven II.

1. Híradástechnikai eszközök ajánlása
2. Televízió, rádió ajánlása
3. Mobiltelefon ajánlása
4. Számítástechnikai eszközök ajánlása
5. DVD készülék ajánlása

- 6.Sütő- és főzőkészülékek ajánlása
- 7.Elektromos háztartási nagygépek ajánlása.
- 8.Mértékegységek megnevezése
- 9.Konyhai kisgépek és készülékek ajánlása
- 10,A vevő üdvözlése, fogadása, igényeinek felmérése, az áru bemutatása

### **11. évf. szakgimnázium és 4/12. szk. osztály**

#### **angol nyelv**

1. Országok/ nemzetiségek, kultúra, szokások, iskola, oktatás
2. Szabadidős tevékenységek, munkavállalás, karrier, pályázatok
3. Környezet, környezetvédelem, veszélyeztetett állatfajok, alternatív energiaforrások
4. Helyek, épületek, mérföldkövek, nevezetességek, rejtély, furcsa események, bűncselekmények
5. Utazás, közlekedési eszközök, utazásfoglalás, nyaralás
6. Modern életmód, technológia, divat, oktatás, eszközök

### **11. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. Munka
2. Élménybeszámoló készítése,pl.: mozifilm
3. Nyaralás
4. Feltételes mód: beszélgetések lehetőségek
5. Egészség, sport

### **11. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. Tanulás, iskolai élet
2. Szabadidő eltöltése
3. Képzőművészetek, kulturális események
4. Időjárás, évszakok
5. Étkezés, ételek

### **11. évf. turisztikai szakgimnázium**

#### **szakmai idegen nyelv**

1. Turisztikai szakterületek
2. Gasztronómiai szakmai nyelve
3. Szállodai szakmai nyelv
4. Közlekedési szakmai nyelv
5. Utazási irodák szakmai nyelve

## **ÍRÁSBELI VIZSGA:**

### **11. évf. szakgimnázium és 4/12. szk. osztály**

#### **angol nyelv**

1. Egyszerű/Folyamatos jelen/múlt igeidők összehasonlítása,

2. Egyszerű/folyamatos múlt igeidők összehasonlítása,
  - Vonatkozó mellékmondatok,
  - Melléknevek, módhatározók,
  - Melléknév fokozás
3. A jövő idő kifejezése,
  - Feltételes mód 2.
  - Névelők
4. Egyszerű/folyamatos befejezett múlt igeidők összehasonlítása
  - Független beszéd
5. Szenvető szerkezet,
  - Célhatározói mellékmondat
6. Főnévi igenév,
  - ing- es alak,
  - Műveltető szerkezet,
  - Segédigék+ have+past participle

### **11. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. Visszaható ige tárgyas és részes esetben, vonzatos ige, főnevek, jelzői melléknevek birtokos esetben, helyragos kérdő névmások, folytonosságot kifejező időhatározók
2. Präteritum, mellékmondati szórend, nem helyet kifejező előjáró szavak használata, előjáró szavak birtokos esettel
3. Vonatkozó névmás, vonatkozó mellékmondatok, „es” szerkezetek, „irgend”... használata
4. Feltételes mód, jelzői melléknév fokozása, főnevek tárgyesetben
5. Módbeli segédigék múlt ideje, független kérdés, igéből képzett főnév, főnévi igeneves szerkezetek

### **11. évf. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. passé composé (avoir és être segédigével)
2. imparfait
3. futur simple
4. személyes névmás tárgyas és birtokos esetei
5. melléknév fokozás

### **3/11. évf. szakközépiskola,**

#### **Foglalkoztatás I.**

1. A jelen idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
2. A múlt idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
3. A jövő idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
4. Segédigék használata (képesség, lehetőség, szükségesség).
5. A rendhagyó igealakok alkalmazása mondatokban.
6. Személyes adatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltése

## 12. évfolyam

### **SZÓBELI VIZSGA:**

#### **Ksz./12. vendéglátó szakközépiskola** **Szakmai idegen nyelv**

1. Ismertessen cukrászati technológiákat!
2. Ismertessen ételkészítési technológiákat!
3. Párbeszéd: Fogadja a vendéget és ajánljon neki italokat és ételeket!
4. Párbeszéd: Vegyen fel rendelést!
5. Párbeszéd: A vendég reklamál az étellel kapcsolatban. Oldja meg a problémát!
6. Ismertesse egy tipikus magyar étel receptjét!

#### **12. évf. szakgimnázium és 5/13. szk. osztály** **angol nyelv**

1. Emberek és társadalom
2. Lakás, ház fajták
3. Iskola, oktatás
4. Munka
5. Család és társadalmi élet
6. Ételek, sportok, egészség
7. Vásárlás
8. Utazás és turizmus
9. Művészet és kultúra
10. Tudomány és technológia
11. Természet
12. Gazdaság

#### **12. évf. szakgimnázium**

##### **német nyelv**

1. Munka
2. Élménybeszámoló
3. Politika, történelem, jövő
4. Kultúra és szabadidő
5. Nyelvek
6. Gazdaság

#### **12. évf. szakgimnázium**

##### **francia nyelv**

1. Mozi, televízió, filmek
2. Háztartási gépek
3. Kommunikáció írásban, szóban, elektronikusan
4. Párizs
5. Gazdaság



## **12. vendéglátó szakgimnázium**

### **vendéglátó üzleti idegen nyelv**

1. Gasztronómia nyersanyai
2. Cukrászkészítmények megnevezései
3. Ételek megnevezései
4. Italok megnevezései
5. Vendéglátóipari egységek és helyiségek
6. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
7. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
8. Üzleti levelezés kifejezései
9. Cukrászati technológiák
10. Ételkészítési technológiák
11. Italok készítése, felszolgálat, értékesítés folyamatai
12. Üzleti levelezés

## **12. B TUR. szakgimnázium**

### **szakmai idegen nyelv gyakorlat**

1. Utazás vonattal és busszal: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
2. Utazás repülővel és vízen: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
3. Budapest és a Dunakanyar: Budapest nevezetességeinek bemutatása és programszervezés
4. Észak-Magyarország: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
5. A Puszta és a Tisza tó: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
6. Balaton: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
7. Dunántúl: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
8. A magyar konyha: A magyar konyha bemutatása. Programajánlatok. Ételajánlás, tipikus magyar vendéglátóhelyek, cukrászdák ajánlása.
9. Szállásfajták: Szállásfajták bemutatása, osztályozása
10. Szállodák és szállodai szolgáltatások: Szállodák és szállodai szolgáltatások bemutatása, információkérés és adás, reklamáció és reklamációkezelés

## **12. évf. turisztikai szakgimnázium**

### **szakmai idegen nyelv**

1. Turisztikai szakterületek
2. Gasztronómiai szakmai nyelve
3. Szállodai szakmai nyelv
4. Közlekedési szakmai nyelv
5. Utazási irodák szakmai nyelve

## **ÍRÁSBELI VIZSGA:**

### **Ksz./ 12. szakközépiskola**

#### **Foglalkoztatás I.**

1. A jelen idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
2. A múlt idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
3. A jövő idő képzése kijelentő, kérdő és tagadó mondatokban.
4. Segédigék használata (képeség, lehetőség, szükségesség).
5. A rendhagyó igealakok alkalmazása mondatokban.
6. Személyes adatokat tartalmazó formanyomtatvány kitöltése

### **12. évf. szakgimnázium és 5/13. szk.. osztály**

#### **angol nyelv**

##### Jelen igeidők

1. Egyszerű/folyamatos múlt igeidők
2. Befejezett jelen igeidő
3. Befejezett múlt igeidők
4. Melléknév fokozás
5. Névelők és névmások
6. Feltételes mód
7. Jövő idő kifejezése
8. Vonatkozó névmások
9. Szenvedő szerkezet
10. Célhatározói mellékmondatok

### **12. évf. szakgimnázium**

#### **német nyelv**

1. Szenvedő szerkezet, rendhagyó melléknevek, elváló-nem elváló ige kötők
2. Plusquamperfekt, szórend halmozott névmások esetén, Időhatározói mellékmondatok, kéttagú kötőszavak
3. Jövő idő, feltételes múlt idő, „haben, sein, brauchen zu + Inf”.
4. Partizip I, II., feltételezés megítélés, melléknévi igeneves- határozói igeneves szerkezetek, módbeli segédigék másodlagos jelentése
5. Konjunktiv I. jelen és múlt idő, függő beszéd, elváló nem elváló ige kötős igék jelentés különbségei, összetett szavak (főnevekből)

### **12. évf. szakgimnázium**

#### **francia nyelv**

1. kiemelő szerkezet
2. függő beszéd
3. passzív szerkezet
4. feltételes mód

## 1/13. ÉVFOLYAM

### SZÓBELI VIZSGA:

#### 5/13. Kereskedő osztály

##### **Értékesítés idegen nyelven**

1. Bútor és lakástextil értékesítése
2. Lakberendezési cikkek értékesítése
3. Szőnyegek értékesítése
4. Függgönyök értékesítése
5. Méterárak értékesítése
6. Sütő-és főzőkészülékek értékesítése
7. Fűtő-és vízmelegítő készülékek értékesítése
8. Konyhai kisgépek értékesítése
9. Háztartási nagygépek értékesítése
10. Televízió értékesítése

#### 1/13. Turisztikai szervező és értékesítő és Idegenvezető osztály

##### **Szakmai idegen nyelv (turisztikai szaknyelv)**

1. 1. Utazás vonattal és busszal: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
2. Utazás repülővel és vízen: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
3. Budapest és a Dunakanyar: Budapest nevezetességeinek bemutatása és programszervezés
4. Észak-Magyarország: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
5. A Puszta és a Tisza tó: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
6. Balaton: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
7. Dunántúl: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
8. A magyar konyha: A magyar konyha bemutatása. Programajánlatok. Ételajánlás, tipikus magyar vendéglátóhelyek, cukrászdák ajánlása.
9. Szállásfajták: Szállásfajták bemutatása, osztályozása
10. Szállodák és szállodai szolgáltatások: Szállodák és szállodai szolgáltatások bemutatása, információkérés és adás, reklamáció és reklamációkezelés

#### 1/13. Vendéglátásszervező osztály

##### **Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata**

1. A gasztronómia nyersanyagai
2. Cukrászkészítmények megnevezése
3. Ételek megnevezése
4. Italok megnevezése
5. Vendéglátóipari egységek
6. A vendéglátásban használt eszközök

7. A beszerzési, termelési és értékesítési folyamatoknál használt kifejezések
8. Szakmai szituációk: kommunikáció a vendégekkel, üzleti partnerekkel

### 1/13. évfolyam

#### **Szakmai idegen nyelv (B2 nyelvvizsgára felkészítő óra)**

1. People
2. Houses
3. School
4. Work
5. Family and social life
6. Food
7. Economy
8. Travelling and tourism
9. Art and culture
10. Sport
11. Health
12. Science
13. Nature
14. Society

### 5/13. évfolyam

#### **Vendéglátó üzleti idegen nyelv**

1. A gasztronómia nyersanyagai
2. Cukrászkészítmények megnevezése
3. Ételek megnevezése
4. Italok megnevezése
5. Vendéglátóipari egységek
6. A vendéglátásban használt eszközök
7. A beszerzési, termelési és értékesítési folyamatoknál használt kifejezések
8. Szakmai szituációk: kommunikáció a vendégekkel, üzleti partnerekkel

#### **5/13. Turisztikai szervező, értékesítő Latin nyelvtan és fordítási gyakorlatok**

1. főnevek rendszere
2. melléknevek
3. főnevek és melléknevek egyeztetése
4. imperativus képzése

#### **5/13. Turisztikai szervező, értékesítő Antik örökségünk**

1. Trójai és thébai mondakör
2. A latin nyelv kialakulása
3. A királyok kora
4. Köztársaság, hivatalok

5. Augustus, császárkor
6. Mindennapi élet az ókori Rómában
7. A görög és római művészet korszakolása
8. Görög és római építészet
9. A görög filozófia
10. A római filozófia
11. A görög irodalom
12. A római irodalom (archaikus kor, aranykor, ezüstkör, császárkör)
13. Magyarországi latin nyelvű irodalom
14. Római örökségünk

## **ÍRÁSBELI VIZSGA:**

### **1/13. Turisztikai szervező és értékesítő és Idegenvezető osztály**

#### **Szakmai idegen nyelv**

1. Utazás vonattal és busszal: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
  2. Utazás repülővel és vízen: Közlekedési eszközök előnyeinek és hátrányainak bemutatása, érvelés
  3. Budapest és a Dunakanyar: Budapest nevezetességeinek bemutatása és programszervezés
  4. Észak-Magyarország: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
  5. A Puszta és a Tisza tó: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
  6. Balaton: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
  7. Dunántúl: Régió nevezetességeinek bemutatása és programszervezés/reklamáció/panaszkezelés / érvelés
  8. A magyar konyha: A magyar konyha bemutatása. Programajánlatok. Étélajánlás, tipikus magyar vendéglátóhelyek, cukrászdák ajánlása.
  9. Szállásfajták: Szállásfajták bemutatása, osztályozása
- Szállodák és szállodai szolgáltatások: Szállodák és szállodai szolgáltatások bemutatása, információkérés és adás, reklamáció és reklamációkezelés

### **1/13. Vendéglátásszervező osztály**

#### **Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete**

5. A gasztronómia nyersanyagai
6. Cukrászkészítmények megnevezése
7. Ételek megnevezése
8. Italok megnevezése
9. Vendéglátóipari egységek
10. A vendéglátásban használt eszközök
11. A beszerzési, termelési és értékesítési folyamatoknál használt kifejezések
12. Szakmai szituációk: kommunikáció a vendégekkel, üzleti partnerekkel

### **1/13. évfolyam**

#### **Szakmai idegen nyelv ( B2 nyelvvizsgára felkészítő óra)**

1. Jelen igeidők

2. Egyszerű/folyamatos múlt igeidők
3. Befejezett jelen igeidő
4. Befejezett múlt igeidő
5. Melléknévfokozás
6. Névelők, névmások
7. Feltételes mód
8. Jövő idő kifejezése
9. Vonatkozó névmások
10. Szenvető szerkezet
11. Célhatározói mellékmondatok

## 2/14. ÉVFOLYAM

### **SZÓBELI VIZSGA:**

#### **2/14. évf.**

#### **Szakmai idegen nyelv (B2 nyelvvizsgára felkészítő óra)**

1. People
2. Houses
3. School
4. Work
5. Family and social life
6. Food
7. Economy
8. Travelling and tourism
9. Art and culture
10. Sport
11. Health
12. Science
13. Nature
14. Society

#### **2/14. Turisztikai szervező, értékesítő és idegenvezető osztály**

##### **Szakmai idegen nyelv**

1. Turisztikai szakterületek szakmai nyelve
2. Gasztronómiai szakmai nyelv
3. Szállodai szakmai nyelv
4. Közlekedési szakmai nyelv
5. Utazási irodák szakmai nyelve
6. Speciális területek: egészségturizmus, kultúra és örökség, sport, stb.
7. Tárgyalási technikák, tárgyaláson használt szakmai nyelvezet, nemzeti sajátosságok
8. Üzleti levelezés szakmai nyelve
9. Levelezés idegen nyelven
10. Hivatalos kapcsolattartás idegen nyelven

#### **2/14. vendéglátásszervező osztály**

##### **Vendéglátó üzleti nyelv gyakorlata**

1. A gasztronómia nyersanyagai

2. Cukrászkészítmények, ételek, italok megnevezései
3. Vendéglátó-ipari egységek és helyiségek jellemzése
4. A vendéglátásban használt eszközök
5. A beszerzési folyamatoknál használt kifejezések
6. A termelési folyamatoknál használt kifejezések
7. Ételek, italok elkészítése
8. Kommunikáció a vendéggel
9. Mobiltelefonok értékesítése
10. Számítógépek értékesítése

### **2/14. évf. Idegenvezető**

#### **Budapest bemutatása idegen nyelven**

-A budapesti városnézés klasszikus útvonalának bemutatása

### **2/14. évf. Idegenvezető**

#### **Városnézés idegen nyelven**

-Szeged látnivalóinak bemutatása

## **ÍRÁSBELI VIZSGA**

### **2/14. évf.**

#### **Szakmai idegen nyelv ( B2 nyelvvizsgára felkészítő óra**

1. Jelen igeidők
2. Egyszerű/folyamatos múlt igeidők
3. Befejezett jelen igeidő
4. Befejezett múlt igeidő
5. Melléknév fokozás
6. Névelők, névmások
7. Feltételes mód
8. Jövő idő kifejezése
9. Vonatkozó névmások
10. Szenvető szerkezet
11. Célhatározói mellékmondatok

### **2/14. Turisztikai szervező, értékesítő és idegenvezető osztály**

#### **Szakmai idegen nyelv**

1. UNESCO Világörökség részei
2. Lovas turizmus
3. Öko-turizmus
4. Wellness turizmus
5. Bor turizmus
6. Hungarikumok
7. Vidéki turizmus
8. Fesztivál turizmus
9. Vallási turizmus
10. Tengeri hajóutak

### **2/14. vendéglátásszervező osztály**

#### **Vendéglátó üzleti nyelv elmélete**

1. A gasztronómia nyersanyagai

2. Cukrászkészítmények, ételek, italok megnevezései
3. Vendéglátó-ipari egységek és helyiségek jellemzése
4. A vendéglátásban használt eszközök
5. A beszerzési folyamatoknál használt kifejezések
6. A termelési folyamatoknál használt kifejezések
7. Ételek, italok elkészítése
8. Kommunikáció a vendéggel

### **2/14. és 5/13. évfolyam**

#### **Foglalkoztatás I.**

1. Jelen / múlt / Jövő idő
2. Segédigék (szükségesség, képesség, lehetőség)
3. Bemutatkozás
4. A munka világa
5. Lakás, ház
6. Utazás
7. étkezésű
7. Étkezés
8. Motivációs levél megírása

### **2/14. évf. Idegenvezető**

#### **Idegenvezetői szakmai idegen nyelv**

- Szakmai szöveg megírása

## **KÉSZSÉGTÁRGYAK MUNKAKÖZÖSSÉG**

### **Testnevelés, testnevelés és sport**

#### 9-13. évfolyam szakgimnázium, szakközépiskola

*Félévi követelmények - gyakorlat:*

képesség felmérések

labdajáték (választott: kosár - büntető dobás; röplabda - érintések nyitás, kézilabda - büntető dobás célra)

*Év végi követelmények - gyakorlat:*

2000m futás

60m futás

választott torna (talaj, szekrény,gyűrű vagy gerenda),

kötélmászás

képesség felmérések

labdajáték (választott: kosár - büntető dobás; röplabda - érintések nyitás, kézilabda - büntető dobás célra)

*Szóbeli vizsga – csak a leendő testnevelés tantárgyból érettségizők esetében*

*Témakörök:*

Az atlétika felosztása és versenyszámai. A felsoroltak közül egyet válasszon ki és részletesen mutassa be!

Soroljon fel téli sportokat!

Soroljon fel labdajátékokat, majd egyet jellemezzen az alábbi szempontok szerint: legfontosabb szabályok, játékosok, pálya jelzései!



Soroljon fel 5 olimpiai bajnokot, megnevezve a sportágát is! Mondjon néhány mondatot az olimpiák kialakulásáról, történetéről, az újkori olimpiák néhány érdekességéről!  
Sorolja fel az úszás versenyszámait, legfontosabb szabályait!  
Sorolja fel a férfi és női tornaszereket! Mondja el, miért szükséges a bemelegítés!  
Sorolja fel az iskolában használt kéziszereket!  
Soroljon fel 3 olyan sportágat, amelyben több versenyszám is szerepel!  
Említsen néhány természetben űzhető sportágat, röviden jellemezze e sportok jelentőségét!  
Beszéljen a fiatalok között napjainkban egyre terjedő szenvedélybetegségekről és ezek ártalmairól!

## **KERESKEDELMI MUNKAKÖZÖSSÉG**

### **9. A ker. szakgimnázium**

#### **Levelezés**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**  
**Időkeret: 45 perc**

#### **Gépirás**

##### **I. félév**

Az alapsor betűinek írása  
Az alapsorhoz kapcsolódó betűk írása  
Betűkapcsolási gyakorlatok  
Szavak írása, szókapcsolási gyakorlatok  
Számok írása

##### **II. félév**

Nagybetűk írása  
Folyamatos szöveg írása  
Folyamatos írás, másolás-, diktálás után  
Különleges karakterek írása  
Gépelési gyakorlatok

#### **Ruházati és bútor áruismeret**

Vizsga fajtája: Szóbeli  
Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc  
Felelés: 15 perc

##### **Ruházati áruismeret**

###### **I félév**

A ruházati kereskedelem árucsoportjai,  
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálanyagok fajtái és fő tulajdonságai.  
Natur- és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása  
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük  
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata  
A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése  
Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.

Csecsemő ruházati termékek választéka, bábikelengye részei, bébiáruk méretezése  
A divataruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.  
Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.  
Vevőtájékoztató jelképek.

## II. félév

Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei. A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése. Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.

A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése

A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerai.

A szőnyegek tárolásának szabályai.

A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái. Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.

A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerai.

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük

Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük

Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete

Háztartási fehérárúk: asztalneműk, konyharuhák, törlóruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők

A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

## Kereskedelmi ismeret

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I. félév**

### *Áruforgalom*

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.

A nagykereskedelem tevékenysége, formái.

A kiskereskedelem tevékenysége, formái.

Az áruforgalmi folyamat elemei.

Árubeszerzés.

A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.

A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).

Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.

Teendő hibás teljesítés esetén, visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.

Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.

Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).

Árumozgató gépek, eszközök.

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.

A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.

A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).

A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).

A leltárhiány és leltártöbblet oka.

II. félév

### ***Munka-, baleset- és tűzvédelem***

A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása

A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei

Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések. Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.

A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások

Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:

Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat. Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.

Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.

Kések, szikék, ollók használati szabályai.

Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek)

A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása

A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja

Tűz és égésvédelmi alapfogalmak

Tűzvédelmi szabályzat

Tűzveszélyességi osztályba sorolás

Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.

A tűz feltételei

Tűzriadó terv tartalma

A tűz jelzése, oltása

Tűzoltó készülékek használata

Tűzoltási út, kiürítési útvonal

Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok

Boltlátogatás

### ***Pénztár- és pénzkezelés***

#### ***Bizonylatkitöltés***

Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.

Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucser utalvány).

Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.

### **Kereskedelmi gyakorlat I.**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I. félév**

## **Áruforgalmi gyakorlat**

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése. B-K-É

Részt vesz az árubeszerzés folyamatában.

Készletfigyelés és készletváltozás után árrendelési javaslat tesz.

A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása. Megrendelés

Áruátvétel, visszáru

Készletezés.

A beérkezett áruk készletre vétele.

Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.

Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.

Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.

A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.

Leltározás

Az áruk eladásra történő előkészítése.

**A fogyasztói ár** kiszámítása és feltüntetése.

Árjelző táblák, vonalkódok készítése.

Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.

II. félév

### **Jogsabályok alkalmazása**

A munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások a gyakorlatban

A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.

Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások

Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban

Kések, szikék, ollók használati szabályai a gyakorlatban

Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban

Tűzriadó terv tartalma a gyakorlatban

Tűzoltó készülékek elhelyezése, címke értelmezése, tűzoltó készülék használati szabályai a gyakorlatban

Minőségtanúsítás eszközei: megkülönböztető jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelési jelölés

## **Kereskedelmi gyakorlat II.**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

### **Pénztárgépkézelés**

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése. Online pénztárgépek

Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).

Pénztárgép üzembe helyezése.

Pénztárgép bekapcsolása.

A pénztárszalag cseréjének elvégzése.

Gyűjtő regiszterek, munka

II. félév

## ***Bizonylatkitöltés gyakorlat***

Áruforgalom bizonylatai.

Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.

Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).

Üvegviszaváltó jegy

Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás

## **Eladástan**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **Témakörök**

#### ***I.***

Az eladás jelentősége a gazdaságban

A vásárlás indítékai

A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata

A vásárlói típusok, vásárlói magatartások

Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik

Különböző nemű és életkorú vevőtípusok

*félév*

### ***Az eladó***

Az eladóval szemben támasztott követelmények.

Szakmai viszonyulás

Szaktudás

Magatartás, viselkedés

Megjelenés

Testbeszéd

Nyelvi kifejezőerő

### ***Az eladás technikája***

#### ***II. félév***

Az akvizíciós beszélgetés szakaszai:

Érintkezési szakasz:

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése

A köszöntés formái, kultúrája

A szükséglet felmérése

A meggyőzés szakasza:

Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás

Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata

Kérdéstechnikai alapok

A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése

A kifogások kezelése

Kiegészítő áruajánlás

Záró szakasz:

Erősítő hatás

Számlakiállítás

Csomagolás

Fizetés  
Búcsúzás  
Személytelen árubemutató  
A vásárlás ösztönzés eszközei

## **Iparcikk áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **I. félév**

#### **Játékok áruismerete:**

A játékszerek felosztása, korcsoport és alapanyagaik szerint.

A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.

A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése

#### **Papír áruismeret:**

Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.

#### **Írószer áruismeret:**

Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.

### **II. félév**

#### **Sportáruk áruismerete:**

Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.

Az iskolai testnevelés sportfelszerelése,

minőségi és biztonsági követelményei.

#### **Kemping áruk:**

csoportosítása, fajtái, felhasználása

#### **Háztartási edényáruk ismerete:**

Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.

Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények,

evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.

Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

## **1/9. a ker szakközépiskola (eladó)**

**Minden tantárgy estében:**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **Kereskedelmi ismeretek**

#### **I. félév**

Munka- baleset- és tűzvédelem

Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.

Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen: Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.

A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása. A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.

Tűzvédelmi szabályok: Tűzvesélyességi osztályba sorolás. Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük. A tűz feltételei. Tűzriadó terv tartalma. A tűz jelzése, oltása. Tűzoltó készülékek használata. Tűzoltási út, kiürítési útvonal.

Fogyasztóvédelem: Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok. Fogyasztóvédelem intézményrendszere.

Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány. Minőség tanúsítás formái: Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.

Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok.

Minőség tanúsítás eszközei: Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés. Termékcímke adattartalma. Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások.

Csomagolásra vonatkozó előírások. Gyermekek- és fiatalok védelmét szolgáló előírások.

Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.

## II. félév

Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság. Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.

Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat. Vásárlók könyve vezetése. Békéltető testület

Előadó meghívása

Üzlet nyitva tartásáról szóló tájékoztatás. Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.

Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

Általános áruismeret: Az áru, áruismeret fogalma. Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód

típusú árurendszerek. A kódolás fogalma, kódok fajtái. Vonalkódok fajtái: egydimenziós,

kétdimenziós EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5. EPOS rendszer

felépítése, előnyei, hátrányai Csomagolás fogalma, funkciói. A csomagolás anyagai,

jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai. Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.

Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.

Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés

Euroval történő fizetés szabályai. A pénzvisszaadás szabályai. Nyugtaadási kötelezettség. A

bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.

Gépi nyugta adattartalma. Gépi/

kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. Pénztárazás feladatai. A készpénz-,

és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele. Pénztáros elszámoltatása.

A pénzfeladás és bizonylatai. Bizonylatkitöltés Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.

Bizonylat fogalma. Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem. Bizonylatok csoportosítása

## Kereskedelmi gyakorlat

### I. félév

Áruforgalom gyakorlata

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése. Az árubeszerzés folyamata

A megrendelés módjait és dokumentumait megismeri és alkalmazza

Áruátvétel, visszáru

Munka-, baleset-, és tűzvédelem sajátosságai a gyakorlati képzőhelyen.

Fogyasztóvédelem gyakorlata:

Fogyasztóvédelem intézményrendszere

Minőség tanúsítás formái:

Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői.

Pénztár- és pénzkezelés gyakorlata

## II. félév

Bizonylatkitöltés gyakorlata

Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése.

Szállítólevél

Visszáru

Jótállási jegy kitöltése

Árucseré utalvány.

## Ruházati és vegyesiparcikk áruismeret

### I. félév

A ruházati kereskedelem árucsoportjai.

Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálanyagok fajtái és fő tulajdonságai.

Natur és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása.

Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük.

A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.

A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságainak kapcsolata.

A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése.

Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.

Női, férfi, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.

Sportruházati áruk típusai, méretezése.

Csecsemő ruházati termékek választéka, bébi kelengye részei, bébi áruk méretezése

A divataruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.

Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.

Vevőtájékoztató jelképek.

Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei.

A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése.

Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.

A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése.

A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

A szőnyegek tárolásának szabályai.

A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.

Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.

A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

## II. félév

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük.

Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük.

Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.

Háztartási fehéraruk: asztalneműk, konyharuhák, törlőruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.

Vegyes iparcikkek áruismerete

Játékok áruismerete

Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.



Papír-, írószer áruismeret:

Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.

Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.

Sportáruk áruismerete: labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.

Az iskolai testnevelés sportfelszerelése, minőségi és biztonsági követelményei.

Háztartási edényáruk ismerete:

Háztartási edényáruk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.

Edényárukhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.

Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.

82.óra: Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények.

## **Élelmiszer- és vegyiáruismeret**

### **I. félév**

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.

Az élelmiszereket felépítő anyagok

Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben.

Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői

Az élelmiszerek tartósítása

### **II. félév**

Élelmiszer árucsoportok

Malomipari termékek

Sütő- és tésztaipari termékek.

Száraztészták.

## **Eladástan**

### **I. félév**

Kereskedelem története, forrásgyűjtés

Eladási alapismeretek

A vásárlás pszichológiai tényezői.

Az eladás jelentősége a gazdaságban.

A vásárlás indítékai.

A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.

A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.

Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.

Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.

### **II. félév**

Az eladó:

Az eladóval szemben támasztott követelmények.

Szakmai viszonyulás.

Szaktudás.

Magatartás, viselkedés.

Megjelenés.

Testbeszéd.

Nyelvi kifejezőerő.

Az eladás technikája

Érintkezési szakasz:

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.

A köszöntés formái, kultúrája.  
A szükséglet felmérése.  
A meggyőzés szakasza:  
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.  
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.  
Kérdéstechnikai alapok.  
A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.  
A kifogások kezelése.  
Kiegészítő áruajánlás.

## **Eladási gyakorlat**

I

Az eladó megjelenése az üzletben.  
Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).  
(szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.  
A helyes testbeszéd.

Beszédstílus

II. félév

A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).  
Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.  
Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. ( A nőekkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

## **10. A ker. szakgimnázium**

### **Pénzügyi és vállalkozási ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév:

A család, illetve a háztartás fogalmának eltérése  
A háztartás költségvetése  
Álláskeresés: elvárások, álláskeresési technikák  
Munkába állás: munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek  
Bérek, járulékok napjainkban  
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése  
Az állam feladatai napjainkban  
Az állam bevételei  
Az állami gazdaságpolitika céljai  
A költségvetési és a monetáris politika eszköztára  
A bankrendszer a mai gazdaságban  
A tőkepiac és termékei  
A pénzügyi közvetítők  
A háztartás, mint megtakarító  
A háztartás, mint hitel felvevő

II.félév:

Nemzetközi pénzpiac alapfogalmai, intézményei  
A vállalkozás, vállalkozó fogalma  
A vállalkozások típusai  
A vállalkozások környezete  
A nem nyereségérdekelt szervezetek megismerése  
Saját vállalkozás előnyök-hátrányok  
Vállalkozói kompetenciák  
Üzleti ötlet kidolgozása  
Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései  
Vállalkozás alapítás szabályai napjainkban  
Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel  
Bevételek és költségek tervezése,  
A termelési, szolgáltatási folyamat  
Adók, járulékok, támogatások  
Az üzleti terv szükségessége, felépítése  
Vezetői összefoglaló  
A vállalkozás bemutatása, környezete  
Marketing Terv  
Működési terv  
Vezetőség és szervezeti felépítés  
Pénzügyi terv  
Mellékletek  
Sikeres vállalkozások jellemzői  
Az esetleges kudarc okai,kezelése

## **Protokoll a gyakorlatban**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév:

- Vendégfogadás viselkedési szabályai
- Rendezvények protokollja
- Étkezési kultúra
- Protokollrendezvények
- Vendégfogadás rendezvényeken

II.félév:

- V.I.P. vendégek fogadása
- Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái , protokoll szabályok

**Kereskedelmi ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I. félév**

**Áruforgalom**

Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.

Az áruk eladótéri elhelyezése.

Értékesítési módok

Az e-kereskedelem

A kereskedelmi egységekben használatos gépek

Áru- és vagyónvédelmi eszközök

Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük. Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.

### **Fogyasztóvédelem 18 óra**

A fogyasztókat megillető alapjogok

Minőség tanúsítás formái

Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, minőség objektív és szubjektív jellemzői

Szabvány, szabványosítás Minőségtanúsítás eszközei:

Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások,

Csomagolásra vonatkozó előírások

Gyermek- és fiataalkorúak védelmét szolgáló előírások

Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.

Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság

Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy

Üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás

Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély

### **Általános áruismeret**

Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek

A kódolás fogalma, kódok fajtái

Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. A HACCP lényege.

A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.

II. félév

### ***Pénztár- és pénzkezelés – az ismeretek elmélyítése***

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.

A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok

Készpénzkimélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.

Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai

Euroval történő fizetés szabályai.

Nyugtaadási kötelezettség

A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai

Gépi nyugta adattartalma

: Pénztárzárás feladatai

### ***Bizonylatkitöltés***

Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.

Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv, készlet mintavételi jegyzőkönyv.

## **10. A ker. Ker. gyak II.**

életbe.

Iránytű a pénzügyekhez

Pénzforgalom a bankszámlán

Pénzügyi céljaink - tervezés

A megtakarítástól a befektetésig

Amit az értékpapír-befektetésekről tudni érdemes

Kockázatok és hozamok

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése. Online pénztárgépek

Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).

Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Visszárú jóváírás bizonylat, visszárú számla (tartalma, kitöltése).  
Jótállási jegy kitöltése.  
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Nyugta (tartalma, kitöltése).  
Árucseré utalvány, üveg visszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).  
Boltlátogatás, betekintés az adminisztrációs folyamatba.  
Átutalási megbízás.  
Készletszámítás az áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).  
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).  
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív, Leltárösszesítő).

## A Eladási gyakorlat

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### 1. félév

Az eladó személyisége

Az eladó megjelenése az üzletben.

Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).

Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.

Alkalmazza a helyes testbeszédet.

A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).

Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.

Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint.

Eladási gyakorlat

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.

Megszólítja a

vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.

Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk

Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti

Felkelti a vásárló érdeklődését.

Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.

Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.

### 2. félév

Tapintatosan érdeklődik a vevő érzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut

Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre

Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről

Kiszolgálás közben kapcsolódó áruφέleségeket ajánl.

Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.

Meggyőző érveléstechnikával segíti a vásárlót a döntésben

Megfelelő kommunikációval, kérdésfeltevéssel és pozitív kisugárzással elősegíti a sikeres vásárlást.

Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében

Befejezi a kiszolgálást, udvariasan elköszön a vásárlótól.  
Segítőkész hozzáállással a fogyasztót megillető jogok szerint kezeli és intézi a vevőreklamációt

Konfliktushelyzet megoldása

## **Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat tantárgy**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

Beszerzés témakörben:

Árajánlatok közötti választás,

Beszerzési döntés alátámasztása számításokkal

Készletgazdálkodás témakörben:

Készletgazdálkodási mutatók számítása, értelmezésük, hatásuk az eredményre

Átlagkészlet (számtani, kronológikus átlag)

A forgalomalakulás és a készletgazdálkodás értékeléséhez szükséges

Alapvető statisztikai elemzési módszerek.

Áruforgalmi mérleg sor.

A leltár

Leltáreredmény megállapítására fogyasztói áron

Leltáreredmény meghatározása nettó beszerzési áron

Értékesítési politika

II. félév

Árfelépítés,

Eladási-, és beszerzési árak meghatározása, ár kalkuláció

Feladatok árrés használatára

Haszonkulcs a beszerzési és eladási ár százalékában

Az eladási ár meghatározása, ár kalkuláció

Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása

Statisztikai elemzési módszerek

Tervfeladat viszonyszámra

Tervteljesítési viszonyszámra

A forgalom elemzése és tervezése statisztikai elemzési módszerekkel

A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztika elemzési módszerei

Az árindex

A volumenindex

## **Kereskedelmi gazdaságtan**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

Statisztikai alapismeretek

Statisztikai adatok ábrázolása

Középértékek fajtái, értelmezése

Viszonyszámok fajtái, értelmezése

Térben összehasonlító és koordinációs viszonyszámok

Átlagok számítása, értelmezése

Indexek fajtái, értelmezése

Az áruforgalom tervezése, elemzése

Az ár kialakításának jogszabályi háttere

Árfelepítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba

## II. félév

A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai

A beszerzési források kiválasztásának szempontjai

Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés

Az árrendelés módjai és befolyásoló tényezők

A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások

Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre

Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai

Leltározás célja, menete

Leltáreredmény megállapítása

Az eladási ár meghatározása, ár kalkuláció

Az áfa bevallása, megfizetése

A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei

## 2/10. a ker. szakközépiskola (eladó)

### Élelmiszer- és vegyiáruismeret

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I félév

Az édesítőszer jelentősége

Természetes édesítőszer: cukor, méz

Mesterséges édesítőszer

Édesipari áruk

A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.

Nugátok és nugátszerű készítmények.

Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények.

Gyümölcsök, zöldségáruk

A gyümölcsök csoportosítása.

Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.

A zöldségfélék összetétele és táplálkozási jelentősége.

A zöldségfélék csoportosítása.

A zöldségfélék fajtái, árjellemzői

Ehető gombák.

Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk

Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségáruk.

Vízfelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.

Gyümölcs-zöldség konzervek.

A tej és tejkészítmények

A tej összetétele és táplálkozási jelentősége.

Fogyasztási tejek.  
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.  
Tejtermékek  
Vajféleségek.  
Túróféleségek.  
Natúr sajtok.  
Ömlesztett sajtok.  
Húskészítmények, húskonzervek  
Tartós töltelékes áruk.  
Darabos húskészítmények.  
Húskonzervek.  
A tojás  
A tojás értékesítési jellemzői.  
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.  
Étkezési zsírok, olajok  
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.  
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.

## II. félév

Alkoholmentes italok  
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.  
Üdítőitalok, sűrítvények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai. árujellemzői.  
Az alkoholtartalmú italok  
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.  
A bor, forgalmazása.  
A borok főbb típusai, árujellemzésük.  
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.  
A sör, forgalmazása.  
A sörök főbb típusai, árujellemzésük.  
Szeszesitalipari termékek  
Párlatok, likőrök.  
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungaricum.  
Koffeintartalmú élvezeti szerek  
A kávéfajtái, minősége.  
Kávékivonatok, kávépótló szerek.  
A tea fajtái, minősége.  
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.  
Fűszerek és ízesítőszer  
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.  
Hazai fűszerkülönlegességek.  
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.  
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók

## Eladástan

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**



## I. félév

### **Eladási ismeretek**

#### **A vásárlás pszichológiai tényezői.**

Az eladás jelentősége a gazdaságban.

A vásárlás indítékai.

A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.

A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.

Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.

#### **Az eladó:**

Az eladóval szemben támasztott követelmények.

## II. félév

#### **Az eladás technikája:**

##### Érintkezési szakasz:

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.

A köszöntés formái, kultúrája.

A szükséglet felmérése.

##### A meggyőzés szakasza:

Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.

Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.

Kérdéstechnikai alapok.

A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.

A kifogások kezelése.

Kiegészítő áruajánlás.

##### Záró szakasz:

Számlakiállítás. Csomagolás. Pénztár. Fizetés. Búcsúzás.

### **Műszaki cikk áruismeret**

#### **Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

## I. félév

Műszaki alapismeretek, ipari tömegcikk

Műszaki alapismeretek.

Energiahordozók. Energiaosztályok. Érintésvédelem.

Kötőelemek, kéziszerszámok.

Villamos szerelési anyagok. Fényforrások.

Elektromos kisgépek és készülékek.

Turmixgépek, bot mixerek.

Gyümölcscentrifugák.

Robotgépek.

Kávéfőzők.

Vasalók.

## II. félév

Elektromos és nem elektromos háztartási nagygépek.

Gáztűzhelyek.  
Elektromos tűzhelyek.  
Kombinált tűzhelyek.  
Beépíthető tűzhelyek.  
Főzőlapok.  
Mikrohullámú sütők.  
Elektromos fűtőkészülékek.  
Hősugárzók. Hőkandallók. Olajradiátorok.  
Klímaberendezések.  
Hűtőgépek, fagyasztógépek.  
Mosogatógépek.  
Mosógépek. Szárítógépek.  
Porszívók.

## **Eladási gyakorlat**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **I. félév**

Témakörök

Az eladó személyisége

Az eladó megjelenése az üzletben.

Az eladó magatartása a gyakorlatban. (illemszabályok).

Beszédstílus (szókincs, hangnem, hangerő) helyes alkalmazása.

Alkalmazza a helyes testbeszédet.

A vevőtípusok felismerése (határozott, határozatlan vevő stb.).

Az egyes vevőtípusokkal szembeni helyes viselkedés.

Megfelelő viselkedés a vevőkkel szemben életkor és nem szerint. ( A nőekkel, férfiakkal, gyerekekkel, idősekkel szembeni viselkedés).

Boltlátogatás szempontrendszer alapján a témáknak megfelelően, időjárási viszonyok figyelembevételével.

### **II. félév**

Az eladási folyamat gyakorlása

Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit.

Megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik.

Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk.

Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti.

Felkelti a vásárló érdeklődését.

Alkalmazza a meggyőzésen alapuló eladói magatartás szemléletét, és módszereit.

Ösztönzi a vásárlást, a vásárló érdeklődésének megfelelően árut ajánl.

Tapintatosan érdeklődik a vevő érzékenységéről és annak megfelelően ajánl árut.

Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre.

## **Kereskedelmi ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

1. Félév

Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.

Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).

Árumozgató gépek, eszközök.

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége. A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.

2. Félév Követelményei

A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár). A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).

A leltárhány és leltártöbblet oka.

Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.

Az áruk eladótéri elhelyezése. Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai. Az e-kereskedelemre

vonatkozó jogszabályok. A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció. Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.

Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása. Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.

Árukezelési, kommissiózási és expedíálási feladatok lényeges elemei. Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.

**Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév:

Ruházati alapismeretek : textil kresz, alapanyagok, ruházati árufőcsoportok

Játékok áruismerete, a játék fogalma

A játékszerek felosztása korcsoport szerint

A játékszerekkel szemben támasztott követelmények

Papír-, írószer bolti választéka

Papírfajták főbb csoportjai a felhasználás szerint

Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek bolti választéka

Vegy termékek, tinták, tusok, festékek, egyéb írószer, vegyi áruk

II.félév:

Sportáruk bolti választéka

Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei

Iskolai testnevelés sportszerei

Az ajándékaruk rendszerezése, népművészeti- és rusztikus ajándékaruk.

Képző- és iparművészeti termékek

Sorozatgyártásban készült ajándékaruk

Az ajándékaruk érték meghatározó szempontjai, árkezelésük és forgalmazásuk szabályai

Háztartási edényárak bolti választéka

Háztartási edényárak csoportosítása, funkció és alapanyag szerint

Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök

Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények

Vetőmag, növényápolási cikkek fajtái, jellemzői, csoportosítása

11.A ker. szakgimnázium

### **Marketing alapjai**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.

A marketing fejlődési szakaszai.

A marketing jellemző tendenciái napjainkban.

A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.

A vállalat mikro- és makrokörnyezetének elemei.

A piac, a fogyasztói magatartás

A piac fogalma, kategóriái.

A piac szerkezete és piaci formák.

A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.

Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.

A fogyasztói magatartás modellje.

A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.

Vásárlói magatartás megfigyelése.

Vásárlói típusok jellemzői.

Vásárlói típusok megfigyelése.

Szervezeti vásárlói magatartás.

A piacszegmentáció

A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.

Célpiaci marketing lényege, kialakulása.

Piacszegmentálás lényege, ismérvei.

Célpiac-választás.

Pozicionálás.

Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.

II.félév

A piackutatás

A marketing és piackutatás kapcsolata.

A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.

Adatforrások típusai.  
Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.  
Kutatási terv, kutatási jelentés.  
Kérdéstípusok.  
Kérdőívszerkesztés.  
Primer piackutatási módszerek.  
Szekunder piackutatási módszerek.  
A termék  
Termékpolitika és termékfejlesztés.  
A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.  
Termékpiacon stratégia és azok jelentősége.  
A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.

## **Az üzleti tevékenység tervezése elemzése**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

I. félév

A forgalom, az árbevétel meghatározása  
A forgalom nagyságának, szerkezetének elemzése.

A kereskedelmi/gazdálkodó egységekben hozott áruforgalmi döntések hatása a vállalkozás bevételeire és ráfordításaira.

Statisztikai elemzési módszerek.  
Átlagkészség, forgási sebesség, készletvonzat fogalma, jelentősége.  
Áruforgalmi mérleg.

II. félév

Leltáreredmény megállapítása.  
A költség fogalma, a költségek összetétele, csoportosítása, az egyes költségnemek tartalma.  
Az élómunka fogalma, létszám-gazdálkodás és hatékonysági mutatók. 5  
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók.  
Eredmény keletkezésének folyamata

## **Áruforgalom**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

Az áruk tárolása  
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása, az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás,  
A vagyonvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.  
Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb- és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).  
Az áruk elhelyezése. Az áruk tárolására szolgáló berendezések, eszközök.  
Árumozgató gépek, eszközök, alkalmazásuk, használatuk alapvető szabályai.  
A készletnagyság megállapításának szerepe, módjai.  
A készletváltozás irányai, esetei és hatásuk az eredményességre.  
Leltározás.

Leltározás módjai, bizonylatai.

II.félév

A leltáreltérés okainak megállapítása, elemzése, értékelése.

Az áruk előkészítése az értékesítésre (az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása), a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése, szükség szerinti feltüntetése, áruvédelmi címkék elhelyezése a termékeken, azok fajtái és alkalmazása, a fogyasztói ár feltüntetése a vonatkozó előírásoknak megfelelően

## **Áruforgalom gyakorlata**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

Az áruforgalmi folyamat elemei.

árubeszerzés folyamata.

Áruátvétel, visszáru

II.félév

Készletezés.

A beérkezett áruk készletre vétele.

Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.

Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben

## **Vállalkozási ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

A vállalkozások személyi és tárgyi feltételei

A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztásának üzleti szempontjai.

Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai.

A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei az ár/érték arány figyelembevételével.

II.félév

Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.

Munkaerő felvétel, béralku.

Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma

## **Statisztika**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

**I. félév**

Viszonyszámok

- koordinációs viszonyszámok

- összehasonlítás a megoszlási és koordinációs viszonyszám segítségével
- tervfeladat viszonyszámok
- tervteljesítési viszonyszámok
- térben összehasonlító viszonyszám

#### Intenzitási viszonyszám

- általánosságban
- kereskedelemben használt intenzitási viszonyszámok
  - o forgási sebesség mutatói
  - o termelékenység
  - o átlagbér
  - o bérhányad
  - o költségzínvonal
  - o alapterület-kihasználás
- viszonyszámok értelmezése, elemzése

#### II.félév

##### Középértékek

középértékekről általában

helyzeti középértékek (módusz, medián)

átlagok

számítási átlag (egyszerű és súlyozott)

harmonikus átlag

kronologikus átlag

összehasonlítás átlagok segítségével

- Összefoglalás, számonkérés

Komplex feladatok megoldása: adatokból táblázatok készítése, számítások, elemzés, grafikus ábrázolás.

### **3/11 a ker. szakközépiskola (eladó)**

**Minden vizsgarészre vonatkozik**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

#### **Foglalkoztatás II.**

##### I.félév

A Munka Törvénykönyve: Munkavállaló jogai, kötelezettségei

Munkaviszony létesítése, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése.

Teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, képviselő szabályai, elállás szabályai, próbaidő.

Pihenőidők, szabadság.

Speciális jogviszonyok: megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, stb. Atipikus foglalkoztatási formák

A munka díjazása: bérformák, minimálbér és garantált bérminimum

Munkavállaláshoz szükséges iratok, munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok.

Munkaviszony adózási, biztosítási, egészség- és nyugdíjbiztosítási összefüggései.

## II.félév

Álláskeresés: karrierlehetőségek feltérképezése

Álláskeresési módszerek

Motivációs levél és önéletrajz készítése

Állásinterjú: felkészülés, megjelenés, szereplés az állásinterjún, testbeszéd szerepe.

A munkanélküli (álláskereső) jogai, kötelezettségei és lehetőségei Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”) Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”) Munkaügyi szervezetek

## A működtetés szabályai

### I. félév

A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások.

A bolt nyitása, zárása.

A termékek forgalmazásával kapcsolatos szabályok.

A fogyasztáshoz és a forgalomhoz kapcsolódó adók.

Számla, nyugtaadási kötelezettség.

A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások, azok alkalmazása.

Kézi és gépi anyagmozgatás munka- és balesetvédelmi előírásai.

Közlekedő utakra vonatkozó előírások.

A kereskedelemben használatos eszközök kezelésével kapcsolatos előírások.

Balesetek jelentése, dokumentálása.

Munkavédelemmel kapcsolatos ellenőrzések.

A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.

Hulladékkezelési szabályok.

A csomagolás célja. A termék védelme. A csomagolóanyagokon megjeleníthető címkék (veszélyes áruk, környezetbarát termékek).

Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja.

A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása. A fogyasztóvédelem intézményrendszere.

Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve.

Pénzforgalmi előírások betartása

Pénztár elszámolási feladatok

A pénztáros feladatai.

### II.félév

Az áru- és vagyónvédelem szerepe a pénztárak működése közben.

Nyugta-, számlaadási kötelezettség.

Pénztáros elszámoltatására vonatkozó szabályok.

Bizonylatkitöltés

A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).

Áruforgalom bizonylatai.

Pénzforgalom bizonylatai.

Értékesítés bizonylatai (Nyugta, Pénztári nyugta, Készpénzfizetési számla, Számla, Árucsera utalvány,).

Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegviszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).

Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.

Jegyzőkönyvek



## Áruforgalom

I.félév

Szabvány, szabványosítás.

Vevőtípusok kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.

Értékesítési módok

II.félév

Értékesítés lebonyolítása.

a

Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen).

## Áruforgalom gyakorlata

1. félév

Értékesítés elhelyezés az áruforgalmi folyamatban

Az áruk eladásra történő előkészítése

A kereskedelemben alkalmazott csomagolások

Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása

A vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.

A fogyasztói ár feltüntetésének előírásai, árfeltüntetés módja

A fogyasztói egységár kiszámítása, feltüntetése

Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai

A vevők fogadása

A vásárlók igényeinek megismerése

2. félév

Vevőtípusok

Az áruk bemutatása, az áruk ajánlása

Az értékesítéshez kapcsolatos bizonylatok kitöltése

egyszerűsített kp-s számla

ÁFÁ-s számla

árváltozási jelentés

Év végi rendszerezés, gyakorlás, ismétlés

## Élelmiszer áruismeret

I.félév

Vegyí áru ismeretek

Vegyí-árúk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.

A vegyí áruk csomagolása, átvétele, tárolása.

A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek

A szappanok és a mosás anyagai

Szappanok

Mosószeresek.

Mosási segédanyagok

Háztartási tisztító- és ápolószeresek

Mosogatószeresek.

Általános tisztítószeresek, lemosók

Súrolószeresek.

Szőnyeg- és kárpittisztító szeresek

Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.  
Folttisztító szerek  
Bőr-, cipő- és műbőrtisztító szerek  
Bútorápoló szerek  
Padlóápoló szerek  
Fertőtlenítő-, vízköoldó és maró hatású szerek.  
Tűzhelytisztítók.  
Légfrissítők.  
Fertőtlenítő- és maró hatású szerek.  
Autós vegyi termékek.  
Szabad forgalmú irtószerek..

## II. félév

Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények.  
Fürdő- és tusoló készítmények  
Testápoló tejek vagy emulziók  
Kézápoló készítmények  
Lábápoló készítmények  
Hintőporok  
Szőrtelenítő készítmények  
Hajápolási készítmények.  
Fog- és szájápoló készítmények.  
Borotválkozószer  
Dezodorok és izzadást gátló készítmények  
Nápozószerek  
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek  
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök  
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai  
Illatszerek  
Babaápolási készítmények  
Tizenévesek kozmetikai készítményei  
Időskorúak kozmetikai készítmények  
Norinbergi áruk.  
Kozmetikai kiegészítő áruk  
A borotválkozás eszközei  
Egészségügyi áruk

## Élelmiszer gyakorlat

### I. félév

Mosószer, mosási segédanyagok

- Felkészülés a szakmai vizsgára: alapsomagolások gyakorlása
- csomagolás és környezetvédelem kapcsolata, hulladékgazdálkodás
- veszélyes kémiai anyagok, egészségre káros csomagoló anyagok

Háztartási tisztítószer

- környezetbarát termékek a fenti árucsoportokon belül, biotermékek
- csomagolás és környezetvédelem kapcsolata, hulladékgazdálkodás
- veszélyes kémiai anyagok, egészségre káros csomagoló anyagok
- egészségre veszélytelen, helyettesítő anyagok
- ökológiai lábnyom

## II.félév

### Kozmetikai készítmények

- környezetbarát termékek a fenti árucsoportokon belül, biotermékek
- csomagolás és környezetvédelem kapcsolata, hulladékgazdálkodás
- veszélyes kémiai anyagok, egészségre káros csomagoló anyagok
- egészségre veszélytelen, helyettesítő anyagok

### Norinbergi áruk

- környezetbarát termékek a fenti árucsoportokon belül, biotermékek
- csomagolás és környezetvédelem kapcsolata, hulladékgazdálkodás
- veszélyes kémiai anyagok, egészségre káros csomagoló anyagok
- egészségre veszélytelen, helyettesítő anyagok

## Műszaki gyakorlat

### I. félév

#### Műszaki berendezések

A műszaki cikkek mennyiségi és minőségi átvételének

A műszaki berendezések forgalomba helyezése

Készülékek csatlakozóinak és érintésvédelmi osztályának bemutatása, ismertetése

Műszaki áruk védelme

### II. félév

Készülékek üzembe helyezése

Az áruk jellegének megfelelő műszaki cikkek választékának bemutatása, áruajánlás

Az eladás folyamata

Szavatosság és jótállás

Vevőreklamáció intézése

## 12.A ker. szakgimnázium

### Marketing alapjai

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

#### I.félév

A termék

Termékpolitika és termékfejlesztés.

A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.

Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.

A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.

Az ár

Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.

Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.

Fedezeti pont.

Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.

A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.

Az értékesítés

Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák kiválasztása.

A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.

A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.  
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.  
A franchise lényege, jellemzői.  
Szolgáltatás marketing (+3P)  
II.félév

Marketingkommunikáció  
Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.  
A kommunikáció fogalma, fajtái.  
A kommunikációs folyamat.  
Marketingkommunikáció eszközrendszere.  
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.  
A reklám  
Reklám fogalma, szerepe, fajtái.  
Reklámeszközök fogalma, fajtái.  
Eladásösztönzés  
Eladásösztönzés fogalma, funkciói.  
SP módszerek.  
Személyes eladás  
Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.  
PS területei.  
A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.  
POS eszközök és alkalmazásuk.  
Akciók szervezése.  
Direkt marketing.  
PR  
PR fogalma, jellemzői, területei.  
Belső PR.  
Külső PR.  
Szponzorálás.  
Image lényege, fajtái.  
Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.  
Arculat formai és tartalmi elemei.  
Arculattervezés (vállalat, honlap).  
Internet szerepe, a vállalati honlap.

## **Marketing a gyakorlatban**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

Piackutatási terv készítése.

Kérdőívkészítés.

II.félév

Egy elképzelt termék/szolgáltatás piaci bevezetésének megtervezése.

Reklámeszközök és reklámtípusok.

PR-eszközök.

Egy elképzelt cég PR és arculati tervének elkészítése.

## **Az üzleti tevékenység tervezése elemzése**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

Feladatok a költség elemzésére és tervezésére.

II.félév

Az eredmény elemzésére és tervezésére.

A mutatók értelmezése, elemzések készítése

### **Vezetési ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

Vezetés fogalma, funkciói.

Vezetési módszerek.

Az üzleti tárgyalás megtervezése, lebonyolítása.

Az üzleti élet protokoll szabályai.

Alapvető munkajogi ismeretek.

II.félév

Munkaerő-tervezés, -felvétel.

Atipikus foglalkoztatási formák.

Munkakörelemzés, munkaköri leírás.

Toborzás, kiválasztás.

A munkaerő megtartása.

Munkacsoportok – csoportmunka.

A motiváció.

Teljesítménymenedzsment.

Képzés, fejlesztés.

## **Üzleti tevékenység a gyakorlatban**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

**I.félév**

Adózás fogalma, adó fajtái

A vállalkozást, illetve a magánszemélyt érintő adónemek és járulékok jellemzői (áfa, társasági adó, SZJA, munkaadókat-, és munkavállalókat terhelő járulékok), bevallásuk, befizetésük, nyilvántartásuk

Statisztikai elemzési módszerek.

A forgalomalakulás, a gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek.

Tervfeladat, tervteljesítési, dinamikus viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok.

Táblázatok, grafikonok készítése és elemzése.

## II.félév

A költség fogalma, a költségek összetétele, csoportosítása, az egyes költségnemek tartalma.

A költségekre ható tényezők.

Létszám és bérgazdálkodás

Eredmény keletkezése

Az eredmény nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése.

## Áruforgalom

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### I. félév

Az áruk eladótéri elhelyezése

(az áruk jellegét, tulajdonságait, az alkalmazott értékesítési módot, az áruk iránti keresletet, a kereskedelmi/gazdálkodó egység üzletpolitikáját, célkitűzéseit, a munkaszervezési és vevőkényelmi szempontokat, az áruk minőségének védelmét, és a vagyoni védelmet figyelembe véve).

Útvonaltervezés, eladótéri design megvalósítása.

Akciós, saját márkás termékek elhelyezésének szempontjai.

Eladáshelyi reklám technikái, eszközei (POS.)

Az áruk eladásra történő előkészítését segítő gépek, eszközök, az eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések.

Vásárlást befolyásoló tényezők.

A vásárlási döntés folyamata (a szükségletek kialakulása, információgyűjtés, az alternatívák értékelése, a vásárlási döntés, a vásárlás utáni magatartás), a döntést befolyásoló tényezők.

Vevőtípusok életkor, nem, vásárlási tudatosság, kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.

### II.félév

Az eladóval szemben támasztott követelmények (külső megjelenés, személyiségjegyek).

Értékesítési módok.

Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.

Látogatás egy kereskedelmi egységben megfigyelési szempontok alapján.

Értékesítés lebonyolítása.

Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen), az ellenérték elszámolása készpénzzel és készpénzkímélő fizetési eszközökkel, a vásárolt áru becsomagolása, igény szerint dízscsomagolás készítése.

Eladói feladatok az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokban.

## Áruforgalom gyakorlata

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### I. félév

Készletezés.

A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.

Árumozgató gépek, eszközök.

Árumozgató gépek, eszközök kezelésének szabályai

Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása.

II.félév

Az áruk eladásra történő előkészítése

Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése

A kereskedelmi/gazdálkodó egység által előrecsomagolt árukra tájékoztató címkék készítése, elhelyezése a termékeken

Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.

A fogyasztói ár feltüntetése.

Ajándécsomag és/vagy díszcsomagolás készítése

Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.

Értékesítés

## Vállalkozási ismeretek

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

A számvitel fogalma, területei, beszámolási és könyvvezetési kötelezettség.

A vállalkozások erőforrásai.

A vagyon fogalma, csoportosítása.

A vagyon összetételének sajátosságai a kereskedelmi vállalkozásoknál.

A vállalat eszközei.

A vállalat forrásai.

A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.

II.félév

Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.

Mérleg összeállítása, rendszerezés

Mérlegadatok értelmezése, rendszerezés

Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.

Az eredmény szerkezete, rendszerezés

Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.

Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.

Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.

## Statisztika

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

I.félév

Standardizálás

- standardizálás az időben
- standardizálás a térben

Komplex feladatmegoldás az fenti tananyag elmélyítésére

- Indexszámítás
- közös mértékegységben történő számbavétel
- értékindexek
- árindexek
- o általánosságban
- o a kereskedelemben
- o megtakarítás, többletkiadás
- II. félév
- volumenindexek
- o általánosságban
- o a kereskedelemben
- összefüggések, kapcsolatok a három index között
- indexsorok, összehasonlítás változatlanítás adatok segítségével

## **5/13. kereskedő 54 341 01**

### **Értékesítési gyakorlat**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

#### **I. félév**

Élelmiszer- és vegyi áruk ismerete és forgalmazása

A kereskedelmi egységekben alkalmazott gépek, eszközök fajtái, szerepük, használatukra vonatkozó előírások megismerése, kezelésük, alkalmazásuk az áruforgalmi folyamatban (hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek, árazást és készletnyilvántartást segítő gépek, eszközök, vagyonvédelmi eszközök és berendezések).

Rendelés leadása

Áruátvétel

Szavatosság ellenőrzése

Szakszerű tárolás gyakorlása

Árazás, árazó eszközök használata

Feliratok, akciós táblák készítése

Árrendezés, polcfeltöltés, csoportosítás

Vásárlók figyelmének felhívása

Reklamációk intézése

Élelmiszerek vegyi áruk vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése

Felvágottak sajtok szeletelése, mérése

Akciós áruk kihelyezése

Zöldség-gyümölcs válogatása

Reklamációs ügyintézés

Ruházati áruk ismerete és forgalmazása

Címkézés, címkéző eszközök használata

Árazás, árazó eszközök használata

Díszcsomagolás készítése

Vásárlói csomagolás készítése

Kirakatrendezés, dekorációkészítés

Feliratok, akciós táblák készítése

Alapanyagok felismerésének gyakorlása



Hajtogatás  
Szakszerű vágás, darabolás  
Címkék értelmezése  
Áru elhelyezés eladótérben, kirakatban  
Kicsomagolás, visszacsomagolás  
Vállfázás  
Áruvédelmi eszközök felhelyezése, levétele

## II. félév

Bútor- és lakástextil áruk ismerete és forgalmazása  
Címkézés, címkéző eszközök használata  
Árazás, árazó eszközök használata  
Dízsomag készítése  
Vásárlói csomagkészítés  
Kirakatrendezés, dekorációkészítés  
Felíratok, akciós táblák készítése  
Alapanyagok felismerésének gyakorlása  
Esztétikus áru elrendezés  
Vásárlók figyelmének felhívása  
Előjegyzés  
Jótállási jegy kitöltése  
Reklamációk, garanciális javítások intézése  
Bútorok vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése  
Bútor minőségi bizonyítvány és jótállási jegy meglétének ellenőrzése  
Bútorszövetek, függönyök, egyéb háztartási textíliák hajtogatása, elhelyezése eladótérben, polcon, kirakatban  
Szőnyegek kifüggesztése, feltekercselése  
Lakástextíliák vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése  
Lakástextíliák ki,- és visszacsomagolása  
Kiegészítő árucikkek kiválasztása  
Függönyök ráncolása, mértéke  
Szakszerű darabolás

Műszaki áruk ismerete és forgalmazása  
Címkék szakszerű elhelyezése,  
Kísérő dokumentumok értelmezése  
Mintadarabok, mintafal készítése  
Összeszerelés, készülékek csatlakoztatása, kipróbálása  
Vásárlói csomagkészítés  
Árumozgató eszközök balesetmentes használata  
Áruk emelése, szakszerű szállításának  
Áruhitel feltételeinek ismertetése, intézése  
Tájékoztatás kapcsolódó szolgáltatásokról  
Házhoz szállítás megrendelése telefonon  
Előjegyzés  
Jótállási jegy kitöltése

## Vállalkozási alapismeretek

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

Vállalkozások működtetése

- Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
- A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint

Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek

Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai,

vállalkozó tevékenységi kör meghatározása

- A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
- A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.

- A KKV-k szerepe a turizmusban.

- Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.

- A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása

- Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

- A vállalati tevékenység tervezésének fontossága

- A tervezés mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze

- Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.

- A vállalkozás finanszírozása.

- Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége. Finanszírozási lehetőségek.

- Pénzügyi tervezés

- A vállalkozás erőforrásai.

- A vagyon fogalma.

- A vállalat eszközei, forrásai.

II. félév

- A mérleg.

- Az eredmény kimutatása

- Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása,

munkaerő felvétel, béralku

- Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.

- A bér gazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.

- A munkabér után fizetendő adók, járulékok

- A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei

- Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

Vállalkozások dokumentációja

- Alapítással kapcsolatos dokumentumok

- Vállalkozások képviselője.

- Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
- Szerződések
- Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
- Működéssel kapcsolatos dokumentumok
- Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
- Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
- Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

### **Vállalkozási ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai.

A gazdálkodó szervezetek sajátosságai.

A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint.

Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek, személyes és internetes cég alapításának lehetőségei.

A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.

Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladataik.

Üzlet működéséhez szükséges engedélyek, hatóságok.

A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.

Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége

Közbeszerzés alapfogalmai. A közbeszerzési intézményrendszer, illetve a közbeszerzési eljárások résztvevői.

A közbeszerzési eljárások közös szabályai.

A közbeszerzési eljárás fajtái.

Az ajánlat összeállításával összefüggő szabályok.

### **A vállalkozás erőforrása és vagyona**

A számvitel fogalma, területei, beszámolási és könyvvezetési kötelezettség.

A gazdasági esemény fogalma és fajtái.

A könyvviteli számla.

A vállalkozások erőforrásai.

A vagyon fogalma, csoportosítása.

A vagyon összetételének sajátosságai a kereskedelmi vállalkozásoknál.

A vállalat eszközei.

A vállalat forrásai.

A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.

Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.

Mérleg összeállítása.

Mérlegadatok értelmezése.

Következtetések levonása a gazdálkodására vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és az alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.

Az eredmény szerkezete.

Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.

Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.  
Nyeréségszámítás, mérleg szerinti eredmény felhasználása.  
A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

## II. félév

### **A vállalkozások személyi és tárgyi feltételei**

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.  
Munkaerő felvétel, béralku.  
Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.  
Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.  
A bérigazgatás szempontjai.  
A munkabér után fizetendő járulékok.  
A munkabér levonásai.  
A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztásának üzleti szempontjai.  
Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai.  
A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei az ár/érték arány figyelembevételével.  
Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

### **Vállalkozások gazdálkodása**

A likviditás értelmezése, fogalma.  
A likviditás mutatói.  
Likviditás és bonitás jelentősége a gazdálkodásban.  
A cash-flow elemzés lényege, tartalma.  
A vállalkozás finanszírozása.  
A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők.  
Finanszírozási lehetőségek, előnyei, hátrányai.  
A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai.  
A hitelekhez kapcsolódó pénzügyi számítások.  
Lízingelés lényege, előnyei, hátrányai.

### **Az üzleti terv**

A vállalati tevékenység tervezésének fontossága.  
A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.  
Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk.  
Az üzleti terv felépítése, tartalma.  
A cég bemutatása a vállalkozás fő adatai, tevékenységi köre, vagyona, vagyon összetétele alapján.  
Marketingterv felépítése, tartalma.  
Működési terv felépítése a vállalkozás tárgyi feltételei, tárgyi eszközök összetétele, költségigénye alapján.  
Működési terv bemutatása a személyi feltételek, alkalmazotti létszám tervezése, munkakörök, elvárható képesítések, gyakorlat, stb. ezek költségigénye alapján.  
Értékesítési terv levezetése, éves forgalmi terv készítése, legalább negyedéves bontásban (Beszerzés tervezése, készlet nagyság tervezése, árrés-tömeg tervezése).  
Pénzügyi tervezés, bevételek és költségek tervezése a vállalkozásoknál (az előző tervfejezetekben kifejtett témák költségeinek táblázatba foglalása).  
A vállalkozás eredményének meghatározása.

### **Vállalkozási ismeretek gyakorlata**

#### **Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I.félév**

Egy vállalkozás létrehozása.

Egy vállalkozás tevékenységi körének, helyszínének meghatározása.

Vállalkozási formák közötti választás.

A vállalkozás indításához szükséges dokumentumigénylés, -készítés.

A vállalkozás/üzlet működéséhez szükséges engedélyek beszerzése.

A vállalkozás megszüntetése.

Vállalkozásfejlesztési pályázatok keresése, értelmezése.

**A vállalkozás erőforrása és vagyona**

Mérleg összeállítása.

Mérlegadatok értelmezése, elemzése.

A mérlegadatokból levonható következtetések.

Mérleget kiegészítő adatok információtartalma.

Intenzitási viszonyszámok számítása mérlegadatokból.

Következtetések levonása a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és az alapvető gazdasági számítások elvégzése után.

Feladatok az eredmény meghatározására.

Az eredménykimutatás adatainak értelmezése.

Az eredménykimutatásból levonható következtetések.

Feladatok megoldása.

**II.félév**

**A vállalkozások személyi és tárgyi feltételei**

A vállalkozás személyi feltételeinek biztosítása.

Munkaerő-szükséglet és munkakör meghatározása.

Álláshirdetés megfogalmazása.

Állásinterjú lefolytatása.

Béralku.

Munkaszerződés kötése, bejelentési kötelezettséggel.

Az üzlet helyiségeinek meghatározása, tevékenységhez szükséges berendezési tárgyak és eszközök meghatározása.

Berendezési tárgyak és eszközök beszerzési lehetőségei.

**Vállalkozások gazdálkodása**

Megadott adatok alapján a vállalati tevékenység elemzése, cash-flow táblázattal, a mutatókból következtetések levonása.

Hitelkérelem készítése.

**Az üzleti terv**

Üzleti terv készítése

A cég bemutatása a vállalkozás fő adatai, tevékenységi köre, vagyona

Marketingterv

Működési terv

Értékesítési terv

Pénzügyi terv

**Áruismeret és forgalmazás**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

1. Félév

Élelmiszer- és vegyi áruk ismerete és forgalmazása

1. Az élelmiszer áruismeret alapjai.

Az élelmiszerek fogalma, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.

A mikroorganizmusok jelentősége.

Az élelmiszerek tartósítása.

2. Növényi eredetű élelmiszerek

Malomipari termékek jellemzése, fajtái, táplálkozási jelentősége.

Sütő- és tésztaipari termékek.

Kenyér készítése, minősége.

Sütőipari fehértermékek.

Szárított tészták.

3. Cukor és édesipari termékek.

Természetes és mesterséges édesítőszer, fogalma, fajtái és jellemzői

Édesipari termékek. (Cukorkák, kakaó, csokoládé, nugátok, édesipari lisztesáru, diabetikus édességek)

4. Gyümölcsök, Zöldségek

Gyümölcsök összetétele és táplálkozási jelentősége, fajtái

Zöldségfélék és gombák.

A zöldségfélék összetétele és táplálkozási jelentősége, csoportosítása

Gombák.

5. Állati eredetű élelmiszerek

Tej és tejkészítmények

Hús és húsfeldolgozás termékei.

Halak

6. A halfeldolgozó-ipar termékei.

Teljes és félkonzervek.

Zsiradékok és a tojás.

7. Alkoholmentes italok.

Víz, ásványvíz, gyümölcs és zöldséglevelek, üdítőitalok, szörpök, diétás italok

8. Az alkoholtartalmú italok.

Borok, Sörök, Pálinkák, Likőrök, Kevert italok.

## 9. Koffeintartalmú élvezeti szerek.

A kávé jellemzése, feldolgozása, minősége, kávéitalok jellemzői.  
A tea jellemzése, feldolgozása, minősége.( pótteák, gyógyteák)  
Fűszerek és ízesítőszeres és ételízesítő készítmények.  
Dohányárak.

## 10. Vegyi áruk.

A vegyi áruk általános jellemzése.  
Vegyiaruk csoportosítása és azok jellemzése

## 11. Ruházati ismeretek

Öltözködés, világmárkák, divat.  
Természetes és mesterséges szálanyagok jellemzői és csoportosítása.

## 12. Valódi bőrök. Műbőrök. Valódi szőrmék. Műszőrmék.

## 13. A textilkikészítés lényege.

## II.félév

## 14. Méterárak, rövidárak

A méterárak csoportosítása alapanyag, előállítási mód, a felhasználás jellege szerint.

## 15. Konfekcióipari termékek

A konfekcióipari áruk csoportosítása, jellemzőik, fajtái, fazonok, alapanyagaik, méretezés.

## 16. Divatárak

A divatárak csoportosítása, jellemzőik, fajtái, alapanyagaik, méretezés.

## Öltözék-kiegészítők

A lábbelik csoportosítása idényjelleg, felhasználás, fazon, alapanyag szerint.

Méretezés.

## 17. Bútor- és lakástextil áruk ismerete és forgalmazása

A lakások funkciói, főbb jellemzői.

Bútorstílusok, bútorgyártás.

18. A bútorok csoportosítása, az egyes csoportok jellemzése fajták, típus, felhasználási cél, alapanyag szerint.

## 19. Lakástextiliák

A lakástextiliák csoportosítása, szerepük a lakás berendezésében.

A szőnyegek funkciója, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.

A bútorszövetek fogalma, funkciója, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai

A háztartási textiliák fogalma, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai.

## 20. Ágytextiliák. Egyéb háztartási textiliák.

A háztartási textiliák használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

21. Műszaki áruk ismerete és forgalmazása  
Elektromos alapismeretek.

22. Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.  
Gáztűzhelyek.  
Elektromos tűzhelyek.  
Kombinált tűzhelyek.

23. Fűtő- és vízmelegítő készülékek.

Fűtőbetétek. Elektromos fűtőkészülékek. Vízmelegítő készülékek.

24. Konyhai kisgépek és készülékek.  
Konyhai kisgépek csoportosítása és jellemző tulajdonságaik.

25. Elektromos háztartási nagygépek.  
Elektromos háztartási nagygépek csoportosítása és jellemzése.

26. Híradástechnikai készülékek.  
Híradástechnikai készülékek csoportosítása és jellemzése.

27. Egyéb híradástechnikai készülékek jellemzése.

Digitális fényképezőgépek.

Digitális fotókeret.

Szórakoztató elektronika, játék.

Autórádiók.

X-box.

Play Station.

Nintendo Wii.

Mobiltelefonok, tartozékok.

Számítástechnikai termékek.

## **Áruforgalom**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

Általános áruismeret alkalmazása

Árurendszerek

Az árurendszer feladata, hagyományos árurendszerek

Kódtípusú árurendszerek lényege, alkalmazásuk területei, előnyei (EAN, EAN128, TESZOR, VTSZ)

A vonalkód szerepe a kereskedelemben, belső cikkszámozás jelentősége, alkalmazása

Áruvédelem, gyárvédelem

Az elektronikus áruvédelem, jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken, jelzőrendszerek típusai, működésük, alkalmazásuk



## Áruvédelmi jelölések

Vagyonvédelmi rendszerek, eszközök fajtái, élőerős vagyonvédelem

## Szabvány, szabványosítás

A szabvány, a szabványosítás fogalma, feladatai

Harmonizált szabványok az Európai Unióban

A szabványok fajtái

Minőségtanúsítás a kereskedők és a vásárlók számára, megkülönböztető minőségi jelek, jelzések

## Csomagolás

Csomagolás fogalma, funkciói,

A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai

Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk

Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem)

## Áruforgalmi tevékenységek

### Az áruforgalmi folyamat elemei

#### Árubeszerezés

A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban

A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése)

#### Áruátvétel

Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére

Az áruátvétel előkészítése, a lebonyolítás személyi és tárgyi feltételei

A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése

Az áruátvétel lebonyolítása; az áru fogadása, az áruátvétel módjai (mennyiségi-minőségi), szervezése, igazolása, kifogások érvényesítése.

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége,

Optimális, minimális-, maximális készlet, kurrens, inkurrens áruk, standard, idényárak készletszükséglete.

A beérkezett áruk készletre vétele, a készletek hagyományos, és elektronikus nyilvántartása, számbavétele

**Az áruk raktári elhelyezése** és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyonvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával

Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb- és soros, állványos és állvány nélküli tárolás)

Az áruk tárolására szolgáló berendezések, eszközök

Árumozgató gépek, eszközök, alkalmazásuk, használatuk alapvető szabályai

A készletnagyság megállapításának szerepe, módjai, a készletváltozás irányai, esetei és hatásuk az eredményességre

II.félév

#### Leltározás

A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai

A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, személyi és tárgyi feltételei, lebonyolítása hagyományos és elektronikus úton, leltáreredmény megállapítása)

Leltározás módjai, bizonylatai

A leltáreltérés okainak megállapítása, elemzése, értékelése

### **Értékesítés**

Az áruk előkészítése

Az áruk előkészítése az értékesítésre (az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása), a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése, szükség szerinti feltüntetése, áruvédelmi címkék elhelyezése a termékeken, azok fajtái és alkalmazása, a fogyasztói ár

### **Az áruk eladótéri elhelyezése**

Figyelembe kell venni (az áruk jellegét, tulajdonságait, az alkalmazott értékesítési módot, az áruk iránti keresletet, a kereskedelmi egység üzletpolitikáját, célkitűzéseit, a munkaszervezési és vevőkényelmi szempontokat, az áruk minőségének védelmét, és a vagyónvédelmet figyelembe véve)

Útvonaltervezés, eladótéri design megvalósítása

### **Akciós, saját márkás termékek elhelyezésének szempontjai**

Eladáshelyi reklám technikái, eszközei (POS)

Az áruk eladásra történő előkészítését segítő gépek, eszközök, az eladótéri elhelyezésre

### **Vásárlást befolyásoló tényezők**

A vásárlási döntés folyamata (a szükségletek kialakulása, információgyűjtés, az alternatívák értékelése, a vásárlási döntés, a vásárlás utáni magatartás), a döntést befolyásoló tényezők

életkor, nem, vásárlási tudatosság, kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.

Az eladóval szemben támasztott követelmények (külső megjelenés, személyiségjegyek).

### **Értékesítési módok.**

Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.

### **Értékesítés lebonyolítása.**

Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen), az ellenérték elszámolása készpénzzel és készpénzkímélő fizetési eszközökkel, a vásárolt áru becsomagolása, igény szerint dízsomagolás készítése.

## **A működtetés szabályai elmélet**

### **Vizsga fajtája: Írásbeli**

### **Időkeret: 45 perc**

A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások:

A munkavállaló alkalmazásának jogi szabályozása.

A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások, azok alkalmazása.

Kézi és gépi anyagmozgatás munka és balesetvédelmi

előírásai.

A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.

Környezetvédelmi előírások és azok alkalmazása.

– A környezetvédelem jelentősége.

A környezetvédelem és a csomagolóanyagok kapcsolata.

A kereskedelmet érintő minőségirányítás.

– A kereskedelmi egység minőségpolitikája.

A fogyasztói érdekvédelem.

– Az áruk forgalmazásának jogszabályi feltételei.

II. félév

A hatósági ellenőrzés módja, hatóságok határozatai.

– Ellenőrző hatóságok.

Biztonsági és vagyonvédelmi előírások alkalmazása.

Rendkívüli esemény fogalma, kezelése.

A pénzforgalom szabályai.

Pénztár elszámolási feladatok.

Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.

A kereskedelmi egységekben használatos bizonylatok

Pénzforgalom bizonylatai

Készletnyilvántartás bizonylatai.

Jegyzőkönyvek.

## **A működtetés szabályai gyakorlat**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

### **I. félév**

#### **Jogszabályok alkalmazása**

Munkaszerződés minta készítése, különös tekintettel a minimálisan kötelező tartalmi elemekre.

Munkaviszony megszűnésére vonatkozó dokumentum készítése.

Munkaviszony megszűnésekor a munkavállalónak kötelezően kiadandó dokumentumok tartalmának értelmezése.

Munkaköri leírás értelmezése.

Jelenléti ív készítése.

Árjelző táblák, vonalkódok készítése,

**Pénzforgalmi előírások betartása**

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.

Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).

Pénztárgép üzembe helyezése. Pénztárgép bekapcsolása.

A pénztárszalag cseréjének elvégzése. Billentyűzet értelmezése.

Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).

Dohányárak regisztere.

Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).

Értékesítés. Egytétéles eladás. Többtétéles eladás.

Részösszegző feladata. Törlés. Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).

Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).

Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).

Nyugta- vagy számlakészítés.

II.félév

**Bizonylatkitöltés**

Áruforgalom bizonylatai.

## 1/13. Kereskedő 54 341 01

### Levelezés

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

#### I. félév

Gépirás

Üzleti levelezés

Az elektronikus levelezés, az internet és az intranet használata

Belső iratok elektronikus és a hagyományos módja

(emlékeztető, feljegyzés, körlevél).

Az üzleti levelek formai követelményei.

A közszolgálatot ellátó szervekkel kapcsolatos iratok: kérvények, kérelem, nyilatkozat, határozat, fellebbezés.

Arculati elemek a levelezésben (vállalati arculat).

Fejléces levélpapír tervezése, készítése

A hivatalos levelek elkészítésének (hagyományos és elektronikus) szabályai, jellegzetes formái

A szerződések alapvető tartalmi és formai követelményei, jellemző szerződésfajták

Bemutató levél célja, tartalma

Árajánlatok tartalma, ajánlatkérés és adás szabályai

Az ajánlat értékelésének szempontjai

Megrendelés, megrendelés visszaigazolása, szállítási értesítés tartalma

A termékek és szolgáltatások kísérő okmányainak szerepe, kezelése, jellemző típusai  
A reklamáció intézésének folyamata, szempontjai, a panaszkezelési rendszer működése  
Reklamáció, fizetési felszólítás készítése  
A készpénzes, a készpénzkímélő, a készpénz nélküli pénzforgalom és a számlázás szabályai  
A készpénzes és készpénz nélküli fizetés bizonylatai, kitöltésük szabályai  
Önálló fogalmazás, üzleti levél szerkesztése, készítése.  
Meghívó formai, tartalmi követelményei. Meghívó készítése, szerkesztése.  
II félév.  
Jegyzőkönyv formai elemei.  
Jegyzőkönyv szerkezeti elemei.  
Jegyzőkönyv készítésének szabályai.  
Jegyzőkönyv önálló szerkesztése, készítése  
Időszakos jelentések fajtái, elkészítésének szabályai, tartalma  
Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei  
(Ezen óraszámok alatt a számonkérés folyamatos: üzleti levél készítése számítógépen word és excell programok használatával számítógépes teremben)

Irodatechnikai eszközök fajtái, kezelése  
A számítógép és tartozékainak (CD, DVD, scenner, nyomtató, fénymásoló) kezelése. Az adatközlő táblázatok készítésének tartalmi és formai követelményei  
Telefon, fax kezelésének szabályai  
Audiovizuális, multimédiás eszközök alkalmazásának szerepe, kezelése (pl. tv, video, projektor, írásvetítő)  
Dokumentáláshoz kapcsolódó irodai eszközök kezelésének szabályai (hőköttő, spirálozó, iratmegsemmisítő)  
Irat- és adatbázis kezelé  
Az iratkezelés jelentősége, szervezete.  
Postabontás. Az iratok hagyományos és digitális rendszerezése, iktatása.  
Az iratok tárolása. Az iratok megőrzése.  
Iratok selejtezésére vonatkozó szabályok alkalmazása.  
Adatbázis-kezelés, az iratkezelés, vevő-, ügyfélkapcsolatok regisztrálásának, nyilvántartásának, karbantartásának eljárásai  
Adatbázisok létrehozása, kezelése  
Üzleti kommunikáció  
Az üzleti kultúra, a verbális, nonverbális kommunikáció protokollszabályai  
A viselkedés, megjelenés szabályai az ügyfélszolgálati munka során  
A szervezet társadalmi kapcsolatainak, szokásrendszerének, külső és belső kommunikációs rendszerének szerepe, elemei.  
A telefonálás szabályai.

## **Élelmiszer- és vegyi áru áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **I. félév**

Élelmiszer áruismeret

Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele

Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok.

HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.

Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük.  
Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungaricumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).  
Az élelmiszerek tartósítása.  
Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.  
Malomipari termékek  
A gabonafélék jellemzése és fajtái.  
A gabonaszem táplálkozástani jelentősége.  
A gabonafélék feldolgozása.  
Őrlmények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.  
Sütő- és tésztaipari termékek  
Kenyér.  
Kenyér minősége.  
Kenyér fajtái.  
Sütőipari fehértermékek.  
Szárzésták.  
Szárzésták csoportosítása, jellemzése, minősége.  
Természetes édesítőszer: Cukor, Méz.  
Mesterséges édesítőszer:  
Az édesítőszer jelentősége.  
Édesipari áruk:  
A cukorkák, kakaó és csokoládéárak.  
Nugátok és nugátszerű készítmények.  
Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények  
Gyümölcsök, zöldségárak:  
Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.  
A gyümölcsök csoportosítása  
Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.  
A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.  
A zöldségfélék csoportosítása.  
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői  
Ehető gombák.  
Tartósított gyümölcs- és zöldségárak:  
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségárak  
Vízfelvonással, cukrozással és sózással tartósított áruk  
Gyümölcs-zöldség konzervek  
A tej és tejkészítmények:  
A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.  
Fogyasztási tejek.  
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsír dús készítmények,  
Tejtermékek:  
Vajféleségek  
Túróféleségek  
Natúr sajtok  
Ömlesztett sajtok  
Húskészítmények, húskonzervek:  
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk  
Tartós töltelékes áruk  
Darabos húskészítmények.  
Húskonzervek  
A tojás.

A tojás értékesítési jellemzői  
A tojás minősége és a jelölések értelmezése  
Étkezési zsírok, olajok:  
A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.  
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.

## II.félév

Alkoholmentes italok.  
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.  
Üdítőitalok, sűrítvények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevék csoportjai  
árujellemezői  
Az alkoholtartalmú italok:  
Borok  
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.  
A bor, forgalmazása.  
A borok főbb típusai, árujellemezésük  
Sörök:  
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint  
A sör, forgalmazása.  
A sörök főbb típusai, árujellemezésük  
Szeszesitalipari termékek:  
Párlatok, likőrök  
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungaricum  
Koffeintartalmú élvezeti szerek:  
A kávéfajtái, minősége  
Kávékivonatok, kávépótló szerek.  
A tea fajtái, minősége.  
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.  
Fűszerek és ízesítőszerke:  
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.  
Hazai fűszerkülönlegességek.  
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.  
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.  
Ismétlés, rendszerezés:

## Vegyí áru ismeret

Vegyí-árúk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.  
A vegyí árúk csomagolása.  
A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát  
jelek,  
A szappanok és a mosás anyagai:  
Szappanok  
Mosószerke.  
Mosási segédanyagok  
Háztartási tisztító- és ápolószerke:  
Mosogatószereke.  
Általános tisztítószereke, lemosók  
Súrolószerke.  
Szőnyeg- és kárpittisztító szereke  
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.  
Folttisztító szereke

Bútorápoló szerek  
Padlóápoló szerek  
Fertőtlenítő-, vízköoldó és maró hatású szerek.  
Tűzhelytisztítók.  
Testápoló és személyes higiéniaát szolgáló készítmények:  
Fürdő- és tusoló készítmények  
Testápoló tejek, emulziók  
Kéz- és lábápoló készítmények  
Hintőporok  
Szőrtelenítő készítmények  
Hajápolási készítmények.  
Fog- és szájápoló készítmények.  
Borotválkozó szerek  
Dezodorok és izzadást gátló készítmények  
Nápozószer  
Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek.  
Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök.  
Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai  
Illatszerek.  
Babaápolási készítmények  
Norinbergi áruk:  
Kozmetikai kiegészítő áruk.  
Egészségügyi áruk  
Háztartási áruk.  
:

## **Műszakicikk áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I. félév

Műszaki alapismeretek

Elektromos alapismeretek. Energiahordozók. Érintésvédelem.

Kötőelemek, kéziszerszámok.

Általánosan használt kötőelemek anyagai, elnevezései, felhasználási területe, méretei, méret megállapítás, csomagolás, Kéziszerszámok csoportosítása, jellemzői, alkalmazási területe

Villamos szerelési anyagok.

Vezetékek. Csatlakozók, aljzatok, villák, foglalatok. Fényforrások.

Szemponrendszer szerinti rendszerezés

Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek.

Gáztűzhelyek. Elektromos tűzhelyek. Kombinált tűzhelyek. Beépíthető tűzhelyek.

Főzőlapok. Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők

Mikrohullámú sütők. Olajsütők. Légkeveréses edények. Páraelszívók

Elektromos fűtőkészülékek

Hősugárzók. Hőkandallók. Olajradiátorok. Klímaberendezések.

Elektromos kisgépek és készülékek.

Turmixgépek, bot mixerek, Gyümölcscentrifugák, Robotgépek.

Kávéfőzők, Kenyérpirítók és Vasalók.



Kozmetikai készülékek  
Hajszáritók, Hajformázók, Szórtelenítők /borotvák, hajnyírók és Epilátor, I-light  
II.félév  
Elektromos háztartási nagygépek.  
Hűtőgépek, fagyasztógépek.  
Mosogatógépek. Mosógépek. Centrifugák. Száritógépek. Porszívók.  
Műszaki cikkek forgalmazása  
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.  
Használati útmutatók értelmezése.  
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások.  
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése. Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.  
Híradástechnikai készülékek.  
Hangszórók, hangdobozok.  
Digitál hangrendszerek.  
Erősítők.  
CD lejátszók, DVD, Blu-ray, média lejátszó.  
Televízió készülékek.  
Házimozi  
Digitális fényképezőgépek  
Mobiltelefonok, tartozékok.  
Számítástechnikai termékek.  
Műszaki cikkek forgalmazása  
A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.  
Használati útmutatók értelmezése.  
A műszaki cikkek csatlakoztatása, beépítése, vevői tájékoztatás, értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások.  
A műszaki cikkekhez kapcsolódó okmányok tartalma, címkék, piktogramok értelmezése.  
Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás.

## **Ruházati- és bútor áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

### **I. félév**

A ruházati kereskedelem árucsoportjai,  
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű szálanyagok fajtái és fő tulajdonságai.  
Natur- és bio alapanyagok jelentősége, jelölése, ajánlása  
Valódi- és műbőrök fajtái, felületük, kezelésük  
A kötött-hurkolt, és szövött gyártástechnológiák felismerése.  
A két fő gyártástechnológia és a késztermékek használati, viselési tulajdonságai  
Női-, férfi-, gyermek alsóruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.  
Női-, férfi-, gyermek felsőruházati konfekció áruk típusai, fazonjai, méretezésük.  
sportruházati áruk típusai, méretezése.  
bébikelengye részei, bébiáruk méretezése  
A divatáruk és öltözék kiegészítők fajtái, ajánlásuknál figyelembe vett szempontok.

II.félév

Lábbeli áruk, csoportosítása, fajtái, méretezésük, kezelésük, forgalmazásuk jellemzői.

Vevőtájékoztató jelképek. (boltlátogatás)

Darabáruként- és méterben forgalmazott szőnyegek fajtái, méretei. A szőnyegek felülete, hátoldal kiképzése. Különleges kikészítésű szőnyegek és jellemzői, jelölésük.

A szőnyegek felhasználására vonatkozó piktogramok értelmezése

A szőnyegek használati, kezelési útmutatója, tisztítószerai.

A szőnyegek tárolásának szabályai.(boltlátogatás)

A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái. Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.

A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerai.

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük

Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük

Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete (boltlátogatás)

Háztartási fehérárúk: asztalneműk, konyharuhák, törülközők, konyhaganitúrák, törölközők, fürdőlepedők

## **Kereskedelmi ismeretek**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

Áruforgalom

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. A nagykereskedelem tevékenysége, formái. A kiskereskedelem tevékenysége, formái.

Az áruforgalmi folyamat elemei. Árubeszerzés.

Az áruátvétel

Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával. Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás). Árumozgató gépek, eszközök.

Számonkérés

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.

A beérkezett áruk készletre vétele, A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).

A leltárhány és leltártöbblet oka.

Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése. Az áruk eladótéri elhelyezése.

Számonkérés

Az egyes értékesítési módok

Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok  
A kereskedelmi egységekben használatos gépek,  
Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük. Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken. Az üzlet biztonságát befolyásoló tényezők. Lopás módjai, eljárási alapelvek.  
Rendkívüli események fajtái, kezelése.

## Munka-, baleset- és tűzvédelem

A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása  
A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei  
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások  
Számonkérés

Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:  
Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek)  
A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása  
A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja

## II.félév

Tűzvédelmi szabályok:  
Tűzriadó terv tartalma  
A tűz jelzése, oltása  
Tűzoltó készülékek használata  
Tűzoltási út, kiürítési útvonal  
Veszélyforrások: raktározásra-, villamos és világító berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok  
Fogyasztóvédelem  
Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok  
Fogyasztóvédelem intézményrendszere  
A fogyasztókat megillető alapjogok  
Minőség tanúsítás formái:

Szabvány, szabványosítás szerepe, szabványok csoportosítása, magyar- és nemzetközi szabványok  
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelési jelölés  
Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások,  
Csomagolásra vonatkozó előírások  
Gyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások  
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.

Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság  
Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy  
Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat  
Vásárlók könyve vezetése  
Békéltető testület  
Hatósági ellenőrzés: Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok  
Ellenőrzés módszerei, határozatai, jogkövetkezmények

Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései:

Méret, súly, használhatóság ellenőrzése

Üzlet nyitvatartásáról szóló tájékoztatás

Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély

Üzlethelyiségen kívüli és távollevők közötti ügyletekhez (e-kereskedelemhez) kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások.

Számonkérés

Általános áruismeret

Az áru, áruismeret fogalma,

Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek

A kódolás fogalma, kódok fajtái

Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. A HACCP lényege.

Csomagolás fogalma, funkciói.

Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).

Számonkérés

Pénztár- és pénzkezelés

Nyugtaadási kötelezettség

Bizonylatkitöltés

Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.

Pénztáros elszámolásának bizonylatai

Jegyzőkönyvek

## **Kereskedelmi gyakorlat I.**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I.félév**

Kiskereskedelem működési formái

Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése. B-K-É Részt vesz az árubeszerezés folyamatában.

Készletfigyelés és készletváltozás után árrendelési javaslat tesz.

A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása. Megrendeléseket ad le a szállítónak. (Megrendelést illetve megrendelő levelet ír stb.)

Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó, árumozgató eszközök, mérő-, számlálóeszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).

A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).

Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).

Ellenőrzi az áruhoz csatolandó dokumentumokat, ellenőrzi az áruátvételt a szállítólevél ill. számla alapján.

.

A beérkezett áruk készletre vétele.

Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.

Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.

Árazó-, címkézőgép, számítógép kezelése.  
A készletnyilvántartás módszerei, eszközei.  
Feladatok megoldása, százalékszámítás gyakorlása

II.félév

Leltározás.

Az áruk eladásra történő előkészítése.

Az áruk kicsomagolása és előrecsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.

Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.

A fogyasztói ár kiszámítása és feltüntetése.

Árjelző táblák, vonalkódok készítése.

Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.

Jogszabályok alkalmazása

A munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások a gyakorlatban

Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok. Anyagmozgatógépek fajtái, használati szabályai a gyakorlatban

Tűzvédelem

Minőségtanúsítás

Termékcímkék adattartalma a gyakorlatban

Szavatosság, jótállás gyakorlati alkalmazása.

Fogyasztói panaszok kezelése a gyakorlatban

Vásárlók könyve

## **Kereskedelmi gazdaságtan**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

I.félév

Viszonyszámok

dinamikus viszonyszám

bázis viszonyszám

lánc viszonyszám

összefüggés a bázis és láncviszonyszámok között

megoszlási viszonyszám

Középértékek fajtái, értelmezése

Átlagok számítása, értelmezése

Az áruforgalom tervezése, elemzése

Beszerzés tervezése

Árjajánlatok közötti választás, beszerzési döntés

(szállító kiválasztása számításos feladatok)

A gazdaságos rendelési tétel nagyság meghatározása

Szerződések, az áru megrendelése

## Készletgazdálkodás

II.félév

A leltár

Az értékesítési politika

árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba

árrés fogalma

haszonkulcs a beszerzési és eladási ár százalékában

Az áfa bevallása, megfizetése

Statisztikai elemzési módszerek

A forgalom elemzése és tervezése statisztikai elemzési módszerekkel

Indexek

## Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

Viszonyszámok

Az áruforgalom tervezése, elemzése

Beszerzés

Készletgazdálkodás

A leltár

II.félév

A értékesítési politika

Árfelépítés,

Áfa elszámolással kapcsolatos feladatok megoldása

Statisztikai elemzési módszerek

A forgalom elemzése és tervezése statisztikai elemzési módszerekkel, indexek

## Vállalkozási gyakorlat

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

Vállalkozás indításának gyakorlata

Vállalkozással kapcsolatos fogalmak

A vállalkozás elindításával kapcsolatos feladatok

Fiktív vállalkozás alapítása

Fiktív vállalkozás alapításával kapcsolatos adminisztrációs feladatok

Elkészíti a cégbejegyzéshez szükséges dokumentumok

A vállalkozást bejelenti a hatóságoknak

Bankszámla nyitás  
II.félév  
Pályázati csomag készítése  
Álláshirdetést készít munkaerő felvételre  
Felvételi elbeszélgetést folytat  
Munkaügyi feladatok

## **2/14. kereskedő 54 341 01**

### **Ruházati és bútor áruismeret**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**  
**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**  
**Felelés: 15 perc**

I.félév:

Bútorstílusok.

A bútorgyártás anyagai.

A legismertebb faanyagok és jellemzőik.

Lemezipari és agglomerált termékek

Bútorszerelvények

Bútorok

A bútorok csoportosítása, az egyes csoportok jellemzése fajták, típus, felhasználási cél, alapanyag szerint.

Méret, kereskedelmi- és minőség jellemzők szerint.

II.félév:

Székénybútorok.

Ülőbútorok

Fekvőbútorok, matracok, ágybetétek.

Asztalok. Konyhabútorok

Gyerekbútorok.

Kiegészítő bútorok, előszoba bútorok.

Kerti bútorok.

A bútorok használatára, ápolására, kezelésére vonatkozó előírások

### **Vállalkozástan**

**Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

**I.félév**

#### **Vállalkozási alapismeretek**

Gazdasági alapismeretek.

A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai.

A gazdálkodó szervezetek sajátosságai.

A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint.

Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek, személyes és internetes cég alapításának lehetőségei.

A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.

A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.  
Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.  
Közbeszerzés alapfogalmai.

### ***A vállalkozások személyi-, tárgyi feltételei***

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.  
Munkaerő felvétel, béralku.  
Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.  
Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.  
A bérigazdálkodás szempontjai.  
A munkabér után fizetendő járulékok.  
A munkabér levonásai.  
A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztásának üzleti szempontjai.  
Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai.  
A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei az ár/érték arány figyelembevételével.  
Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.

### ***Vezetési ismeretek***

Vezetés fogalma, funkciói.  
Vezetési módszerek.  
Az üzleti tárgyalás megtervezése, lebonyolítása.  
Munkaerő-tervezés, - felvétel.  
Atipikus foglalkoztatási formák.  
Munkakörelemzés, munkaköri leírás.  
Toborzás, kiválasztás.  
A munkaerő megtartása.  
Munkacsoportok – csoportmunka.  
A motiváció.

## II.félév

### ***Vállalkozások finanszírozása***

A likviditás értelmezése, fogalma.  
A likviditás mutatói.  
Likviditás és bonitás jelentősége a gazdálkodásban.  
A cash-flow elemzés lényege, tartalma.  
A vállalkozás finanszírozása.  
A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők.  
Finanszírozási lehetőségek, előnyei, hátrányai.  
A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai.  
A hitelekhez kapcsolódó pénzügyi számítások.  
Lízingelés lényege, előnyei, hátrányai.

### ***Üzleti terv***

A vállalati tevékenység tervezésének fontossága.  
A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.  
Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk.  
Az üzleti terv felépítése, tartalma.  
A cég bemutatása a vállalkozás fő adatai, tevékenységi köre, vagyona, vagyon összetétele alapján.  
Marketingterv felépítése, tartalma.



Működési terv felépítése a vállalkozás tárgyi feltételei, tárgyi eszközök összetétele, költségigénye alapján.

Működési terv bemutatása a személyi feltételek, alkalmazotti létszám tervezése, munkakörök, elvárható képesítések, gyakorlat, stb. ezek költségigénye alapján.

Értékesítési terv levezetése, éves forgalmi terv készítése, legalább negyedéves bontásban (Beszerzés tervezése, készlet nagyság tervezése, árrés-tömeg tervezése).

Pénzügyi tervezés, bevételek és költségek tervezése a vállalkozásoknál (az előző tervfejezetekben kifejtett témák költségeinek táblázatba foglalása).

A vállalkozás eredményének meghatározása.

## **Vállalkozási gyakorlat**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I.félév**

### ***Titkársági-, áruforgalmi gyakorlat***

Manuálisan és/vagy elektronikusan iktatja a be-, és kimenő leveleket

A bejövő leveleket szelektálja, és továbbítja

Nyilvántartja és adminisztrálja a bejövő megrendeléseket,

Nyilvántartja és adminisztrálja az értékesítést, összesítéseket, jelentéseket készít a forgalomról

Készletnyilvántartást vezet

Kialakítja a cég arculatát, marketing akcióttervet készít

Árajánlatokat, termékkatalógusokat készít

Kereskedelmi levelezést folytat

Adatot szolgáltat a vezetőknek a beszerzés, készlet, és értékesítésre vonatkozóan

**II.félév**

### ***Pénzügyi gyakorlat***

Bejövő-, és kimenő számlanyilvántartást vezet, figyeli a fizetési határidőket,

Készpénzzel, vagy átutalással kifizeti a kötelezettségeket

Kezeli- és adminisztrálja a házipénztárt

Rendszerezi, és lefűzi a pénzügyi bizonylatokat

Pénzügyi levelezést folytat

Áfa, és járulékbevallást készít

Munkabért fizet a dolgozóknak

Adatot szolgáltat a vezetőknek az egyes költségcsoportokra vonatkozóan

Folyamatosan figyeli és tájékoztatja a vezetőt a vállalkozás likviditására vonatkozóan

### ***Munkaügyi gyakorlat***

Munkaszerződéseket köt

Bérfizetéshez kapcsolódó számításokat, nyilvántartásokat vezet

Bérfizetéshez kapcsolódó adminisztrációt vezet

Járulékbevallást készít

Adatot szolgáltat a vezetőknek a személyi jellegű költségek alakulásáról

## **Marketing**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

**I.félév**

## **Marketing alapismeretek**

### **I témakör**

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.  
A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.

### **II. témakör**

A piac fogalma, kategóriái.  
A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.

### **III. témakör**

A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.  
Vásárlói magatartás megfigyelése.  
Vásárlói típusok jellemzői.

II. félév

### **IV. témakör**

A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.  
Piacszegmentálás lényege, ismérvei.  
Célpiac-választás. Pozicionálás.  
Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.  
A marketing és piackutatás kapcsolata.  
A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.  
Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.  
Primer piackutatási módszerek.  
Szekunder piackutatási módszerek.

### **V. témakör**

Termékpolitika és termékfejlesztés.  
A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.  
Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.  
Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.  
Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.  
A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.

### **VI. témakör**

A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.  
A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.  
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.  
A franchise lényege, jellemzői.

## **Kereskedelmi gazdaságtan**

### **Vizsga fajtája: Írásbeli**

**Időkeret: 45 perc**

I. Félév

Jövedelemzűzés tervezése, elemzés

- Költségek kialakulása, csoportjai, elemzése
- Jövedelemzűzési tábla
- Létszám és bérgazdálkodás, hatékonysági mutatók,
- Eredmény keletkezés

## II. Félév

### Eredményesség és vagyonvizsgálat

Adózási alapismeretek: adótípusok, adózási alapelvek, adó funkciói

Eredménykimutatás

Mérleg

Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.

Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.

## Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat 2/14. évfolyam

### Vizsga fajtája: Írásbeli

Időkeret: 45 perc

#### I. félév

##### *Jövedelmezőség tervezése, elemzése gyakorlat*

A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal

A létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése

Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése, A létszám és bérgazdálkodás elemzése

Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk

A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása, Az eredmény levezetése, számítása

Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése

#### II. félév

##### *Eredményesség és vagyonvizsgálat gyakorlat*

A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónevek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük, A vállalkozásokat terhelő legfontosabb adónevek számítása,

A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma. Mérleg összeállítása,

Eszközök és források számítása, értékelése, következtetések levonása

Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján. Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás készítése, levezetése. Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata. Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény számítása. Eredmény-kimutatás sorainak értelmezése, következtetések levonása

## Vállalkozási alapismeretek tantárgy

### Vizsga fajtája: Szóbeli

Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc

Felelés: 15 perc

#### I. félév

Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak

11. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint

12. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek

13. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása

14. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
15. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
16. A KKV-k szerepe a turizmusban.
17. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
18. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
19. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
20. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
21. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
22. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
23. A vállalkozás finanszírozása.
24. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Uniósi pályázatok elérhetősége.
25. Finanszírozási lehetőségek.
26. Pénzügyi tervezés
27. A vállalkozás erőforrásai.
28. A vagyon fogalma.
29. A vállalat eszközei, forrásai.
30. A mérleg.

## II.félév

31. Az eredmény kimutatása
32. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
33. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
34. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
35. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
36. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
37. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.
38. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
39. Vállalkozások képviselője.
40. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
41. Szerződések
42. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
43. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
44. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
45. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
46. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

## Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

*Vizsga fajtája: Szóbeli*

*Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc*

*Felelés: 15 perc*

I.félév

Marketing alapismeretek gyakorlat

Piackutatási terv készítése, Kérdőívkészítés. Termékek/szolgáltatások marketingstratégiájának elemzése.

II. félév

## **Marketing**

**Vizsga fajtája: Szóbeli**

**Időkeret: Felkészülési idő: 15 perc**

**Felelés: 15 perc**

I.félév

### ***Marketing alapismeretek***

- A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.
- A marketing fejlődési szakaszai.
- A marketing jellemző tendenciái, napjainkban.
- A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.
- A vállalat mikro- és makrokörnyezetének elemei.
- A piac fogalma, kategóriái.
- A piac szerkezete és piaci formák.
- A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.
- Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.
- A fogyasztói magatartás modellje.
- A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.
- Vásárlói magatartás megfigyelése.
- Vásárlói típusok jellemzői.
- Vásárlói típusok megfigyelése.
- Szervezeti vásárlói magatartás.
- A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.
- Célpiaci marketing lényege, kialakulása.
- Piacszegmentálás lényege, ismérvei.
- Célpiac-választás.
- Pozicionálás.
- Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.
- A marketing és piackutatás kapcsolata.
- A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.
- Adatforrások típusai.
- Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.
- Kutatási terv, kutatási jelentés.
- Kérdéstípusok.
- Kérdőív szerkesztés.
- Primer piackutatási módszerek.
- Szekunder piackutatási módszerek.
- Termékpolitika és termékfejlesztés.
- A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.
- Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.
- A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.
- Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.
- Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.
- Fedezeti pont.
- Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.
- A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők.
- Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása.
- A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.
- A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.

A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.

A franchise lényege, jellemzői.

Szolgáltatás marketing (+3P)

A témakör részletes kifejtése

II.félév

### **Marketingkommunikáció**

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.

A kommunikáció fogalma, fajtái.

A kommunikációs folyamat.

Marketingkommunikáció eszközrendszere.

A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.

Reklám fogalma, szerepe, fajtái.

Reklámeszközök fogalma, fajtái.

Eladásösztönzés fogalma, funkciói.

SP módszerek.

Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.

PS területei.

A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.

POS eszközök és alkalmazásuk.

Akciók szervezése.

Direkt marketing.

PR fogalma, jellemzői, területei.

Belső PR.

Külső PR.

Szponzorálás.

Image lényege, fajtái.

Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.

Arculat formai és tartalmi elemei.

Arculattervezés (vállalat, honlap).

Internet szerepe, a vállalati honlap.

## **VENDÉGLÁTÓ-TURIZMUS ELMÉLETI MUNKAKÖZÖSSÉG**

### **9.A ker-vend. szg.**

#### ***Vendéglátó gazdálkodás elmélete***

Számonkérés típusa: írásbeli

időtartam: 45 perc

I. félév

A gazdálkodás elemei, a piac

A tantárgy követelményeinek ismertetése.

A gazdálkodás alapfogalmai

A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)

Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)

Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)  
A piac történeti áttekintése (tisza piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)  
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)  
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete  
A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei  
A vendéglátás fogalma  
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban  
A vendéglátás feladata  
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)  
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:  
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző áru rendelési- szerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, áru rendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtlánc) Szerződéskötés, áru rendelés, stb..  
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)  
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)  
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás).  
Szolgáltatás (fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai). Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)  
Vendéglátás tárgyi feltételei  
Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)  
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...)  
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)  
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezése.

## II. félév

### Vendéglátás személyi feltételei

A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei

Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)

Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

Adózás és ügyvitel a vendéglátásban

Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (SZJA, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, helyi adók, ÁFA)

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás

Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, szállítólevél, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)

Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet, átlagkészlet, forgási sebesség)

Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonmegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv), standolás

Írásbeli kommunikáció (üzleti /hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...) Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra. Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

Alap-, tömeg- és veszteségszámítás

Százalékszámítás, kerekítés szabályai. Mértékegység átváltások

Tömegszámítás

Energia- és tápérték táblázat

Anyaghányad-számítás

Veszteség- és tömegnövekedés számítás

### *Általános élelmiszerismeret*

Számonkérés típusa: szóbeli

időtartam: 15 perc

#### I. félév

#### **Táplálkozás jelentősége:**

Élelmiszerek összetevői víz és szárazanyagok (alaptápanyagok, védőtápanyagok, járulékos anyagok, ballasztanyagok) jellemzése

Emésztés, tápanyag felszívódás

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete

Élelmiszerek tápértékének megőrzése:

Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra

Az élelmiszerek előkészítése folyamán bekövetkező változások

Az élelmiszerek elkészítése folyamán bekövetkező változások

Befejező műveletek

Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai tartósítási eljárások

#### **Környezetvédelmi ismeretek**

Vizek védelme

Környezeti elemek védelme

Veszélyes hulladék

Zajvédelem

#### **Fogyasztóvédelem**

Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme

Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme

Fogyasztói jogokról való tájékoztatás és azok oktatása

Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog

Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel

Állami fogyasztóvédelmi intézményrendszerek

Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek

Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek

Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai

Vásárlók könyvének hitelesítése, kihelyezése



Jegyzőkönyv kitöltése

Válaszadás határideje a bejegyzésre

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei

Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségének időtartama

### **Élelmiszerek csoportjai I.**

#### **Alap ízeket befolyásoló anyagok:**

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítősörp, izosörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)

#### **Fűszerek:**

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

#### **Tej és termékeinek:**

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer-rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

#### **Tojás:**

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

#### **Malomipari termékek:**

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag, íz, és síkérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárasztás: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

#### **Zsiradékok:**

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

### **Élelmiszerek csoportjai II.**

#### **Hús, húsipari termékek:**

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfi, libamáj jellemzése tárolása

#### **Vadak jellemzése:**

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

II. félév

#### **Zöldségek:**

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

### **Gyümölcsök:**

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

### **Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.**

#### **Édesipari termékek:**

Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

#### **Koffein tartalmú élelmiszerek:**

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

#### **Italok:**

Alkoholtartamú italok borok, sörök jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

#### **Adalékanyagok:**

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer

emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok felhasználása

Tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

#### **Kényelmi anyagok:**

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

## ***Élelmiszerek a gyakorlatban***

Számonkérés típusa: szóbeli

időtartam: 15 perc

I. félév

### **Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban I.**

#### **Alap ízeket befolyásoló anyagok:**

Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok

Természetes édesítőszer (répacukor, gyümölcscukor, malátacukor, tejcukor, dextróz, invertcukor, keményítőszörp, izoszörp, méz és cukoralkoholok) édesítőereje jellemzése, felhasználása. A cukrok technológiai hatása. Cukor szirupok sűrűségének mérése

Só jellemzése felhasználása

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balsamecetek)

#### **Fűszerek:**

Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása

#### **Tej és termékeinek:**

A tejtermékek megnevezésének védelmében hozott élelmiszer rendelet értelmezése A tej, tejkészítmények, (savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

Tej és termékeinek érzékszervi vizsgálata

#### **Tojás:**

Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei

Tojás érzékszervi vizsgálata

#### **Malomipari termékek:**

Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők

Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és síkérvizsgálata

Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése

Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése

Szárasztás: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

#### **Zsiradékok:**

Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszőr, tepertő, állati eredetű olajok) jellemzése felhasználása

Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajok, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata

### **Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban II**

#### **Hús, húsipari termékek:**

Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése

Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása.

Baromfiipari termékek, vágott baromfi, libamáj jellemzése tárolása

#### **Vadak jellemzése:**

Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

## II. félév

#### **Zöldségek:**

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék, gyökérezöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

#### **Gyümölcsök:**

Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

### **Élelmiszerek csoportjai a gyakorlatban III.**

#### **Édesipari termékek:**

Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása

Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása

Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása

Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata

Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása

#### **Koffein tartalmú élelmiszerek:**

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása

Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel

Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása

#### **Italok:**

Alkoholtartamú italok borok, sörök jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása

Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval

Párlatok

Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása

#### **Adalékanyagok:**

Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése

Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél

Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer

emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok felhasználása

Tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása

#### **Kényelmi anyagok:**

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

### ***Élelmiszerbiztonság alapjai***

Számonkérés típusa: szóbeli

időtartam: 15 perc

#### **I. félév**

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság. Élelmiszer minőség. Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség).

Élelmiszer nyomon követhetőség. Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében. Hatósági felügyelet.

Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei. Mikroorganizmusok csoportosítása.

Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók). Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok.

Élelmiszerek változása. Romlás, romlást okozó mikrobák. Élelmiszer eredetű megbetegedések. Ételfertőzés.

## II. félév

A tartósítás fogalma, története. Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei. Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei.

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben. Környezeti szennyezők.

Peszticid maradékok. Technológiai eredetű szennyezők.

Zsírban, olajban sütés szabályai. Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok.

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok.

Csomagoló anyagok

Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok. Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok. Magyar Élelmiszerkönyv.

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok

### **9.B tur.szg.**

#### ***TURIZMUS RENDSZERE***

***Szóbeli: 45 perc***

#### ***I. félév***

##### ***Gazdaság rendszere***

- A gazdálkodás alapfogalmak (szükséglet, igény, kereslet)
- Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség szerint)
- A gazdálkodás körfolyamata és a gazdálkodás összefüggései (termelés, elosztás, csere, fogyasztás)
- A pénz kialakulás, jelentősége
- Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektor)
- A gazdaság szereplői (háztartás, vállalat, állam, külföld)
- A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)
- A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet, kínálat, ár)
- A piaci verseny feltételei (monopólium, oligopólium, tökéletes verseny)
- A piac történeti áttekintése (tisztá piac-, terv-, vegyes piacgazdaság)
- Korunk piaci helyzete

#### ***II. félév***

##### ***Turizmus elmélete***

47. A turizmus fogalma, története
48. A turizmus általános jellemzői, alapfogalmak
49. A turizmus helye a nemzetgazdaságban, tevékenységei
50. A turizmus kialakulása
51. A turizmus szerepe, jelentősége
52. Utazási szokások, motivációk
53. Aktív és passzív turizmus

## ***VENDÉGLÁTÓ ISMERETEK***

***Szóbeli: 15 perc***

### **I. félév**

Vendéglátás történeti kialakulása  
Vendéglátás történeti kialakulása hazánkban  
Vendéglátás fogalma, feladatai és formái  
Vendéglátás helye a nemzetgazdaságban  
Vendéglátás tevékenységi körei: a beszerzés  
Megrendelés  
Szállítás, szállítási szerződés  
Áruátvétel  
Raktározás  
Előkészítés  
Termelés  
Kiegészítő és befejező műveletek  
Értékesítés módok:  
Vendéglátóipari rendezvények  
Mellék-munkafolyamatok a vendéglátásban

### **II. félév**

Vendéglátás tárgyi feltételei: épület, helyiségek  
Vendéglátás tárgyi feltételei: gépek berendezések  
Vendéglátás tárgyi feltételei: fogyóeszközök  
Vendéglátás személyi feltételei: munkakörök  
Munkaszerződés, foglalkoztatási formák  
A vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelmények  
Vendégtípusok  
A vendéglátás üzlethálózata: alapfogalmak  
Melegkonyhás vendéglátóhelyek  
Melegkonyhás vendéglátóhelyek  
Gyorséttermek  
Cukrászda  
Italüzletek  
Italüzletek  
Egyéb vendéglátóhelyek  
Zenés szórakozóhelyek  
Munkahelyi és egyéb vendéglátás  
Hazai vendéglátás piacának jellemzői

## ***SZÁLLODAI TEVÉKENYSÉG***

***SZÓBELI 15 PERC***

### ***I. félév***

Szállodaiipar kialakulásának története  
Szállodaiipar kialakulásának története hazánkban  
Szálloda létesítés folyamata, jogszabályi előírások  
Helykijelölés, forgalmi kapcsolatok  
Külső megjelenés  
Szálloda műszaki berendezései  
Nyílászárók  
Burkolatok  
Elektromos rendszer, és berendezések  
Vendégfogadás helyiségei  
Vendégszoba  
Kiegészítő, és közös használatú helyiségek  
Szolgáltató tevékenységek helyiségei

## ***II. félév***

Szállodai dolgozókkal szembeni követelmények  
Munkaerő szükséglet  
Szálloda szervezeti felépítése  
Alaptevékenység munkakörei  
Ellátási tevékenység munkakörei  
Egyéb szolgáltatási és kiegészítő tevékenység munkakörei  
Szállodai szolgáltatások  
Saját, és idegen szolgáltatások  
Közvetlen és közvetett szolgáltatások  
Térítéses szolgáltatások  
Térítésmentes szolgáltatások  
A szállodai részlegek feladatai és kapcsolatok  
Vendégkör és vendégtípusok

## ***SZÁLLODAI TEVÉKENYSÉG GYAKORLATA***

***Szóbeli: 15 perc***

### ***I. félév***

Szálloda fogalma, szálláshelyek megismerése  
Szálloda szervezeti felépítése- hierarchia megismerése- kártyákkal  
Szállodai személyzettel szembeni követelmények- személyiségjegyek  
Személyzet megjelenése-formaruházat  
Szállodai munkakörök csoportosítása szervezeti egységenként  
A munkakörök csoportosítása a virtuális szállodában- képekkel  
Munkakörök közötti kapcsolódási pontok-ábrákkal

### ***II. félév***

Szállodai szolgáltatások csoportosítása  
Szolgáltatások bemutatása és jellemzése munkakörönként  
Szállodai részlegek megismerése  
Szállodai részlegek feladatai és szerepei a szálloda életében  
Vendégtípusok bemutatása és jellemzése  
Vendégkör elemzése

## **SZÁLLODAI KOMMUNIKÁCIÓ**

Szóbeli 15 perc

I. félév

### ***Információ nyújtás és regisztráció a programokkal kapcsolatosan***

A Vendégek fogadása, üdvözlése  
Idegen kultúrák szokásai  
Kultúrközi kommunikáció

### ***Kapcsolattartás a vendéggel és a szálloda részlegeivel***

Kommunikáció a vendéggel érkezés előtt  
Kommunikáció a vendéggel érkezéskor  
Kommunikáció a vendéggel a szállodai tartózkodás alatt  
Kommunikáció a vendéggel távozás előtt  
Kommunikáció a vendéggel távozás után

### ***II. félév***

Területek közötti kommunikáció  
Telekommunikáció, vendégek, dolgozók

### ***Intézkedés rendkívüli esetben***

Jegyzőkönyv készítés, azok kötelező tartalma szerint  
A panaszkezelés legfontosabb szempontjai  
Eljárási rend a rendkívüli események esetén  
Szituációs gyakorlatok  
Szálloda kártérítési felelőssége  
Vendég kártérítési felelőssége  
Viselkedési szabályok a szállodában

## **10.A ker-tur. szg**

### ***Pénzügyi és vállalkozói ismeretek***

Vizsga jellege: szóbeli  
Időtartam: 15 perc

I. Félév

Háztartás:

- Fogalmak: család, háztartás, költségvetés, bruttó-, nettó bér, járulék
- Háztartások bevételei
- Háztartások kiadásai
- Megtakarítások
- Hitelek
- Munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek
- Bérek, járulékok



- Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Állam:

Fogalmak: adó, járulék, jegybank, deficit, szufficit, GDP, munkanélküliség, foglalkoztatottság, infláció

- Az állam feladatai
- Az állam bevételei
- A költségvetési és a monetáris politika

A pénzpiac:

Fogalmak: hozam, hitel, kamat, EBKM, THM, kötvény, részvény, tőzsde, valuta, deviza, árfolyam,

- Befektetési lehetőségek összehasonlítása hozam- kockázat- futamidő alapján
- Bankszámlanyitás gyakorlata, e-banking
- Árfolyam változások nyomon követése, grafikonok elemzése

## II. Félév

A vállalat:

Fogalmak: vállalat, társasági formák, nyereség

- A vállalkozások típusai
- A vállalkozások környezete
- Saját vállalkozás előnyök-hátrányok
- Vállalkozói kompetenciák

Vállalkozás alapítása működése:

Fogalmak szükséglet, igény, piackutatás, kérdőív, saját forrás, idegen tőke, termelési tényezők, fix költség, változó költség, nyereség, veszteség,

- Az ötlet kidolgozása
- Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései
- Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel
- Bevételek és költségek tervezése,
- Adók, járulékok, támogatások

Üzleti terv:

Fogalmak: üzleti terv, SWOT analízis, arculat, marketing, marketing-mix,

- Az üzleti terv felépítése
- Vezetői összefoglaló
- A vállalkozás bemutatása, környezete
- Marketing Terv
- Működési terv
- Vezetőség és szervezeti felépítés
- Pénzügyi terv

## **TURIZMUS RENDSZERE**

Szóbeli: 15 perc

### I. félév

Turizmus rendszere, annak elemei

Társadalmi, természeti, gazdasági környezet

Kereslet, kínálat, piac

A turizmus piacának jellemzői

A turisztikai kereslet

A turizmus iránti keresletet befolyásoló tényezők

Turisztikai kínálat  
Turisztikai kínálat sajátosságai  
Turisztikai termék jellemzői  
Az aktív turizmushoz kapcsolódó tevékenységek  
Turisztikai fogadóképesség  
A passzív turizmushoz kapcsolódó tevékenységek

## II. félév

A turizmushoz kapcsolódó személyi feltételek  
A turizmushoz kapcsolódó tárgyi feltételek  
Turizmus formái  
Turizmus intézmény és kapcsolatrendszere  
Hazai turizmus helyzete  
A turizmus nemzetközi helyzete  
Turisztikai trendek, tendenciák  
Fenntarthatóság  
Környezetvédelem a turizmus területén  
Fogyasztóvédelem

### ***Szállodai adminisztráció tantárgy***

Szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Informatikai programok alkalmazása  
Irodatechnikai gépek berendezések kezelése, használata  
( telefax, telefon, számítógép, szkennel, lamináló, stb. )  
Szövegszerkesztő, táblázat kezelő programok használata  
Szállodai szoftverek használata ( Front office, kapcsolat más részlegekkel  
Elektronikus levelezés használata, árajánlatok készítése  
Megrendelések rögzítése  
Visszaigazolások készítése magyar és idegen nyelven  
Napi jelentések készítése  
On-line foglalási rendszerek használata  
Gazdasági számítások 2  
Számviteli ismertek  
Szigorú számadású bizonylatok kiállítása, kezelése  
Pénzforgalom bizonylatolása

#### II. félév

Készpénz, készpénzkímélő és készpénz nélküli pénzforgalom lebonyolításának szabályai  
Számviteli szabályok ismerete  
SZÉP kártya elfogadás szabályai, bizonylatolása  
Jegyzőkönyvek készítése  
Jegyzőkönyvek formai és tartalmi elemei  
Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok  
Balesetvédelem, munkavédelem, tűzvédelem

Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek  
Békéltető Testület szerepe  
Visszaigazolások készítése magyar és idegen nyelven  
Napi jelentések készítése  
On-line foglalási rendszerek használata  
Üzleti levelezés magyar és idegen nyelven  
Árajánlatok készítése magyar és idegen nyelven  
Visszaigazolás készítése magyar és idegen nyelven  
Megrendelések rögzítése magyar és idegen nyelven

### ***Szállodai tevékenységek tantárgy***

Szóbeli: 15 perc

#### I. félév:

Szállodai alapismeretek  
Szálloda kialakításának tárgyi+ személyi feltételei, szálloda szervezeti felépítése, szállodai munkakörök, szállodai szolgáltatások  
A szállodai részlegek feladatai és kapcsolatok  
Vendégkör és vendégtípusok  
Árképzés a szállodában  
Szállodák kategorizálása  
Új értékesítési formák  
Ügyviteli és pénzügyi ismeretek  
Ügyviteli alapfogalmak, Ügyiratok csoportosítása,  
Ügyiratok kezelése  
Bizonylatok formai és tartalmi követelményei  
Bizonylatok kezelése  
Pénzügyi alapfogalmak

#### II. félév

Vállalkozások pénzügyi kapcsolatai  
Pénzforgalmi szolgáltatások, belföldön alkalmazott fizetési módok  
Minőségbiztosítási ismeretek  
Kereskedelmi szálláshelyek, azok osztályba sorolása  
Minőség biztosítás eszközei a szállodában  
Hotelstars Union  
Minőségi díjak a szállodaiiparban  
Hatósági ellenőrzések szállodákban  
Békéltető Testület szerepe, működés  
Vendégelégedettség mérése, ennek lehetőségei  
Számonkérés, év végi jegyek lezárása

### ***Szállodai tevékenységek gyakorlata tantárgy***

Szóbeli: 15 perc

## I. félév:

Szállodai alapismeretek gyakorlati alkalmazása  
Szálloda kialakításának tárgyi feltételei felmérése adott településen  
Szálloda személyi feltételei adott régióban  
Szálloda szervezeti felépítése  
Szállodai munkakörök közötti kapcsolatok rendszere  
Szállodai szolgáltatások bővítésének lehetőségei  
A szállodai részlegek feladatai és kapcsolataik  
Vendégkör és vendégtípusok elemzése  
Árképzés a szállodában, csomagok összeállítása  
Szállodák kategorizálása, önminősítés elvégzése  
Új értékesítési formák alkalmazásának internetes lehetőségei  
Ügyviteli és pénzügyi ismeretek a gyakorlatban  
Ügyiratok csoportosítása  
Ügyiratok kezelése  
Bizonylatok fogalma, kiállítása, javítása

## II. félév

Bizonylatok formai és tartalmi követelményei  
Bizonylatok kezelése  
Vállalkozások pénzügyi kapcsolatai  
Vállalkozások és az államháztartás kapcsolatai  
Pénzforgalmi szolgáltatások, belföldön alkalmazott fizetési módok.  
Minőségbiztosítási ismeretek gyakorlata  
Kereskedelmi szálláshelyek, azok osztályba sorolása  
Minőség biztosítás eszközei a szállodában, marketing lehetőségei  
Hotelstars Union bevezetésének tapasztalatai  
Minőségi díjak a szállodáiparban, azok jelentősége  
Hatósági ellenőrzések szállodákban  
Békéltető Testület szerepe, működése  
Vendégelégedettség mérése, ennek lehetőségei  
Mystery shopping

## 10.B vl.szg

### *Pénzügyi és vállalkozói ismeretek*

Vizsga jellege: szóbeli

Időtartam: 15 perc

#### I. Félév

Háztartás:

- Fogalmak: család, háztartás, költségvetés, bruttó-, nettó bér, járulék
- Háztartások bevételei
  - Háztartások kiadásai
  - Megtakarítások
  - Hitelek
  - Munkaviszonnyal kapcsolatos jogok, kötelezettségek

- Bérek, járulékok
- Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Állam:

Fogalmak: adó, járulék, jegybank, deficit, szufficit, GDP, munkanélküliség, foglalkoztatottság, infláció

- Az állam feladatai
- Az állam bevételei
- A költségvetési és a monetáris politika

A pénzpiac:

Fogalmak: hozam, hitel, kamat, EBKM, THM, kötvény, részvény, tőzsde, valuta, deviza, árfolyam,

- Befektetési lehetőségek összehasonlítása hozam- kockázat- futamidő alapján
- Bankszámlanyitás gyakorlata, e-banking
- Árfolyam változások nyomon követése, grafikonok elemzése

## II. Félév

A vállalat:

Fogalmak: vállalat, társasági formák, nyereség

- A vállalkozások típusai
- A vállalkozások környezete
- Saját vállalkozás előnyök-hátrányok
- Vállalkozói kompetenciák

Vállalkozás alapítása működése:

Fogalmak szükséglet, igény, piackutatás, kérdőív, saját forrás, idegen tőke, termelési tényezők, fix költség, változó költség, nyereség, veszteség,

- Az ötlet kidolgozása
- Vállalkozás alapításának finanszírozási kérdései
- Szükséglet felmérés, piackutatás marketing eszközökkel
- Bevételek és költségek tervezése,
- Adók, járulékok, támogatások

Üzleti terv:

Fogalmak: üzleti terv, SWOT analízis, arculat, marketing, marketing-mix,

- Az üzleti terv felépítése
- Vezetői összefoglaló
- A vállalkozás bemutatása, környezete
- Marketing Terv
- Működési terv
- Vezetőség és szervezeti felépítés
- Pénzügyi terv

### *A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata*

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

Alap-, tömeg- és veszteségszámítás  
Követelmények ismertetése. Ismétlés  
Százalékszámítás

A kerekítés szabályai  
Mértékegység átváltások  
Tömegszámítás  
Energia- és tápérték táblázat  
Anyaghányad-számítás  
Veszteség- és tömegnövekedés számítás  
Viszonyszámok  
Bázisviszonyszám  
Láncviszonyszám  
Megoszlási viszonyszám  
Szöveges feladatok

## II. félév

Árképzés és jövedelmezőség  
Árkialakítás szempontjai  
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, eladási ár, beszerzési ár)  
ÁFA számítás  
Árrés, haszonkulcs  
Árképzés, árkialakítás  
Számonkérés  
Árengedmény- és felárszámítás  
Ár- és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)  
A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya szerint, elszámolhatóság szerint)  
Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)  
Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)  
Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása. Az eredmény elemzése (eredmény szint)

### *Általános élelmiszerismeret tantárgy*

szóbeli: 15 perc

#### I. félév:

1. Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak)
2. Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok)
3. Húsok összetétele, táplálkozástani jelentősége Húsok minőségi követelményei, romlása, tárolása
4. Nagyvágóállatok részei, jellemzői
5. A húsfeldolgozó-ipar alapanyagai, segéd- és járulékos anyagai
6. Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.
7. Darabos húskészítmények Étkezési szalonnák. Húskonzervek.

#### II. félév

1. Baromfifélék, vágott baromfi
2. Baromfiipari termékek. Libamáj jellemzése, tárolása.
3. Nagyvadak és apróvadak csoportjai. Vadhús összetétele
4. Vadhús tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása
5. Halhús összetétele, táplálkozástani jelentősége
6. Halak csoportosítása, felhasználása, tárolása.
7. Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.
8. Zöldségek összetétele, táplálkozástani jelentőségük
9. Zöldségek csoportjai, fajtái

### ***A vendéglátás higiéniéje***

szóbeli: 15 perc

#### **I. félév**

1. Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
2. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
3. Bejáratok, áruátvevő, raktárak kialakításának követelményei
4. Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
5. Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei
6. Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

#### **II. félév**

7. A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása. Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
8. Betegségek, sérülések. Egészségügyi alkalmasság
9. A HACCP minőségbiztosítási rendszer története, lényege
10. A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei, kialakításának lépései
11. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
12. A „jó higiéniai gyakorlat” (GHP) lényege, előírásai

## **11.A vl.szg**

### ***Vendéglátó gazdálkodás***

Vizsga fajtája: Írásbeli

Időkeret: 45 perc

#### **I.**

félév

A gazdálkodás elemei

A gazdálkodás alapjai

- A gazdálkodás környezete és környezeti tényezői.
- A gazdálkodás nemzetközi környezete és a nemzetgazdaság.

- A gazdálkodás alapfogalmai: szükséglet és igény; a szükségletek csoportosítása, jellemzői, kielégítése; a gazdálkodás fogalma és körforgása (a termelés és a termelés tényezői; az elosztás; a csere és formái; a fogyasztás és formái; az újratermelés).
- A gazdálkodás piaci környezete: a piac fogalma, formáinak csoportosítása és jellemzése, szereplői, tényezői (kereslet, kínálat, ár,) és azok kapcsolata (piaci egyensúly), piaci verseny.

#### A gazdálkodás alapegységei

- A háztartások.

A gazdálkodó szervezetek: a vállalkozás fogalma, jellemzői; környezete; gazdálkodásának célja; szereplői; működésének feltételei; formáinak csoportosítása és jellemzése (alapítás, működés); válsághelyzete (csődeljárás); megszűnése, megszüntetése (felszámolási és végelszámolási eljárás) ellenőrzése (a belső ellenőrzés jellemzői és fajtái; a külső ellenőrzés jellemzői, a résztvevők feladatai, az ellenőrzést végző hatóságok) a vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.

Állam

## II.

Félév

### A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei

#### A vendéglátás alapjai

- A vendéglátás rövid története, a magyar vendéglátás története, kiemelkedő személyiségei.
- A vendéglátás fogalma, jellemzői, feladatai, gazdasági és társadalmi jelentősége, ágazati besorolása.
- A vendéglátás fő tevékenységei: beszerzés jellemzői, meghatározása, árrendelés, beszerzési módok, fuvarozás, áruátvétel fajtái; raktározás jellemzői, raktárhelyiségek, vételezés; termelés jellemzői, részfolyamatai; értékesítés jellemzői, folyamata, az üzleti választék kialakítása, szempontjai, a választékközlés eszközei és azok jellemzése; szolgáltatás jellemzése, formái.

A vendéglátást kiegészítő tevékenységek.

### ***Élelmiszer ismeret***

Vizsga fajtája: Szóbeli

időkeret: 15 perc

#### I. Félév

#### Növényi eredetű élelmiszerek

##### Növényi eredetű zsiradékok

Zsírok, olajok fogalom-meghatározása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

Zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjai.

A termékcsoport áruinak minőségmegőrzése.

##### Zöldségfélék

Zöldségek átlagos összetétele

Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek, hagymafélék,

gyökérszöldségek, levélzöldségek, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása

##### Gyümölcsök

Friss, lédús és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele.

Gyümölcsök táplálkozás-élettani jelentősége.

Hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok,

száraztermésűek fajtái, jellemzése, felhasználása.



## Déligyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása

### II. Félév

#### Malomipari termékek

Gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékek jellemzése és felhasználása.

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban.

Malomipari műveletek és termékeik.

#### Sütőipari termékek

A kenyér.

Sütőipari fehértermékek.

#### Száraztészták

Száraztészták fogalma, csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

### *Szállodaismeret*

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

A szálláshelyek, szállodák fogalma:

- Szálloda, szállodaipar fogalma
- Szálláshelyek csoportosítása, szállodák kínálati elemei
- Minőségi kategóriái

A szálloda működésének tárgyi feltételei:

- A szálloda épületének külső megjelenése, belső tagozódása
- Az alaptevékenység területei, a vendégszoba
- A szálloda műszaki berendezései

A szállodai tevékenység személyi feltételei:

- A szállodai dolgozókkal szembeni követelmények
  - külső megjelenés
  - magatartási szabályok
  - műveltség
- A szállodai tevékenység munkakörei, kapcsolódó munkakörök
- Viselkedési normák, szabályok
- Munkaerő gazdálkodás

### II. Félév

Szállodai üzemeltetés:

- A szállodai tevékenység alapfolyamatai:
  - elszállásolás
  - ellátás
  - egyéb szolgáltatás
  - kiegészítő tevékenységek
- A Front Office fogalma, feladatai
- Emeleti munkafolyamatok
- A tevékenységgel járó felelősség kérdése

A vendég ellátásával kapcsolatos munkafolyamatok:

- A szállodai tevékenységgel kapcsolatos vendéglátó feladatok
- Speciális munkafolyamatok
- Reggeliztetés, főétkezés, egyéb étkezés
- a szobaszerviz, mint speciális vendéglátó tevékenység

A kiegészítő szolgáltatás munkafolyamatai:

- Az elszállásolást és a vendéglátást kiegészítő munkafolyamatok
- Termelés és ehhez kapcsolódó munkaterületek
- Raktárak, tárolók
- Szolgáltatási formák, lehetőségek

### **Marketing**

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

#### **I. Félév**

A szálláshelyek, szállodák fogalma:

- Szálloda, szállodaipar fogalma
- Szálláshelyek csoportosítása, szállodák kínálati elemei
- Minőségi kategóriái

A szálloda működésének tárgyi feltételei:

- A szálloda épületének külső megjelenése, belső tagozódása
- Az alaptevékenység területei, a vendégszoba
- A szálloda műszaki berendezései

A szállodai tevékenység személyi feltételei:

- A szállodai dolgozókkal szembeni követelmények
  - külső megjelenés
  - magatartási szabályok
  - műveltség
- A szállodai tevékenység munkakörei, kapcsolódó munkakörök
- Viselkedési normák, szabályok
- Munkaerő gazdálkodás

#### **II. Félév**

Szállodai üzemeltetés:

- A szállodai tevékenység alapfolyamatai:
  - elszállásolás
  - ellátás
  - egyéb szolgáltatás
  - kiegészítő tevékenységek
- A Front Office fogalma, feladatai
- Emeleti munkafolyamatok
- A tevékenységgel járó felelősség kérdése

A vendég ellátásával kapcsolatos munkafolyamatok:

- A szállodai tevékenységgel kapcsolatos vendéglátó feladatok
- Speciális munkafolyamatok
- Reggeliztetés, főétkezés, egyéb étkezés
- a szobaszerviz, mint speciális vendéglátó tevékenység

A kiegészítő szolgáltatás munkafolyamatai:

- Az elszállásolást és a vendéglátást kiegészítő munkafolyamatok
- Termelés és ehhez kapcsolódó munkaterületek
- Raktárak, tárolók
- Szolgáltatási formák, lehetőségek

## ***11.A tur.szg.***

### ***Vendéglátás- és szálláshely ismeretek***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

#### **I. Félév**

Nemzetközi italspecialitások  
Menü- és italsorok összeállítása  
Ünnepekhez kapcsolódó étkezési szokások  
Gasztronómiai rendezvények, fesztiválok

#### **II. Félév**

Magyarország és Európa borvidékei és jellegzetes borai  
Magyarország borvidékei, jellemzői, borutak, borturizmus  
Magyar bor sajátosságai  
A borok helye a gasztronómiában

## ***Marketing alapjai***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

#### **I. Félév**

##### **Piacszegmentálás**

Szegmentálás követelményei, alapelvei  
Szegmentálás folyamata  
Célpiaci marketing lényege, kialakulása  
Piacszegmentálás lényege, ismérvei

##### **Piackutatás**

A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei  
Kérdőív szerkesztésének szabályai  
Kísérőlevél  
Mintavétel  
Kérdőív készítése megadott témakörben (önálló munka)

#### **II. Félév**

##### **Idegenforgalmi marketing- Marketing kommunikáció**

Az idegenforgalmi kommunikáció jelentősége  
Marketingkommunikáció eszközei  
A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei

##### **A reklám**

Reklámhoz kapcsolódó fogalmak  
Reklám fogalma, szerepe, fajtái  
Megadott reklámok elemzése (önálló munka)

## ***Turizmusmarketing***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

A piaci környezet elemzése

A fogyasztói magatartás

Piacszegmentálás

### II. Félév

A piackutatás

Termék- és szolgáltatáspolitikai

Árpolitika

## ***Szállodaismeret***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

A szálláshelyek, szállodák fogalma:

- Szálloda, szállodaipar fogalma
- Szálláshelyek csoportosítása, szállodák kínálati elemei
- Minőségi kategóriái

A szálloda működésének tárgyi feltételei:

- A szálloda épületének külső megjelenése, belső tagozódása
- Az alaptevékenység területei, a vendégszoba
- A szálloda műszaki berendezései

A szállodai tevékenység személyi feltételei:

- A szállodai dolgozókkal szembeni követelmények
  - külső megjelenés
  - magatartási szabályok
  - műveltség
- A szállodai tevékenység munkakörei, kapcsolódó munkakörök
- Viselkedési normák, szabályok
- Munkaerő gazdálkodás

### II. Félév

Szállodai üzemeltetés:

- A szállodai tevékenység alapfolyamatai:
  - elszállásolás
  - ellátás
  - egyéb szolgáltatás
  - kiegészítő tevékenységek
- A Front Office fogalma, feladatai
- Emeleti munkafolyamatok
- A tevékenységgel járó felelősség kérdése

A vendég ellátásával kapcsolatos munkafolyamatok:

- A szállodai tevékenységgel kapcsolatos vendéglátó feladatok
- Speciális munkafolyamatok
- Reggeliztetés, főétkezés, egyéb étkezés
- a szobaszerviz, mint speciális vendéglátó tevékenység

A kiegészítő szolgáltatás munkafolyamatai:

- Az elszállásolást és a vendéglátást kiegészítő munkafolyamatok
- Termelés és ehhez kapcsolódó munkaterületek
- Raktárak, tárolók
- Szolgáltatási formák, lehetőségek

## **12.A vl.szg.**

### ***Vendéglátó gazdálkodás***

Vizsga fajtája: írásbeli  
időkeret: 45 perc

#### **I. félév**

- A vendéglátó üzletkörök.
- A vendéglátó üzlettípusok jellemzői: a választék kialakítása és közlése, étel- és italkínálat, vendégkör, fogyasztói szokások.
- A vendéglátó üzletek tárgyi feltételei: helyiségei, jellemző berendezései, felszerelési tárgyai.
- A vendéglátóhelyek minősítése.

#### **II. félév**

A vendéglátás személyi feltételei és munkaügyi ismeretek

- A munkaviszony alanyai, létesítése, kezdete, megszűnése, megszüntetése (felmondási idő, végkielégítés, igazolás).
- A munkaszerződés tartalma, módosítása.
- Munkaidő és pihenőidő; szabadság.
- A munkaadó és a munkavállaló kötelezettségei; kártérítési felelősség.
- A munkaidő-beosztás szabályai, a munkaidőrendszerek, a munkaidő bizonylatai.
- A munkabér: bérpolitika; a bérrendszere elemei (időbér és teljesítménybér); a bérezés egyéb elemei (pótlék, jutalék, prémium, kiegészítő fizetés, egyéb bér, természetbeni juttatás).
- A vendéglátás személyi feltételei (munkakörök, munkaköri leírások, alkalmassági feltételek).

### ***Szakmai számítás***

Vizsga fajtája: írásbeli  
időkeret: 45 perc

#### **I. Félév**

A szakmai számításokhoz szükséges alapvető ismeretek

Alapvető matematikai készségek (törtek, egyenletrendezés, arányos osztás, feladatmegoldás).

Mértékegység-átváltás.

A kerekítés szabályai.

Százalékszámítás.

Alapvető vendéglátó szakmai számítások

Tömegszámítás.

Veszteségszámítás.

Anyaghányad-számítás.

Tápanyagérték-számítás: élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása.

A statisztika alapjai és a viszonyszámok

II. Félév

Árképzés

Bevételszámítás

### ***Marketing és kommunikáció a gyakorlatban***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Időkeret: Felelés: 15 perc

I. félév

A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban

- A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai; Marketingorientáció. a marketing-mix elemei és jellemzői;
- A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; Piacszegmentálás üzlettípusokra.
- a piackutatás módjai és azok jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés.
- Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.
- Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás.
- A vállalat környezetének elemzése (STEEP analízis), versenyelemzés (SWOT analízis).

A marketing mix meghatározása

- Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban.
- Az ár meghatározása.

II. félév

- Az elosztási csatornák meghatározása.
- A marketingkommunikáció eszközei: reklám, személyes eladás, közönségkapcsolatok; eladásösztönzés, egyéb piacbefolyásoló eszközök.
- Marketingkommunikáció a vendéglátásban
  - Reklám (külső, belső, DM,)
  - PR (külső, belső és az arculati elemek)

### ***Élelmiszer ismeret***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Időkeret: Felelés: 15 perc

I. Félév

Édesítőszer és édesipari termékek

Természetes édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Mesterséges édesítőszer jellemzése és felhasználása.

Kakaópor jellemzése és felhasználása.

Csokoládétermékek és bevonó masszák jellemzése és felhasználása.

Koffein tartalmú italok

Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, kávé felhasználása.

Teafajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása.

Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók

Fűszerek jellemzése és felhasználása.

Ízesítőanyagok, só és ecet jellemzése, felhasználása.

Adalékanyagok jellemzése és felhasználása.

Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása.

Italok

Alkoholtartalmú italok

Az alkohol élettani hatásának ismertetése.

A kulturált alkoholfogyasztás szabályai.

Alkoholtartalmú italok csoportosítása

A bor

A borok csoportosítása

Természetes borok.

A borok fogalma, jellemzése, készítése, kezelése és gondozása, palackozása, tárolása.

Minőséget meghatározó tényezők.

A borok típusai.

Hazánk borvidékei.

Szénsavas borok.

A pezsgő gyártása, minőségi jellemzői, fajtái, minőségi követelmények, érzékszervi tulajdonságai, választéka, palacktípusa.

A sör

A sör jellemzése, készítése, minőségét meghatározó tényezők

II. Félév

Szeszipari készítmények

Szeszesital-ipari termékek jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége

Párlatok, likőrök fogalma, csoportosítása

Pálinka (jellemzése, készítése, minőségi követelménye, kereskedelmi jelentősége).

Alkoholmentes italok

Alkoholmentes italok jellemzése és felhasználása.

Természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalma, biológiai hatása, szerepük a táplálkozásban.

Gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök (élettani hatásuk, alapanyagaik, minőségi követelmények).

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozási hatásuk, kereskedelmi jelentőségük, minőségi követelményeik, minőségmegőrzés időtartama).

Higiénia és fogyasztóvédelem

A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyónvédelmi szabályai.

Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok.

***Szállodaismeret***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

## I. Félév

### Ismétlés

- A szálláshelyek csoportosítása
- A szállodák tárgyi feltételei
- A szállodák személyi feltételei
- A szállodai szobák kialakítása

### A szállodák vezetése

- A szállodák vezető munkaköreiben dolgozók feladatai
- Vezetési szintek, szervezeti keretek

### Szállodai ügyvitel

- A szállodai ügyvitel fogalma, célja, információs rendszere
- A szobarendelés felvétele, nyilvántartása
- Operatív elszámoltatás ügyviteli feladatai
- A szolgáltatások bizonylatolása

## II. Félév

### A szálloda jövedelmezősége

- A szállodai bevételek
- A szállodák legfontosabb költségei
- A szállodák gazdaságos üzemeltetésének feltétele

### A szállodák értékesítési kapcsolatai

- A szállodák és az utazási irodák közötti együttműködés formái

### A szállodai árképzés

### A szálláshelyekre vonatkozó szabályok

- Egészségvédelmi
- Munkavédelmi
- Tűzvédelmi
- Biztonsági
- Környezetvédelmi előírások

### Tulajdonvédelem

Anyagi, kártérítési felelősség a szálloda, a szállodai dolgozók, a vendégek részéről

## **Marketing**

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

Az ár

Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege. Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek. Fedezeti pont. Árdifferenciálás, árdiszkrimináció. A fogyasztói árelfogadást és érzékenységet befolyásoló tényezők.

Az értékesítés

Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák kiválasztása. A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói. A kereskedelem helye és szerepe a piactudományban. A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés. A franchise lényege, jellemzői. Szolgáltatás marketing (+3P)

Marketingkommunikáció

Kommunikációs politika fogalma, jelentősége. A kommunikáció fogalma, fajtái. A kommunikációs folyamat. Marketingkommunikáció eszközrendszere. A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.



## II. Félév

A reklám

Reklám fogalma, szerepe, fajtái. Reklámeszközök fogalma, fajtái.

Eladásösztönzés

Eladásösztönzés fogalma, funkciói. SP módszerek.

Személyes eladás

Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei. PS területei. A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás. POS eszközök és alkalmazásuk.

Akciók szervezése. Direkt marketing.

PR

PR fogalma, jellemzői, területei. Belső PR. Külső PR. Szponzorálás. Image lényege, fajtái.

Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők. Arculat formai és tartalmi elemei.

Arculattervezés (vállalat, honlap). Internet szerepe, a vállalati honlap.

## ***12.A-B tur***

### ***Vendéglátás- és szálláshely ismeretek***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

## I. Félév

Szálláshely ismeret

Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások

Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai

Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai

Szálláshelyek szolgáltatásai

Szálláshelyek árképzésének lehetőségei

Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei

## II. Félév

Utazási iroda és a szálláshely közti kapcsolat, a szerződések lehetséges fajtái

Szállásfoglalási rendszerek

Internetes szállásfoglalási lehetőségek

Kiegészítő szállodai szolgáltatások.

Szállodai programcsomagok

Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai, nyilvántartásuk

Magánszállás, falusi turizmus jellemzői

Speciális szálláshely típusok (pl. lovastanyák)

## ***Marketing alapjai***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

## I. Félév

A reklám

Megadott reklámok elemzése (önálló munka)

Eladásösztönzés

Eladásösztönzés fogalma, funkciói, fajtái

Direkt marketing

## II. Félév

### PR

PR fogalma, jellemzői, területei

Imázs, arculat

Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők

Arculat formai és tartalmi elemei

Desztinációs marketing

Ország-image, nemzeti marketing szervezet szerep

### ***Ügyviteli ismeretek***

Vizsga fajtája: Írásbeli

Időkeret: 45 perc

## I. Félév

Fizetési tranzakciók hazai és nemzetközi valutával

- Valuta, deviza fogalma, jellemzői
- Árfolyam alkalmazások
- Készpénzforgalmi tevékenység fogalma, jellemzői
- Pénzkímélő eszközök fajtái
- Fizetési módok jellemzői
- Pénzügyi tranzakciók fajtái, bizonylatai
- Pénzügyi számla elemei, kiállítása, fajtái

Ügyviteli bizonylatok, folyamatok, ügyviteli rend

- Ügyviteli folyamat
- Ügyviteli rend kialakítása, szerepe

## II. Félév

- Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználási területük
- Készletkezelés szabályai, bizonylatai
- Irodatechnikai eszközök alkalmazása

### ***Turizmusmarketing***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

## I. Félév

Értékesítési politika

Értékesítési csatorna hossza

Értékesítési csatorna szélessége

Marketingstratégiák az értékesítésben

Franchise

Értékesítési csatornák a turizmusban

Marketingkommunikáció

Az idegenforgalmi kommunikáció jelentősége

Marketingkommunikáció eszközzrendszere

A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei

Reklám

Reklám fogalma, szerepe, fajtái

Nyomtatott reklámok  
Köz- és zártterületi reklámok

## II. Félév

TV- reklám, mozi reklám, internet  
Reklámtevékenység jogi szabályozása

### Eladásösztönzés

Eladásösztönzés fogalma, funkciói  
Értékesítés-ösztönzés az idegenforgalomban

### Személyes eladás

Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei  
Eladóval szemben támasztott követelmények

### PR

PR fogalma jellemzői, területei  
PR az idegenforgalom területén  
Szponzorálás, mecenatúra, adományozás

### Direkt marketing

#### Arculat

Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők  
Arculat formai és tartalmi elemei

### Desztinációs marketing

Ország-image, nemzeti marketing szervezet szerep

## ***Szállodaismeret***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

## I. Félév

### Szálláshely ismeret

Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere, besorolások  
Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői, a kialakítás szempontjai  
Szálláshelyek kategorizálásának kritériumai  
Szálláshelyek szolgáltatásai  
Szálláshelyek árképzésének lehetőségei  
Szálláshelyek adatszolgáltatási kötelezettségei

## II. Félév

Utazási iroda és a szálláshely közti kapcsolat, a szerződések lehetséges fajtái  
Szállásfoglalási rendszerek  
Internetes szállásfoglalási lehetőségek  
Kiegészítő szállodai szolgáltatások.  
Szállodai programcsomagok  
Szálláshely közvetlen értékesítésének dokumentumai, nyilvántartásuk  
Magán szállás, falusi turizmus jellemzői  
Speciális szálláshely típusok (pl. lovastanyák)

**1/9 vl. szk**

## ***VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS***

Írásbeli: 45 perc

I. félév

### ***Alapszámítások***

- Mértékegység átváltások
- Százalékszámítás
- Kerekítés szabályai

### ***A gazdálkodás elemei, a piac***

- A gazdálkodás alapfogalmai
- A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)
- Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)
- Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)

A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)

A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)

- A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)
- A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

### ***Veszteség- és tömegnövekedés számítás***

- Tisztítási veszteség
- Hőkezelési veszteség
- Összes veszteség
- Tömegnövekedés

### ***A vendéglátás fogalma, főtevékenységei:***

- A vendéglátás fogalma

A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban

A vendéglátás feladata

A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)

A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:

- Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgótőke, fizetési feltételek, hűtőlánc) Szerződéskötés, árrendelés, stb.
- Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)
- Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)
- Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)
- Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)
- Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)

### ***Tömegszámítás***

- Bruttó tömeg
- Nettó tömeg
- Tára tömeg

### ***Energia- és tápérték táblázat***

- Alapanyagok és ételek energiataralmának kiszámítása (Kcal, KJ)

## II. félév

### ***Anyaghányad-számítás***

- Ételek, italok és cukrászati készítmények készítéséhez szükséges anyaghányadok meghatározása
- Termelési ív

### ***Vendéglátás tárgyi feltételei:***

- Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)
- Üzletkörök (melegkonyhas vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek)
- Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)
- A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezései)

### ***Viszonyszámok***

- Megoszlási viszonzszám
- Bázis- és láncviszonyszám

### ***Vendéglátás személyi feltételei:***

- A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek
- Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  
Munkaköri leírás célja, tartalma  
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei
- Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)
- Munkaidő beosztási formák (azonos időben, osztott, törzsidő, rugalmas)  
Munkaidő beosztás, szabadságolás dokumentumai
- Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

### ***Árképzési bevezető***

- Árengedmény- és felárszámítás
- Bruttó és nettó árak számítása
- Áfaegyenleg számítás

### ***Viselkedéskultúra, kommunikáció***

- Írásbeli kommunikáció (üzleti / hivatalos levél, önéletrajz, névjegykártya...)
- Vendéglátó ipari kommunikáció és viselkedés kultúra
- Modern kommunikációs csatornák szerepe, előnye-hátránya, használatának szabályai (e-mail, fax, SMS, MMS, üzenetrögzítő...)

## **ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET**

### **Szóbeli: 15 perc**

#### **I. félév**

Az élelmiszerek fogalma. Táplálkozás jelentősége.

Táplálkozási piramis

Az élelmiszereket felépítő anyagok csoportosítása.

A víz jelentősége, szabad és kötött víz.

Az élelmiszereket felépítő anyagok: fehérjék.

Teljes értékű fehérjeforrások, fehérjebevitel jelentősége.

Komplettálás

Az élelmiszereket felépítő anyagok: zsiradékok és zsírszerű anyagok

Az élelmiszereket felépítő anyagok: szénhidrátok.

Vitaminok: zsírban és vízben oldódó vitaminok, előfordulásuk, hatásuk az emberi szervezetre

Ásványi anyagok

Járolékos anyagok, ballasztanyagok.

Táplálkozás feladata, a szervezet tápanyag és energiaszükséglete.

Emésztés, tápanyag felszívódás.

Az élelmiszerek tápértékének megőrzése. Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra.

Malomipari termékek alapanyagai, csoportosítása.

Gabonaszem felépítése, táplálkozási jelentősége

A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban

Malomipari műveletek és termékeik. Órléssel előállított termékek

Malomipari műveletek és termékeik. Lisztek minősége, fajtái

Malomipari műveletek és termékeik. Hántolt termékek

Malomipari műveletek és termékeik. Puffasztott és pelyhesített termékek

Malomipari műveletek és termékeik. Extrudált termékek, müzlifélék

Malomipari termékek csomagolása, tárolása, minőségmegőrzése

Szárasztészták alapanyagai, gyártása

Szárasztészták fajtái, minőségi követelményei

A kenyér fajtái

A kenyér gyártása

Kenyer minőségi követelményei

Kenyerhibák, kenyérbetegségek

Sütőipari fehértermékek.

#### **II. félév**

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.

A növényi olajok, zsírok jellemzői, alapanyagai, előállításuk fő lépései.

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.

A méz

Természetes édesítőszer: cukor

Mesterséges édesítőszer: cukorpótlók, cukoralkoholok

Zöldségek összetétele, táplálkozási jelentőségük

Burgonyafélék, kabakosok

Káposztafélék, hüvelyesek

Hagymafélék, gyökérzöldségek  
Levélzöldségek  
Gombák és egyéb zöldségek  
Zöldségek tárolása, előkészítése, felhasználása  
Gyümölcsök összetétele, táplálkozástani jelentőségük  
Hazai gyümölcsök csoportosítása  
Almatermésűek, csonthéjasok  
Bogyótermésűek, kabakosok  
Szárztermésű gyümölcsök jellemzése, felhasználása  
Citrusfélék  
Friss és szárított déligyümölcsök  
Egzotikus, különleges déligyümölcsök  
Lédús és szárztermésű gyümölcsök összetétele, összehasonlításuk, felhasználásuk

## ***ÉLELMISZERBIZTONSÁGRÓL ÁLTALÁBAN***

**Szóbeli: 15 perc**

### **I. félév**

Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság  
Élelmiszer minőség  
Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség)  
Élelmiszer nyomon követhetőség  
Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében  
Hatósági felügyelet, Állami és Önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek  
Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei  
Mikroorganizmusok csoportosítása  
Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)  
Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok  
Élelmiszerek változása  
Romlás, romlást okozó mikrobák  
Élelmiszer eredetű megbetegedések  
Ételfertőzés

### **II. félév**

A tartósítás fogalma, története  
Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei  
Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei  
Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei  
Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei  
Kémiai szennyezők az élelmiszerekben  
Környezeti szennyezők, peszticidek  
Vizek, környezeti elemek védelme  
Technológiai eredetű szennyezők  
Zsírban, olajban sütés szabályai  
Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok  
Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok  
Csomagoló anyagok, veszélyes hulladékok kezelése  
Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok, fogyasztók egészségének és biztonságának védelme  
Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok. Vásárlók könyve.

Szavatosság és jótállás

**2/10 vl. szk**

## ***VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS***

Írásbeli: 45 perc

### I. félév

#### Árképzés

- Árkialakítás szempontjai
- Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár  
ÁFA, beszerzési ár, eladási ár),
- ÁFA számítás (áfaegyenleg számítás)
- Árképzés, árkialakítás: árrés és haszonkulcs
- Ár és bevételelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)
- Árengedmény- és felárszámítás

A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai  
(állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozás fogalma, vállalkozások csoportosítása
- Egyéni vállalkozás alapítása, működése megszűnése
- Társas vállalkozások alapítása, működése

Társas vállalkozások jellemzői (BT, KFT, RT, KKT).

- alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai,
- tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai,
- vállalkozások vagyona,
- megszüntetési módjai,
- belső és külső ellenőrzése,

### II. félév

#### Jövedelmezőség

- A költség fogalma, fajtái és azok csoportosítása (nemek szerint, bevételhez való viszonya  
szerint, elszámolhatóság szerint)
- Költséggazdálkodás, költségelemzés (költségszint)
- Az eredmény fogalma (nyereség, veszteség, null szaldó / fedezeti pont)
- Az eredmény-kimutatás menete, jövedelmezőségi tábla készítése, az adózott és az adózatlan  
eredmény kiszámítása
- Az eredmény elemzése (eredményszint)

#### Adózási ismeretek

- Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
- Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői:
  - o SZJA,



- ÁFA
- jövedéki adó,
- nyereségadó, osztalékadó,
- helyi adók,
- aktualitások

- Illetékek, járulékok

#### Készletgazdálkodás

- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet)
  - Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
  - Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
  - Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)
- Rendelési mennyiség

### *Általános élelmiszerismeret*

szóbeli: 15 perc

I. félév:

Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak)

Növényi eredetű zsiradékok jellemzése és felhasználása.(kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok)

Húsok összetétele, táplálkozástani jelentősége Húsok minőségi követelményei, romlása, tárolása

Nagyvágóállatok részei, jellemzői

A húsfeldolgozó-ipar alapanyagai, segéd- és járulékos anyagai

Töltelékes áruk: hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes áruk.

Darabos húskészítmények Étkezési szalonnák. Húskonzervek.

II. félév

Baromfifélék, vágott baromfi

Baromfiipari termékek. Libamáj jellemzése, tárolása.

Nagyvadak és apróvadak csoportjai. Vadhús összetétele

Vadhús tulajdonságai, kezelése, tárolása, felhasználása

Halhús összetétele, táplálkozástani jelentősége

Halak csoportosítása, felhasználása, tárolása.

Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása.

Zöldségek összetétele, táplálkozástani jelentőségük

Zöldségek csoportjai, fajtái

### *Vendéglátás higiénája*

szóbeli: 15 perc

I. félév

1. Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei

2. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
3. Bejáratok, áruátvevő, raktárak kialakításának követelményei
4. Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
5. Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei
6. Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

## II. félév

7. A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása. Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
8. Betegségek, sérülések. Egészségügyi alkalmasság
9. A HACCP minőségbiztosítási rendszer története, lényege
10. A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei, kialakításának lépései
11. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
12. A „jó higiéniai gyakorlat” (GHP) lényege, előírásai

### 3/11 vl. szk

#### *Foglalkoztatás II.*

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

#### I. Félév

Munkajogi alapismeretek

- A munkavállaló jogai
- A munkavállaló kötelezettségei
- A munkavállaló felelőssége
- Munkajogi alapok
- Foglalkoztatási formák
- Speciális jogviszonyok

Munkaviszony létesítése

- A munkaviszony létrejötte, fajtái
- Munkavállaláshoz szükséges iratok
- Munkaviszony egyéb vonatkozásai

#### II. Félév

Álláskeresés

- Karrierlehetőségek feltérképezése
- Motivációs levél és önéletrajz készítése
- Álláskeresési módszerek
- Munkaerőpiaci technikák alkalmazása
- Állásinterjú

Munkanélküliség

- A munkanélküli (álláskereső)
- Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”)
- Közfoglalkoztatás
- Munkaügyi szervezetek
- Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”)

## ***Vendéglátó gazdálkodás***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

Ügyvitel a vendéglátásban - bizonylatok és készletgazdálkodás

- leltározás
- nyomtatványok

### II. Félév

Számviteli alapok

Üzleti választék kialakítása, közlése

## ***Szakmai számítások***

Vizsga fajtája: Írásbeli

Időkeret: 45 perc

### I. Félév

Készletgazdálkodás

Átlagkészlet számítás

- számtani átlag

- súlyozott átlag

- kronologikus átlag

Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása

Rendelési mennyiség meghatározása

Készletgazdálkodási mutatószámok

- forgási sebesség napokban

- forgási sebesség fordulatokban

### II. Félév

Elszámoltatás

Leltározás

- leltárhiány

- leltártöbblet

- normalizált hiány

- készentartási veszteség

Raktár elszámoltatása

Termelés elszámoltatása

Értékesítés elszámoltatása

## ***Élelmiszerek csoportjai***

Vizsga fajtája: Szóbeli

Felelés: 15 perc

### I. Félév

Koffein élettani hatása, kávéfajták, kávé feldolgozás

Pörkölt kávé összetétele, pörkölési módok

Koffeintartalmú élvezeti szerek: tea

Kakaópor előállítás, fajtái  
Csokoládétermékek, kakaóvaj  
Csokoládétermékek összetétele, felhasználásuk  
Bevonómasszák Fondán, marcipán, nugát  
Alkoholmentes italok élettani jelentősége, fogyasztási trendek  
Alkoholmentes italok: ásványvizek, gyógyvizek jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.  
Alkoholmentes italok: gyümölcs- és zöldséglevek jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.  
Alkoholmentes italok: szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása.  
Alkoholtartalmú italok: borok készítése  
Alkoholtartalmú italok: borok csoportjai, minősége, felhasználása  
Alkoholtartalmú italok: likőrborok, gyümölcsborok készítése, csoportjainak minősége, felhasználása

## II. Félév

Alkoholtartalmú italok: pezsgők jellemzése, készítése, csoportjainak minősége, felhasználása  
Alkoholtartalmú italok: sörök készítése, csoportjainak minősége, felhasználása  
Alkoholtartalmú italok: pálinkák készítése, csoportjainak minősége, felhasználása  
Alkoholtartalmú italok: likőrök készítése, csoportjainak minősége, felhasználása  
Alkoholtartalmú italok: külföldi eredetű szeszesitalok készítése, csoportjainak minősége, felhasználása  
Fűszerek ételízesítők élettani hatásai, hatóanyagai  
Fűszerek jellemzése, termékek, magvak  
Fűszerek jellemzése, virágok, virágrészek, levelek  
Fűszerek jellemzése, héjrészek, gyökerek–gyökérrészek  
Fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása  
Ízesítőanyagok: só és ecet jellemzése, felhasználása.  
Összetett ételízesítők  
Adalékanyagok, E-szám

## 1/13 ker-vend

### *Vendéglátó gazdálkodás elmélete*

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

A gazdálkodás elemei, a piac  
A gazdálkodás alapfogalmai  
A gazdálkodás körfolyamata, termelési-újratermelési ciklus, a gazdálkodás összefüggései (szükséglet, igény, termelés, elosztás, csere, a pénz, mint fizetőeszköz - kialakulásának rövid áttekintése, fogyasztás)  
Szükségletek csoportosítása (fontosság, mennyiség, minőség, stb.)  
Nemzetgazdaság fogalma, tagozódása (ág, ágazat, alágazat, szakágazat, szektorok)  
A piac fogalma, fajtái (áru, szolgáltatás, pénz, tőke, munkaerő)  
A piac történeti áttekintése (tisztá piacgazdaság, tervgazdaság, vegyes piacgazdaság)  
A piac tényezői és azok kapcsolata (kereslet – kínálat – ár)  
A piaci verseny feltételei, területei, korunk piaci helyzete

A vendéglátás fogalma, fő tevékenységei  
A vendéglátás fogalma  
A vendéglátás helye, szerepe a nemzetgazdaságban  
A vendéglátás feladata  
A vendéglátás jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, politikai)  
A vendéglátás fő- és melléktevékenységei:  
Beszerzés (árufőcsoportok, vendéglátásban jellemző árrendelési- beszerzési típusok: szállítási szerződés, cash and carry, árrendelést befolyásoló tényezők: pillanatnyi készlet, törzskészlet, biztonsági készlet, árak, akciók, szezon, felvett foglalások, szállítási kondíciók, forgatótöke, fizetési feltételek, hűtlánc) Szerződéskötés, árrendelés, stb.  
Raktározás (áruátvétel kritériumai: mennyiségi, minőségi, értékbeli, számla, szállítólevél, áruátvétel eszközei pl. mérleg, raktárak típusai: szárazáru, földesáru, hús, hal, tojás, szakosított tárolás, FIFO elv, raktárak kialakításának szabályai, helyiségek kapcsolatai, útvonalak)  
Termelés (áruvételezés szabályai, vételezési ív, vételezés szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés: zöldség, hús, hal, tojás, termelés helyiségei: konyhák típusai)  
Értékesítés (választékközlés eszközei: étlap, itallap, árlap, ártájékoztató, rendelés folyamata, hidegen – melegen tartás, értékesítési rendszerek: kiszolgálás, felszolgálás, önkiszolgálás)  
Szolgáltatás (szolgáltatás fogalma, vendéglátás jellemző szolgáltatásai)  
Mellékfolyamatok (mosogatás: fehér, fekete, hulladékkezelés: veszélyes hulladékok, stb.)A témakör részletes kifejtése

## II. félév

Vendéglátás tárgyi feltételei  
Vendéglátás üzemei, üzletei (termelőüzemek tevékenysége, üzem, üzlet, üzlethálózat fogalma)  
Üzletkörök (melegkonyhás vendéglátóhelyek, cukrászdák, italüzletek, zenés szórakozóhelyek...)  
Üzlettípusok jellemzői (elhelyezkedés, kialakítás, berendezés, választék, befogadóképesség, vendégkör, árak, szolgáltatások)  
A vendéglátás tárgyi feltételei (üzem, üzlet, termelés és értékesítés helyiségei, berendezése.  
Vendéglátás személyi feltételei  
A vendéglátás személyi feltételei (termelés, értékesítés, szolgáltatás munkakörei) és munkaügyi ismeretek  
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)  
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei  
Munka Törvénykönyve és a Kollektív szerződés célja, főbb tartalmi elemei  
Munkaerő- és létszámgazdálkodás célja, tartalma (állományi-, dolgozói-, átlaglétszám, fluktuáció, termelékenység, átlagbér)  
Bérezési formák (minimálbér, alapbér, jutalék, prémium, órabér, béren kívüli juttatási formák)

### *Általános élelmiszerismeret*

szóbeli: 15 perc

## I. félév

1. Az élelmiszerek fogalma. Táplálkozás jelentősége a szervezet tápanyag és energiaszükséglete. Táplálkozási piramis
2. Az élelmiszereket felépítő anyagok csoportosítása. A víz jelentősége, szabad és kötött víz.
3. Az élelmiszereket felépítő anyagok: fehérjék.
4. Az élelmiszereket felépítő anyagok: zsiradékok és zsírszerű anyagok
5. Az élelmiszereket felépítő anyagok: szénhidrátok
6. Vitaminok: zsírban és vízben oldódó vitaminok, előfordulásuk, hatásuk az emberi szervezetre
7. Ásványi anyagok
8. Járulékos anyagok, ballasztanyagok.
9. Emésztés, tápanyag felszívódás.
10. Vizek védelme Környezeti elemek védelme Veszélyes hulladék Zajvédelem
11. Fogyasztóvédelem: fogyasztók jogai
12. Állami és önkormányzati fogyasztóvédelmi szervek Társadalmi fogyasztóvédelmi érdekképviseleti szervezetek
13. Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
14. Szavatosság és jótállás helytállási kötelezettségei
15. Természetes édesítőszer
16. A só és az ecet jellemzése, felhasználása, fajtái
17. Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termései, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
18. A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) jellemzése, tárolása felhasználása
19. A tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
20. Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
21. Malomipari termékek alapanyagai, csoportosítása. Gabonaszem felépítése, táplálkozástani jelentősége
22. Malomipari műveletek és termékeik. Őrléssel előállított termékek Lisztek minősége, fajtái
23. Malomipari műveletek és termékeik. Hántolt termékek
24. Malomipari műveletek és termékeik. Puffasztott és pelyhesített termékek Extrudált termékek, müzli-félék
25. Szárasztászták alapanyagai, gyártása Szárasztászták fajtái, minőségi követelményei
26. A kenyér gyártása A kenyér fajtái
27. Kenyér minőségi követelményei Kenyérhibák, kenyérbetegségek
28. Sütőipari fehértermékek
29. Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír hár, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
30. Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása.

## II. félév:

1. Húst szolgáltató állatok, húskészítmények összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húskészítmények és belsőségeinek jellemzése
2. Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása
3. Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
4. Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
5. Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása

6. Zöldségek összetétele, táplálkozási jelentőségük
7. Zöldségek csoportjai, fajtái
8. Gyümölcsök összetétele, táplálkozási jelentőségük
9. Hazai gyümölcsök csoportosítása
10. Déligyümölcsök
11. Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása  
Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
12. Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
13. Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
14. Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
15. A borok jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
16. A sörök jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
17. A szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
18. Gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
19. Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
20. Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
21. Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
22. Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

### ***Élelmiszerek a gyakorlatban***

szóbeli: 15 perc

#### **I. félév:**

Természetes édesítőszer

- A só és az ecet jellemzése, felhasználása, fajtái
- Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása
- A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) jellemzése, tárolása felhasználása
- A tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.
- Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei
- Malomipari termékek alapanyagai, csoportosítása. Gabonaszem felépítése, táplálkozási jelentősége
- Malomipari műveletek és termékeik. Órléssel előállított termékek Lisztek minősége, fajtái
- Malomipari műveletek és termékeik. Hántolt termékek
- Malomipari műveletek és termékeik. Puffasztott és pelyhesített termékek Extrudált termékek, müzlifélék
- Szárasztás alapanyagai, gyártása Szárasztás fajtái, minőségi követelményei
- A kenyér gyártása A kenyér fajtái
- Kenyér minőségi követelményei Kenyérhibák, kenyérbetegségek
- Sütőipari fehértermékek

- Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfizsír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása
- Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása.
- Húst szállító állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése
- Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása
- Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása
- Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása
- Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása Egyéb hidegvérű állatok fajtái, felhasználása

## II. Második félév

- Zöldségek összetétele, táplálkozástani jelentőségük
- Zöldségek csoportjai, fajtái
- Gyümölcsök összetétele, táplálkozástani jelentőségük
- Hazai gyümölcsök csoportosítása
- Déligyümölcsök
- Kakaópor előállítása, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása  
Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítása összetétele felhasználása
- Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása
- Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása
- Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása
- A borok jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- A sörök jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- A szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása
- Gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása
- Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése
- Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél
- Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása
- Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása

### ***Élelmiszerbiztonság alapjai***

szóbeli: 15 perc

#### Első félév

1. Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer nyomon követhetőség



2. Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében
3. Hatósági felügyelet
4. Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei
5. Mikroorganizmusok csoportosítása, fajtái
6. Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók)
7. Élelmiszerek változása, romlása, romlást okozó mikrobák
8. Élelmiszer eredetű megbetegedések
9. Étel fertőzés

#### Második félév

10. Az élelmiszer-tartósítás fizikai és fizikai-kémiai módszerei
11. Az élelmiszer-tartósítás kémiai és biológiai módszerei
12. Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Peszticidek Környezeti szennyezők
13. Zsírban, olajban sütés szabályai
14. Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok
15. Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok
16. Csomagoló anyagok
17. Magyar Élelmiszerkönyv
18. Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok.

### ***Vendéglátás higiénéje***

szóbeli: 15 perc

#### Első félév

1. Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
2. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
3. Bejáratok, áruátvevő, raktárak kialakításának követelményei
4. Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
5. Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei
6. Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

#### Második félév

7. A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása. Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
8. Betegségek, sérülések. Egészségügyi alkalmasság
9. A HACCP minőségbiztosítási rendszer története, lényege
10. A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei, kialakításának lépései
11. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
12. A „jó higiéniai gyakorlat” (GHP) lényege, előírásai

### ***Marketing és kommunikáció a gyakorlatban***

szóbeli: 15 perc

## I. félév

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai;

Marketingorientáció.

A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás

A piaci csoportok jellemzői;

A piackutatás módjai és azok jellemzői

## II. félév

A marketing-mix elemei és jellemzői;

Piacszegmentálás üzlettípusokra.

Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.

Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás.

SWOT analízis, (versenyelemzés ) STEEP analízis (A vállalat környezetének elemzése)

### ***Jogszabályok a vendéglátásban***

szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Az üzlet elindításának jogi háttere.

Humánerőforrással kapcsolatos jogi szabályozások.

A panaszkezelés jogi kérdései.

#### II. félév

Számviteli jogszabályok.

Nyilvántartásokkal kapcsolatos jogszabályok.

Környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások.

Munkaügyi hatóság

### ***Szervezés és irányítás a vendéglátásban***

szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Humánerőforrás-gazdálkodás

Az üzlet működésének személyi feltételrendszere.

Az üzlet létszámának meghatározása.

Munkakörök meghatározása

Munkaköri leírások készítése

Munkaidő-beosztás készítése

A dolgozók elszámoltatása

#### II. félév

Belső ellenőrzési feladatok.

Üzleti kapcsolatok

Hatósági ellenőrzések típusai

Felkészülés a hatósági ellenőrzésekre  
Az információs rendszerek típusai, kialakításuk  
Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása.

**1/13 tur.**

***Vendéglátó ismeretek***

szóbeli: 15 perc

I. félév
Vendéglátás történeti kialakulása
Vendéglátás történeti kialakulása hazánkban
Vendéglátás fogalma, feladatai és formái
Vendéglátás helye a nemzetgazdaságban
Vendéglátás tevékenységi körei: a beszerzés
Megrendelés
Szállítás, szállítási szerződés
Áruátvétel
Raktározás
Előkészítés
Termelés
Kiegészítő és befejező műveletek
Értékesítés módok:
Vendéglátóipari rendezvények
Mellék-munkafolyamatok a vendéglátásban
II. félév
Vendéglátás tárgyi feltételei: épület, helyiségek
Vendéglátás tárgyi feltételei: gépek berendezések
Vendéglátás tárgyi feltételei: fogyóeszközök
Vendéglátás személyi feltételei: munkakörök
Munkaszerződés, foglalkoztatási formák
A vendéglátás dolgozóival szemben támasztott követelmények
Vendégtípusok
A vendéglátás üzlethálózata: alapfogalmak
Melegkonyhás vendéglátóhelyek
Melegkonyhás vendéglátóhelyek
Gyorséttermek
Cukrászda
Italüzletek
Italüzletek
Egyéb vendéglátóhelyek
Zenés szórakozóhelyek
Munkahelyi és egyéb vendéglátás
Hazai vendéglátás piacának jellemzői

## ***Turizmus rendszere***

szóbeli: 15 perc

### I. félév

- Gazdasághoz kapcsolódó alapfogalmak, szükséglet és gazdaság összefüggése
- Gazdasági javak
- Gazdaság szereplői, gazdasági ágazatok

#### *Turizmus elmélete*

- Turizmus kialakulása, története
- Turizmushoz kapcsolódó fogalmak
- Utazási szokások, motivációk
- Turizmus gazdasági és társadalmi hatása, jelentősége

#### *Turizmus rendszere*

- Turizmus rendszere, annak elemei
- Kereslet, kínálat
- Turisztikai termék
- Turisztikai fogadóképesség
- Turizmus formái
- Turizmus intézmény és kapcsolatrendszere

### II. félév

- Hazai turizmus helyzete
- Turisztikai trendek, tendenciák
- Fenntarthatóság
- Fogyasztóvédelem

## ***Marketing gyakorlat***

szóbeli: 15 perc

### I. félév

#### Marketing alapjai

- Marketing fogalma, történeti kialakulása, fejlődési korszakok
- Marketing eszköztár, Marketing-Mix (7 P)
- Piac, célpiacon marketing, szegmentáció
- Fogyasztói magatartás vizsgálata
- Marketingkutató gyakorlatok
- Termékpolitikai döntések
- Árpolitikai döntések
- Elosztási politika, elosztás

#### Marketingkommunikáció gyakorlata

- Marketingkommunikáció kialakítása, alkalmazása

### II. félév

#### Marketing a turizmus gyakorlatában

- Szolgáltatásmarketing
- Desztinációs marketing

- Marketingtervezés
- Országimázs, nemzeti marketing

### ***Ügyvitel gyakorlat***

szóbeli: 15 perc

I. félév

#### ***Fizetési tranzakciók***

- 54. Pénznemek, valuta, deviza
- 55. Árfolyamok alkalmazása
- 56. Készpénzforgalmi tevékenység
- 57. Pénzügyi tranzakciók, fajtái, bizonylatai

II. félév

#### ***Ügyviteli folyamat***

- 58. Ügyviteli folyamat
- 59. Ügyviteli rend kialakítása, szerepe
- 60. Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználásuk
- 61. Készletkezelés
- 62. Irodatechnikai eszközök alkalmazása

## **2/14 ker-vend**

### ***Foglalkoztatás II.***

szóbeli: 15 perc

1. félév

Munkajogi alapismeretek

A munkavállaló jogai. A munkavállaló kötelezettségei. A munkavállaló felelőssége. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok.

Munkaviszony létesítése

A munkaviszony létrejötte, fajtái. Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony egyéb vonatkozásai.

2. félév

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: Motivációs levél és önéletrajz készítése. Álláskeresési módszerek. Munkaerő-piaci technikák alkalmazása. Állásinterjú.

Munkanélküliség

A munkanélküli (álláskereső). Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”). Közfoglalkoztatás. Munkaügyi szervezetek. Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”).

### ***Marketing és kommunikáció a gyakorlatban***

szóbeli: 15 perc

I. félév

## A marketing mix meghatározása

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai; a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók)

Személyes eladás (fogalma, jellemzői);

Közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái);

Eladásösztönzés (fogalma, eszközei);

Egyéb piacbefolyásoló eszközök.

3 P és a szolgáltatás marketing.

## A marketingkommunikáció a vendéglátásban

Reklám (külső, belső, DM,)

PR (külső, belső és az arculati elemek)

Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.

## II. félév

### Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek)

Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelése, állásinterjú.

Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkavisztonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv).

A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép.

### *Ügyvitel*

írásbeli: 45 perc

## I. félév

Fizetési tranzakciók

63. Pénznemek, valuta, deviza

64. Árfolyamok alkalmazása

65. Készpénzforgalmi tevékenység

66. Pénzügyi tranzakciók, fajtái, bizonylatai

## II. félév

Ügyviteli folyamat

67. Ügyviteli folyamat

68. Ügyviteli rend kialakítása, szerepe

69. Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználásuk

70. Készletkezelés

71. Irodatechnikai eszközök alkalmazása

## ***Jogszabályok a vendéglátásban***

szóbeli: 15 perc

I.

félév

- Adatkezelés és adatbiztonság
- Az információs rendszerrel kapcsolatos jogi kérdések
- A médiával kapcsolatos jogi kérdések
- Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

II.

félév

- Fogyasztói érdekvédelem
- Élelmiszerbiztonság
- A vendéglátó üzlet biztonsági és vagyónvédelmi előírásai
- Környezetvédelem előírásai

## ***Szervezés és irányítás a vendéglátásban***

szóbeli: 15 perc

I. félév:

- Külső-belső folyamatok elemzése.
- Az üzlet beszerzési tevékenysége.
- Az üzlet raktározási tevékenysége.
- Az üzlet termelési tevékenysége.
- Az üzlet értékesítési tevékenysége.

II. félév:

- 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.

## ***2/14 tur-idvez***

### ***Foglalkoztatás II.***

szóbeli: 15 perc

1. félév

Munkajogi alapismeretek

A munkavállaló jogai. A munkavállaló kötelezettségei. A munkavállaló felelőssége. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok.

Munkaviszony létesítése

A munkaviszony létrejötte, fajtái. Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony egyéb vonatkozásai.

2. félév

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: Motivációs levél és önéletrajz készítése. Álláskeresési módszerek. Munkaerő-piaci technikák alkalmazása. Állásinterjú.

Munkanélküliség

A munkanélküli (álláskereső). Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”). Közfoglalkoztatás. Munkaügyi szervezetek. Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”).

### ***Szálláshely ismeretek***

Szóbeli: 15 perc

I. félév

Szállodaipar, szállodák

Szálláshelyek fogalma

Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere

Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői

Szálláshelyek minősítési rendszere

Szálláshelyek tárgyi és személyi feltételei, szállodai munkakörök

II. félév

Szállodai tevékenység

Szállodai üzemelés területe

Szálláshelyek szolgáltatásai

Környezetvédelem a szállodaiparban

Szállodaipar piaca

A szállodapiac keresleti trendjei

### ***Utazásszervezés***

Szóbeli: 15 perc

I. félév

Az utazásszervezés fejlődése, fogalma, jogszabályi háttere

Az utazásszervezés fajtái, jellemzői

Az utazásszervezés humán erőforrásai

Az utazásszervezés folyamata, feltételei, jellegzetességei

Tervezett utak típusai

Csoportos és egyéni utak jellemzői

Magyar piac alakulása

Kereslet-kínálat elemzésének lehetőségei, vizsgálata, piackutatás

Az árualap fajtái, beszerzésének lehetőségei, jellemzői (szállás, étkezés, közlekedés, programok, utasbiztosítás, stb.)



Utazási csomag összeállításának szempontjai  
Az utazási csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái a célcsoportok alapján  
Belföldi árualap, belföldi árualap, Széchenyi Pihenőkártya, szakmai szervezetek  
Beutaztatási árualap  
Kiutaztatási árualap  
Garantált programok, fakultatív programok  
Szálláshelyek árképzésének lehetőségei, áralku  
Szállásfoglalási rendszerek  
Kiegészítő szállodai szolgáltatások igénybevétele  
Utazási iroda és szálláshely közti szerződések lehetséges fajtái

## II. félév:

Légi, szárazföldi és vízi közlekedés fajtái  
Közlekedési fajtánként menetrendi tájékozódás  
Közlekedési fajtánként helyfoglalási lehetőségek és módok  
Szerződések más szolgáltatókkal  
Eladási ár képzése, előkalkuláció  
Idegenvezető alkalmazásának feltételei, jogszabályi háttér  
Forgatókönyv készítése  
Kiajánlás, ajánlati levél  
Utazásszervezés előkészítése (szolgáltatások beszerzése, szerződések partnerekkel, előkalkuláció, forgatókönyv, utaslista, stb.)  
Utazás lebonyolítása (utazás közben felmerülő problémák kezelése, reklamáció, elszámolás szolgáltatókkal, stb)  
Elszámolás, utókalkuláció, értékelés  
Fizetési kötelezettségek  
Az utazásszervezői árualap értékesítésének lehetőségei  
Árualap önálló hatáskörű értékesítési rendszerének jellemzői  
A viszonteladó fogalma, a viszonteladás jogi szabályozása  
A viszonteladói értékesítési rendszer  
Utazásszervező-viszonteladó közötti szerződés tartalmi összetevői  
Utazási szerződés  
Az értékesítési tevékenység nyilvántartása, dokumentumai  
A voucher szerepe, jelentősége  
Az értékesítési pénzforgalom  
Elszámolások  
Statisztikai adatszolgáltatás  
Kiajánlási módszerek  
Fogyasztóvédelem kérdései

### ***Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat***

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

*Az értékesítés folyamata, dokumentációi*

Az értékesítési tevékenység területei
---------------------------------------

Turisztikai nyilvántartási rendszerek
Szálláshely, menetjegy, utasbiztosítás, étkezés, garantált- és fakultatív programok, pénzváltás, autóbérlés és egyéb kiegészítő szolgáltatások értékesítési folyamata
Turisztikai szolgáltató irodák értékesítési lehetőségei (rendezvény jegyek, turisztikai kártyák, stb.)
Az értékesítés üzemszervezési és kereskedelmi logisztikája
Utazásszervező árualapjának (saját hálózatban történő) értékesítési dokumentumai
A viszonteladói árualap beszerzésének, értékesítésének, nyilvántartásának módja, dokumentumai
Forrait árualap jellemzői, értékesítése
Az értékesítési, pénzforgalmi dokumentumok kezelése
Számlázási ismeretek
Turisztikai szoftverek kezelése
Megrendelések, visszaigazolások kezelése, bizonylatok kiállítása
Szituációs feladatok megoldása

## II. félév

### *Gazdasági számítások*

Gazdasági számítások az utazásszervezés során, jogszabályi háttér
Gazdasági számítások matematikai alapjai
Az utas javára vásárolt szolgáltatások értéke
Jutalék, nettó- és bruttó összegek fogalma, számításának módja
A turizmus különböző területein alkalmazott ÁFA ismerete
Elő- és utókalkuláció készítése (beutaztatási, kiutaztatási)
Hatékonysági mutatók
Gazdasági elemzések
Esettanulmányok

## **VÁLLALKOZÁSI ALAPISMERETEK**

Szóbeli: 15 perc

### I. félév

#### Vállalkozások működtetése

72. Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
73. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint
74. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek
75. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása

76. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
77. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
78. A KKV-k szerepe a turizmusban.
79. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
80. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
81. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
82. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
83. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
84. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
85. A vállalkozás finanszírozása.
86. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.
87. Finanszírozási lehetőségek.
88. Pénzügyi tervezés
89. A vállalkozás erőforrásai.
90. A vagyon fogalma.
91. A vállalat eszközei, forrásai.
92. A mérleg.
93. Az eredmény kimutatása

## II. félév

94. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
95. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
96. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
97. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
98. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
99. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

## Vállalkozások dokumentációja

100. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
101. Vállalkozások képviselője.
102. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
103. Szerződések
104. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
105. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
106. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
107. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
108. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

## ***Turisztikai üzletágak gyakorlata***

írásbeli: 45 perc

## I. félév

Utaztatási feladatok  
Kiutaztató üzletág jellemzői  
Kiutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Beutaztató üzletág jellemzői  
Beutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Belföldi üzletág jellemző  
Belföldi referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Üzleti utaztatás  
Incentíve utak  
Rendezvényszervezés  
Árualap lehetőségek üzletáganként  
Az árualap beszerzésének lehetőségei és módja  
Szerződés fajták  
Csoporthoz és egyéni utak jellemzői  
Utazási csomag összeállítása, programtervezés  
A bizalmas tarifa értelmezése  
Kalkulációkészítés szabályai  
Árualap kijelölése  
Eladási ár meghatározása  
Az árualapok értékesítési csatornái  
Internet alapú kereskedelem

## II. félév

Üzleti célok meghatározása.  
Üzleti stratégia kialakításának szempontjai, eszközei  
Az egyes üzletágak kapcsolódása  
Az egyes üzletágak jövedelmezősége  
Vevőkörrelmézés, termékfejlesztés.  
Árpolitika, árképzés.  
Utazási irodai marketing.  
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon.

### ***Turisztikai üzletágak működtetése gyakorlat***

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

Kiutaztató üzletág jellemzői  
Kiutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Beutaztató üzletág jellemzői.  
Beutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Belföldi üzletág jellemzői  
Belföldi referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Üzemlátogatás  
Üzleti utaztatás  
Incentíve utak  
Rendezvényszervezés  
Árualap lehetőségek üzletáganként  
Az árualap beszerzésének lehetőségei és módja  
Szerződés fajták

Csoportos és egyéni utak jellemzői  
Utazási csomag összeállítása, programtervezés  
Üzemlátogatás  
A bizalmas tarifa értelmezése  
Kalkulációkészítés szabályai  
Árualap kiajánlása  
Eladási ár meghatározása  
Az árualapok értékesítési csatornái  
Internet alapú kereskedelem

## II. félév

Üzleti célok meghatározása  
Üzleti stratégia kialakításának szempontjai, eszközei  
Az egyes üzletágak kapcsolódása  
Üzemlátogatás  
Az egyes üzletágak jövedelmezősége  
Vevőkörelemzés, termékfejlesztés  
Árpolitika, árképzés  
Utazási irodai marketing  
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon

### ***Helyi szaktudás gyakorlata***

Szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Természeti vonzerők  
A régió jellegzetes növényvilága  
A régió jellegzetes állatvilága  
Természetvédelmi területek

Épített örökségek  
Helyi jellegzetes épületek

#### II. félév

Épített örökségek

Helyi jellegzetes templomok  
Helyi jellegzetes kiállítóhelyek

Helyi rendezvények, fesztiválok  
Helyi fesztiválok jellegzetességei, attrakciói

### ***Útvonaltervezés gyakorlata***

Szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Városnézés szabályai  
„Standard” gyalogos városnézések felépítése, szabályai

Körutazás  
Autóbuszos körutazások lebonyolításának sajátosságai  
Fakultatív programok szervezésének és lebonyolításának szabályai  
Kapcsolat a gépkocsivezetővel

## II. félév

Tematikus útvonalak, élményvezetések  
Tematikus városnézések, körutak összeállításának módszertana  
Élményvezetések sajátosságai

Kutatásmódszertan  
Az információgyűjtés módja  
Az információgyűjtés eszközei  
Önképzés, jegyzet aktualizálás módszerei  
A hiteles kommunikáció alapjai  
Naprakész információs csatornák fajtái, elérési formáik

### ***Idegenvezetői adminisztráció a gyakorlatban***

Írásbeli: 45 perc

#### I. félév

##### Idegenvezetői adminisztráció

Az idegenvezető tevékenységének meghatározása, szerepe a turizmusban, idegenvezetői dokumentáció  
Forgatókönyv fogalma, értelmezése  
Idegenvezetői beszámoló készítése  
Utas-csoport nyilvántartás kezelése  
Referenssel való egyeztetés dokumentumai  
Jegyzőkönyvek készítési szabályai  
Elszámolások készítése  
Feed-back készítésének módszertana  
Úti okmányok fajtái  
Vízumkötelezettség, beutazási szabályok, egészségügyi előírások  
Vízumbeszerzés folyamata és okmányai

#### II.

félév

Nyomtatványok kitöltése, kezelése  
Turisztikai partnerekkel való kapcsolattartás okmányai  
Megrendelés, visszaigazolás, programajánlatok, programcsomagok  
Hivatali levelezés (hivatalos szervekkel történő kapcsolattartás)

Jelentések, igazolások összeállítása  
Voucher

### Törvényi háttér

Az Idegenvezetői működés törvényi háttere, az aktuális jogszabályok, kormányrendeletek ismerete  
Idegenvezetők magyar és nemzetközi szervezetei  
Az idegenvezetői szakma minősítése az Európai Standard DIN EN 15565 szerint

### Fogyasztóvédelem

#### ***Budapest és régió bemutatása magyarul***

szóbeli: 15 perc

##### I. félév

Budapest bemutatása magyarul

Az autóbuzsos/gyalogos körút/-séta módszereinek alkalmazása

Budapesti városnézés klasszikus útvonala

##### II. félév

Régió bemutatása magyarul

Az (adott) város, régió látnivalóinak ismertetése autóbuzsos idegenvezetés keretében magyar nyelven

#### **2/14 tur.sz**

#### ***Szálláshely ismeretek***

Szóbeli: 15 perc

##### I. félév

Szállodaipar, szállodák

Szálláshelyek fogalma

Szálláshely szolgáltatás jogszabályi háttere

Szálláshelyek fajtái, típusai, jellemzői

Szálláshelyek minősítési rendszere

Szálláshelyek tárgyi és személyi feltételei, szállodai munkakörök

##### II. félév

Szállodai tevékenység

Szállodai üzemelés területe

Szálláshelyek szolgáltatásai

Környezetvédelem a szállodaiparban

Szállodaipar piaca

A szállodapiac keresleti trendjei

#### ***Utazásszervezés***

Szóbeli: 15 perc

### I. félév

Az utazásszervezés fejlődése, fogalma, jogszabályi háttér

Az utazásszervezés fajtái, jellemzői

Az utazásszervezés humán erőforrásai

Az utazásszervezés folyamata, feltételei, jellegzetességei

Tervezett utak típusai

Csoportos és egyéni utak jellemzői

Magyar piac alakulása

Kereslet-kínálat elemzésének lehetőségei, vizsgálata, piackutatás

Az árualap fajtái, beszerzésének lehetőségei, jellemzői (szállás, étkezés, közlekedés, programok, utasbiztosítás, stb.)

Utazási csomag összeállításának szempontjai

Az utazási csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái a célcsoportok alapján

Belföldi árualap, belföldi árualap, Széchenyi Pihenőkártya, szakmai szervezetek

Beutaztatási árualap

Kiutaztatási árualap

Garantált programok, fakultatív programok

Szálláshelyek árképzésének lehetőségei, áralku

Szállásfoglalási rendszerek

Kiegészítő szállodai szolgáltatások igénybevétele

Utazási iroda és szálláshely közti szerződések lehetséges fajtái

### II. félév:

Légi, szárazföldi és vízi közlekedés fajtái

Közlekedési fajtánként menetrendi tájékoztató

Közlekedési fajtánként helyfoglalási lehetőségek és módok

Szerződések más szolgáltatókkal

Eladási ár képzése, előkalkuláció

Idegenvezető alkalmazásának feltételei, jogszabályi háttér

Forgatókönyv készítése

Kiajánlás, ajánlati levél

Utazásszervezés előkészítése (szolgáltatások beszerzése, szerződések partnerekkel, előkalkuláció, forgatókönyv, utaslista, stb.)

Utazás lebonyolítása (utazás közben felmerülő problémák kezelése, reklamáció, elszámolás szolgáltatókkal, stb.)

Elszámolás, utókalkuláció, értékelés

Fizetési kötelezettségek

Az utazásszervezői árualap értékesítésének lehetőségei

Árualap önálló hatáskörű értékesítési rendszerének jellemzői

A viszonteladó fogalma, a viszonteladás jogi szabályozása

A viszonteladói értékesítési rendszer

Utazásszervező-viszonteladó közötti szerződés tartalmi összetevői

Utazási szerződés

Az értékesítési tevékenység nyilvántartása, dokumentumai

A voucher szerepe, jelentősége

Az értékesítési pénzforgalom

Elszámolások

Statisztikai adatszolgáltatás



Kiajánlási módszerek  
Fogyasztóvédelem kérdései

### ***Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat***

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

##### *Az értékesítés folyamata, dokumentációi*

Az értékesítési tevékenység területei
Turisztikai nyilvántartási rendszerek
Szálláshely, menetjegy, utasbiztosítás, étkezés, garantált- és fakultatív programok, pénzváltás, autóbérlés és egyéb kiegészítő szolgáltatások értékesítési folyamata
Turisztikai szolgáltató irodák értékesítési lehetőségei (rendezvény jegyek, turisztikai kártyák, stb.)
Az értékesítés üzemszervezési és kereskedelmi logisztikája
Utazásszervező árualapjának (saját hálózatban történő) értékesítési dokumentumai
A viszonteladói árualap beszerzésének, értékesítésének, nyilvántartásának módja, dokumentumai
Forrait árualap jellemzői, értékesítése
Az értékesítési, pénzforgalmi dokumentumok kezelése
Számlázási ismeretek
Turisztikai szoftverek kezelése
Megrendelések, visszaigazolások kezelése, bizonylatok kiállítása
Szituációs feladatok megoldása

#### II. félév

##### *Gazdasági számítások*

Gazdasági számítások az utazásszervezés során, jogszabályi háttér
Gazdasági számítások matematikai alapjai
Az utas javára vásárolt szolgáltatások értéke
Jutalék, nettó- és bruttó összegek fogalma, számításának módja
A turizmus különböző területein alkalmazott ÁFA ismerete
Elő- és utókalkuláció készítése (beutaztatási, kiutaztatási)
Hatékonysági mutatók
Gazdasági elemzések
Esettanulmányok

### ***VÁLLALKOZÁSI ALAPISMERETEK***

Szóbeli: 15 perc

#### I. félév

## Vállalkozások működtetése

109. Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
110. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint
111. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek
112. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása
113. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
114. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
115. A KKV-k szerepe a turizmusban.
116. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
117. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
118. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
119. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
120. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
121. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
122. A vállalkozás finanszírozása.
123. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.
  
124. Finanszírozási lehetőségek.
125. Pénzügyi tervezés
126. A vállalkozás erőforrásai.
127. A vagyon fogalma.
128. A vállalat eszközei, forrásai.
129. A mérleg.
130. Az eredmény kimutatása

## II. félév

131. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
132. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
133. A bér gazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
  
134. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
135. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
136. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

## Vállalkozások dokumentációja

137. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
138. Vállalkozások képviselője.
139. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
140. Szerződések
141. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
142. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
143. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
144. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.

## 145. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

### ***Turisztikai üzletágak gyakorlata***

írásbeli: 45 perc

#### I. félév

Utaztatási feladatok

Kiutaztató üzletág jellemzői

Kiutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei

Beutaztató üzletág jellemzői

Beutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei

Belföldi üzletág jellemző

Belföldi referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei

Üzleti utaztatás

Incentíve utak

Rendezvényszervezés

Árualap lehetőségek üzletáganként

Az árualap beszerzésének lehetőségei és módja

Szerződés fajták

Csoportos és egyéni utak jellemzői

Utazási csomag összeállítása, programtervezés

A bizalmas tarifa értelmezése

Kalkulációkészítés szabályai

Árualap kiajánlása

Eladási ár meghatározása

Az árualapok értékesítési csatornái

Internet alapú kereskedelem

#### II. félév

Üzleti célok meghatározása.

Üzleti stratégia kialakításának szempontjai, eszközei

Az egyes üzletágak kapcsolódása

Az egyes üzletágak jövedelmezősége

Vevőkörelemzés, termékfejlesztés.

Árpolitika, árképzés.

Utazási irodai marketing.

Minőségbiztosítás a turisztikai piacon.

### ***Szállodai tevékenység tantárgy***

szóbeli: 15 perc

#### I. félév

Szállodai alapismeretek

Szálloda kialakításának tárgyi feltételei

Szálloda személyi feltételei

Szálloda szervezeti felépítése  
Szállodai munkakörök  
Szállodai szolgáltatások  
A szállodai részlegek feladatai és kapcsolataik  
Vendégkör és vendégtípusok  
Árképzés a szállodában  
Szállodák kategorizálása  
Új értékesítési formák  
Ügyviteli,- és pénzügyi ismeretek  
Ügyviteli alapfogalmak  
Ügyiratok csoportosítása  
Ügyiratok kezelése

## II. félév

Bizonylatok fogalma, kiállítása, javítása  
Bizonylatok formai és tartalmi követelményei  
Bizonylatok kezelése  
Pénzügyi alapfogalmak  
Vállalkozások pénzügyi kapcsolatai  
Pénzforgalmi szolgáltatások, belföldön alkalmazott fizetési módok.  
Minőségbiztosítási ismeretek  
Minőség biztosítás eszközei a szállodában  
Hotelstars Union  
Minőségi díjak a szállodáiban  
Hatósági ellenőrzések szállodákban  
Békéltető Testület szerepe, működése  
Vendégelégedettség mérése, ennek lehetőségei

### ***Szállodai tevékenység gyakorlata***

szóbeli: 15 perc

## I. félév

A szállodák szervezeti felépítése  
A szállodai részlegek feladatai és kapcsolataik  
Vendégkör és vendégtípusok

Árképzés a szállodában  
Szállodák kategorizálása  
Új értékesítési formák  
Ügyviteli,- és pénzügyi ismeretek  
Ügyviteli alapfogalmak  
Ügyiratok csoportosítása  
Ügyiratok kezelése

## II. félév

Bizonylatok fogalma, kiállítása, javítása  
Pénzügyi alapfogalmak

Rendezvények a szállodában  
Szállodai animáció  
Minőségbiztosítási ismeretek  
Minőség biztosítás eszközei a szállodában  
Számítógépes szoftverek a szállodákban  
Helyfoglalási rendszerek összehasonlítása  
Hatósági ellenőrzések szállodákban  
Békéltető Testület szerepe, működése  
Vendégelégedettség mérése, ennek

### **5/13 ker-tur.**

Ügyviteli ismeretek

Vizsga jellege: írásbeli

Időtartam: 45 perc

I. Félév

Fizetési módok

- Fogalmak: valuta, deviza, árfolyam, árfolyamváltozás, aláírási címpéldány
- Készpénzes fizetési módok (bankjegy, érme, készpénz átutalási megbízás)
  - Készpénz nélküli fizetési módok (bankszámla, csekk, cafetéria, helyi fizetőeszközök)
  - A bankszámlanyitás menete
  - A bankszámlák feletti rendelkezés szabályai (aláírási címpéldány, állandó meghatalmazás, a megbízás formái)
  - Átutalás, beszedési megbízás

Pénzügyi tranzakciók

- Pénzügyi tranzakciók fajtái, bizonylatai
- Pénzügyi számla elemei, kiállítás, fajtái

II. Félév

Ügyviteli bizonylatok

- Ügyviteli folyamat
- Ügyviteli rend kialakítása, szerepe
- Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználási területük
- Irodatechnikai eszközök alkalmazása

### ***Utazásszervezés***

Szóbeli: 15 perc

I. félév

Az utazásszervezés fejlődése, fogalma, jogszabályi háttere

Az utazásszervezés fajtái, jellemzői

Az utazásszervezés humán erőforrásai

Az utazásszervezés folyamata, feltételei, jellegzetességei

Tervezett utak típusai

Csoportos és egyéni utak jellemzői

Magyar piac alakulása

Kereslet-kínálat elemzésének lehetőségei, vizsgálata, piackutatás

Az árualap fajtái, beszerzésének lehetőségei, jellemzői (szállás, étkezés, közlekedés, programok, utasbiztosítás, stb.)

Utazási csomag összeállításának szempontjai

Az utazási csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái a célcsoportok alapján

Belföldi árualap, belföldi árualap, Széchenyi Pihenőkártya, szakmai szervezetek

Beutaztatási árualap

Kiutaztatási árualap

Garantált programok, fakultatív programok

Szálláshelyek árképzésének lehetőségei, áralku

Szállásfoglalási rendszerek

Kiegészítő szállodai szolgáltatások igénybevétele

Utazási iroda és szálláshely közti szerződések lehetséges fajtái

## II. félév:

Légi, szárazföldi és vízi közlekedés fajtái

Közlekedési fajtánként menetrendi tájékoztató

Közlekedési fajtánként helyfoglalási lehetőségek és módok

Szerződések más szolgáltatókkal

Eladási ár képzése, előkalkuláció

Idegenvezető alkalmazásának feltételei, jogszabályi háttér

Forgatókönyv készítése

Kiajánlás, ajánlati levél

Utazásszervezés előkészítése (szolgáltatások beszerzése, szerződések partnerekkel, előkalkuláció, forgatókönyv, utaslista, stb.)

Utazás lebonyolítása (utazás közben felmerülő problémák kezelése, reklamáció, elszámolás szolgáltatókkal, stb)

Elszámolás, utókalkuláció, értékelés

Fizetési kötelezettségek

Az utazásszervezői árualap értékesítésének lehetőségei

Árualap önálló hatáskörű értékesítési rendszerének jellemzői

A viszonteladó fogalma, a viszonteladás jogi szabályozása

A viszonteladói értékesítési rendszer

Utazásszervező-viszonteladó közötti szerződés tartalmi összetevői

Utazási szerződés

Az értékesítési tevékenység nyilvántartása, dokumentumai

A voucher szerepe, jelentősége

Az értékesítési pénzforgalom

Elszámolások

Statisztikai adatszolgáltatás

Kiajánlási módszerek

Fogyasztóvédelem kérdései

## ***Utazási szolgáltatások értékesítése gyakorlat***

szóbeli: 15 perc

### I. félév:

Az értékesítési tevékenység területei

Turisztikai nyilvántartási rendszerek

Szálláshely, menetjegy, utasbiztosítás, étkezés, garantált- és fakultatív programok, pénzváltás, autóbérlés és egyéb utazási irodai kiegészítő szolgáltatások értékesítési folyamata

Turisztikai szolgáltató irodák értékesítési lehetőségei (rendezvény jegyek, turisztikai kártyák, stb.)

Az értékesítés üzemszervezési és kereskedelmi logisztikája  
Utazásszervező árualapjának (saját hálózatban történő) értékesítési dokumentumai  
A viszonteladói árualap beszerzésének, értékesítésének, nyilvántartásának módjai, dokumentumai  
For fair árualap jellemzői, értékesítése  
Az értékesítési, pénzforgalmi dokumentumok kezelése  
Számlázási ismeretek  
Turisztikai szoftverek kezelése  
Megrendelések, visszaigazolások kezelése, bizonylatok kiállítása

## II. félév:

Gazdasági számítások jogszabályi alapjai  
Gazdasági számítások matematikai alapjai  
Az utas javára vásárolt szolgáltatások értéke  
Elő- és utókalkuláció készítése  
Jutalék, nettó - bruttó összegek fogalma, számításának módja  
A turizmusban különböző területein használatos ÁFA ismerete  
Hatékonysági mutatók  
Gazdasági elemzések

## **VÁLLALKOZÁSI ALAPISMERETEK**

Szóbeli: 15 perc

## II. félév

Vállalkozások működtetése

146. Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
147. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint
148. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek
149. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása
150. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
151. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
152. A KKV-k szerepe a turizmusban.
153. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
154. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
155. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
156. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
157. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
158. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
159. A vállalkozás finanszírozása.
160. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.
161. Finanszírozási lehetőségek.
162. Pénzügyi tervezés
163. A vállalkozás erőforrásai.

164. A vagyon fogalma.
165. A vállalat eszközei, forrásai.
166. A mérleg.
167. Az eredmény kimutatása

## II. félév

168. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
169. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
170. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
  
171. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
172. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
173. Munka-, környezet-, vagyron-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

## Vállalkozások dokumentációja

174. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
175. Vállalkozások képviselője.
176. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
177. Szerződések
178. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
179. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
180. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
181. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
182. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

## ***Turisztikai üzletágak működtetése gyakorlat***

írásbeli: 45 perc

### I. félév:

Kiutaztató üzletág jellemzői  
Kiutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Beutaztató üzletág jellemzői.  
Beutaztató referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Belföldi üzletág jellemzői  
Belföldi referenstől elvárt ismeretek, a tevékenység követelményei  
Üzemlátogatás  
Üzleti utaztatás  
Incentíve utak  
Rendezvényszervezés  
Árualap lehetőségek üzletáganként  
Az árualap beszerzésének lehetőségei és módja  
Szerződés fajták  
Csoportos és egyéni utak jellemzői  
Utazási csomag összeállítása, programtervezés  
Üzemlátogatás  
A bizalmas tarifa értelmezése



Kalkulációkészítés szabályai  
Árualap kijárlása  
Eladási ár meghatározása  
Az árualapok értékesítési csatornái  
Internet alapú kereskedelem

## II. félév:

Üzleti célok meghatározása  
Üzleti stratégia kialakításának szempontjai, eszközei  
Az egyes üzletágak kapcsolódása  
Az egyes üzletágak jövedelmezősége  
Vevőkörlemezés, termékfejlesztés  
Árpolitika, árképzés  
Utazási irodai marketing  
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon

### ***Foglalkoztatás II.***

szóbeli: 15 perc

#### 1. félév

Munkajogi alapismeretek

A munkavállaló jogai. A munkavállaló kötelezettségei. A munkavállaló felelőssége. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok.

Munkaviszony létesítése

A munkaviszony létrejötte, fajtái. Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony egyéb vonatkozásai.

#### 2. félév

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: Motivációs levél és önéletrajz készítése. Álláskeresési módszerek. Munkaerő-piaci technikák alkalmazása. Állásinterjú.

Munkanélküliség

A munkanélküli (álláskereső). Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”). Közfoglalkoztatás. Munkaügyi szervezetek. Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”).

**5/13 vend.**

### ***Foglalkoztatás II.***

szóbeli: 15 perc

#### 1. félév

Munkajogi alapismeretek

A munkavállaló jogai. A munkavállaló kötelezettségei. A munkavállaló felelőssége. Munkajogi alapok. Foglalkoztatási formák. Speciális jogviszonyok.

Munkaviszony létesítése

A munkaviszony létrejötte, fajtái. Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony egyéb vonatkozásai.

2. félév

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: Motivációs levél és önéletrajz készítése. Álláskeresési módszerek. Munkaerő-piaci technikák alkalmazása. Állásinterjú.

Munkanélküliség

A munkanélküli (álláskereső). Álláskeresési ellátások („passzív eszközök”). Közfoglalkoztatás. Munkaügyi szervezetek. Az álláskeresők részére nyújtott támogatások („aktív eszközök”).

## ***Vendéglátó gazdálkodás tantárgy***

Írásbeli

Időtartam: 45 perc

I. félév

A gazdálkodás elemei

A gazdálkodás alapjai

- A gazdálkodás környezete és környezeti tényezői.
- A gazdálkodás nemzetközi környezete és a nemzetgazdaság.
- A gazdálkodás alapfogalmai: szükséglet és igény; a szükségletek csoportosítása, jellemzői, kielégítése; a gazdálkodás fogalma és körforgása (a termelés és a termelés tényezői; az elosztás; a csere és formái; a fogyasztás és formái; az újratermelés).
- A gazdálkodás piaci környezete: a piac fogalma, formáinak csoportosítása és azok jellemzése, szereplői, tényezői (kereslet, kínálat, ár,) és azok kapcsolata (piaci egyensúly), piaci verseny.

A gazdálkodás alapegységei

- A háztartások.
- A gazdálkodó szervezetek: a vállalkozás fogalma, jellemzői; környezete; gazdálkodásának célja; szereplői; működésének feltételei; formáinak csoportosítása és jellemzése (alapítás, működés); válsághelyzete (csődeljárás); megszűnése, megszüntetése (felszámolási és végelszámolási eljárás) ellenőrzése (a belső ellenőrzés jellemzői és fajtái; a külső ellenőrzés jellemzői, a résztvevők feladatai, az ellenőrzést végző hatóságok) a vendéglátásban jellemző vállalkozási formák.
- Az állam.

A vendéglátás fogalma, személyi, tárgyi feltételei

A vendéglátás alapjai

- A vendéglátás rövid története, a magyar vendéglátás története, kiemelkedő személyiségei.
- A vendéglátás fogalma, jellemzői, feladatai, gazdasági és társadalmi jelentősége, ágazati besorolása.
- A vendéglátás fő tevékenységei: beszerzés jellemzői, meghatározása, árrendelés, beszerzési módok, fuvarozás, áruátvétel fajtái; raktározás jellemzői, raktárhelyiségek, vételezés; termelés jellemzői, részfolyamatai; értékesítés jellemzői, folyamata, az üzleti választék kialakítása, szempontjai, a választékközlés eszközei és azok jellemzése; szolgáltatás jellemzése, formái.
- A vendéglátást kiegészítő tevékenységek.

A vendéglátó üzletkörök és üzlettípusok és azok tárgyi feltételei

- A vendéglátó üzletkörök.
- A vendéglátó üzlettípusok jellemzői: a választék kialakítása és közlése, étel- és italkínálat, vendégkör, fogyasztói szokások.

- A vendéglátó üzletek tárgyi feltételei: helyiségei, jellemző berendezései, felszerelési tárgyai.
- A vendéglátóhelyek minősítése.

## II. félév:

A vendéglátás személyi feltételei és munkaügyi ismeretek

- A munkaviszony alanyai, létesítése, kezdete, megszűnése, megszüntetése (felmondási idő, végkielégítés, igazolás).
- A munkaszerződés tartalma, módosítása.
- Munkaidő és pihenőidő; szabadság.
- A munkaadó és a munkavállaló kötelezettségei; kártérítési felelősség.
- A munkaidő-beosztás szabályai, a munkaidőrendszerek, a munkaidő bizonylatai.
- A munkabér: bérpolitika; a bérrendszere elemei (időbér és teljesítménybér); a bérezés egyéb elemei (pótlék, jutalék, prémium, kiegészítő fizetés, egyéb bér, természetbeni juttatás).
- A vendéglátás személyi feltételei (munkakörök, munkaköri leírások, alkalmassági feltételek).

## Adózás, készletgazdálkodás

Az adózás

- A központi költségvetés és az államháztartás.
- Az adó fogalma; az adózás alapelvei; az adóztatás funkciói.
- Az adózással kapcsolatos alapfogalmak.
- Az adók csoportosítása, a főbb adófajták jellemzői (SZJA, ÁFA, jövedéki adó, társasági adó, osztalékadó, helyi adók).
- Az adójellegű (vámok, járulékok, hozzájárulások) és a nem adójellegű (illetékek, díjak, bírságok) bevételek.
- A tevékenységhez kapcsolódó befizetési kötelezettségek (szerzői jogdíj, környezetvédelmi termékdíj, környezetterhelési díj).

Készletgazdálkodás és leltározás

- A készletgazdálkodás fogalma, jellemzői, csoportosítása.
- A selejtezés.
- A leltározás fogalma; a leltározási szabályzat, ütemterv, utasítás; a leltár tartalmi és alaki követelményei; a leltározás módjai, időpontja, fajtái, a közreműködők feladatai; a leltározás bizonylatai; a leltározás menete (előkészítés, elvégzés, ellenőrzés, értékelés); a dolgozók leltár felelőssége.
- Eszközigazdálkodás.

## Finanszírozás

- A vállalkozás eszközei, forrásai, a vagyonmérleg.
- Finanszírozási formák.
- Pénzforgalom, fizetési kötelezettségek formái, gyakorlati teendők.
- Likviditás, gazdasági kockázatok.
- Bankrendszerek.
- Üzleti terv, üzleti beszámoló.

## **Szakmai számítások tantárgy**

Írásbeli: 45 perc

### I.félév

A szakmai számításokhoz szükséges alapvető ismeretek

- Alapvető matematikai készségek (törtek, egyenletrendezés, arányos osztás, feladatmegoldás).
- Mértékegység-átváltás.
- A kerekítés szabályai.
- Százalékszámítás.

#### Alapvető vendéglátó szakmai számítások

- Tömegszámítás.
- Veszteségszámítás.
- Anyaghányad-számítás.
- Tápanyagérték-számítás: élelmiszerek tápanyag és energiatartalmának kiszámítása.

#### A statisztika alapjai és a viszonyszámok

- Alapvető statisztikai ismeretek: statisztikai alapfogalmak, statisztikai időszakok, statisztikai táblázatok, grafikus ábrázolás.
- Az időbeli változás mutatói és összefüggései: dinamikus viszonyszám (bázis- és láncviszonyszám), tervfeladat viszonyszám, tervteljesítés viszonyszám.
- Megoszlási viszonyszám.

#### Árképzés

- Az árkialakítás szempontjai; árváltoztatás.
- Az áfa szerepe az árképzésben (bruttó és nettó ár, áfa és áfakulcs).
- A nettó és a bruttó ár, valamint az áfa kiszámítása.
- Árképzési módok (piacvezérelt és hagyományos árképzés).
- Termékek és szolgáltatások árának kialakítása és sajátosságai; a vendéglátás árainak felépítése; az árképzéssel kapcsolatos mutatók és azok összefüggései (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árésszint).
- Árengedmény-számítás.
- Áfaegyenleg-számítás árképzés során.
- Ártájékoztatás.

#### Bevételszámítás

- A bevétel fogalma, fajtái és azok csoportosítása, nagyságát és összetételét befolyásoló tényezők.
- A bevétel szerkezete és szerkezetének elemei (anyagfelhasználás, árres, nettó ár, bruttó ár).
- A bevételszámítás során alkalmazott mutatók és összefüggései (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árres szint).
- A bevétel elemzése.
- Áfa elszámolás.

## II. félév

#### Készletgazdálkodás

- Az átlagkészlet fogalma, fajtái, kiszámítása.
- Az áruforgalmi mérlegsor.
- A készletgazdálkodási mutatók ( $F_{sn}$ ,  $F_{sf}$ ) és változásuk vizsgálata.

#### Elszámoltatás

- Raktár elszámoltatás.
- Termelés elszámoltatás.
- Értékesítés elszámoltatás.
- Standolás: fogalma, menete, standív elkészítése, elszámolás.

#### Létszám- és bérgazdálkodás

- A munkaerő-gazdálkodás és a létszám-gazdálkodás fogalma; a termelékenység fogalma és kiszámítása.

- Bérigazdálkodás és elemzése: munkabér-számítás, átlagbér, bérköltség, bérszínvonal, bérköltség közteherrel, bérszínvonal közteherrel).

#### Jövedelmezőség-számítás

- A költség fogalma; fajtái és azok csoportosítása.
- Költségigazdálkodás, költségelemzés (költségszint).
- Az eredmény fogalma.
- Az eredmény-kimutatás menete; jövedelmezőségi tábla; az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása.
- Az eredmény elemzése (eredmény szint).
- Amortizáció számítási alapok.
- Beruházással kapcsolatos számítások (megtérülési idő, hozam).

### **Marketing és kommunikáció a gyakorlatban**

szóbeli: 15 perc

#### I. félév

A marketing fogalma, kialakulása, fejlődési szakaszai;

Marketingorientáció.

A marketingtevékenység részfolyamatai: piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzői; a piackutatás módjai és azok jellemzői; a marketing-mix elemei és jellemzői; végrehajtás és ellenőrzés. Piacszegmentálás üzlettípusokra.

Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás.

Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás

A marketing mix meghatározása Termék és szolgáltatásfejlesztés a vendéglátásban.

Az ár meghatározása.

Az elosztási csatornák meghatározása.

A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai; a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók); személyes eladás (fogalma, jellemzői); közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái); eladásösztönzés (fogalma, eszközei); egyéb piacbefolyásoló eszközök. 3 P és a szolgáltatás marketing.

#### II. félév

A marketingkommunikáció a vendéglátásban

Reklám (külső, belső, DM,)

PR (külső, belső és az arculati elemek)

Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban

Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.

Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai

A kommunikáció alapjai: fogalma; modellje és annak elemei; formái és csatornái; a kommunikáció kódjai (verbális és nem verbális jelek)

Szóbeli kommunikáció: kommunikációs kapcsolatok – kapcsolatfelvétel (köszönés, bemutatkozás illetve bemutatás, megszólítás), kapcsolattartás (beszélgetés, ismertetés), a kapcsolat lezárása (elköszönés); személyiség- és vendégtípusok, kommunikáció a vendég és a dolgozó között, vendégpanaszok kezelése, állásinterjú.

Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv).

A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép.

## **Ügyvitel**

Vizsga jellege: írásbeli

Időtartam: 45 perc

### **I. Félév**

Fogalmak: ügyvitel, bizonylat, forgatókönyv, jog, jogrendszer, kötelmi jog, szerződés

Bizonylatok:

Csoportosítása, kiállítása, javítása, rontása, kezelésére vonatkozó szabályok

Forgatókönyv:

Fajtái, tartalmi, formai követelmények, forgatókönyv készítése a gyakorlatban

Szerződések:

Jogszabályok hierarchiája, a szerződéshez kapcsolódó feladatok (létrehozás, teljesítés szerződésszegés)

### **II. Félév**

A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok:

Adásvételi-, bérleti-, megbízási-, vállalkozási-, lízing-, franchise-, szállítási szerződés

Iratkezelés

Irat fogalma, a vendéglátásban használt iratok csoportosítása, iratok megőrzése, selejtezése

## **Vendéglátó vállalkozás**

szóbeli: 15 perc

### **I. félév**

Szervezési és vezetési feladatok az üzletben, az üzletvezető által személyesen ellátandó munkaterületek.

Az üzlet működési rendjének, nyitva tartásának és zárásának feladatai,

Munkavégzéssel kapcsolatos folyamatszervezés, munkarend kialakítás és nyomon követés, munkaidő beosztás, jelenlét igazolása.

A munka végzés szabályai, a dolgozók munkájának összehangolása, munkafegyelem, konfliktuskezelés.

Beszerezési, raktározási, termelési, értékesítési, és szolgáltatói tevékenység megszervezése.

### **II. félév**

Berendezések, felszerelések előírás szerű használata, karbantartásukról való gondoskodás.

A vendéglátó vállalkozás pénzforgalmának szabályai.

Az információs és beszámolási rendszer működtetésének szervezési feladatai.

## **Vendéglátó vállalkozások működtetése**

szóbeli: 15 perc

## I. félév

Alapvető matematikai műveletek ismételése  
Százalékszámítás  
Kerekítés  
Egyenletmegoldás  
Mértékegység átváltás  
Áruforgalomhoz kapcsolódó vezetői feladatok  
Leltárfelelősség  
Raktár elszámoltatás  
Termelés elszámoltatása  
Értékesítés elszámoltatása

## II. félév

Forgalom elemzése vezetői szempontból  
Gazdasági mutatók százalékos, százalékpontos változása  
Változás mértéke, üteme, dinamikája  
Megoszlási viszonyszám  
Bázis és láncviszonyszám  
Dinamikus viszonyszám  
Tervfeladat- és tervteljesítés viszony  
Koordinációs viszonyszám

### **Ksz/12.a vl**

#### ***VENDÉGLÁTÓ GAZDÁLKODÁS***

***Írásbeli: 45 perc***

***I. félév***

#### ***Készletgazdálkodás***

- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: a készletgazdálkodás fogalmai (nyitókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés, értékesítésen kívüli készletcsökkenés, zárókészlet)
- Átlagkészlet számítási módok, azok alkalmazása (számtani átlag, súlyozott átlag, kronologikus átlag)
- Áruforgalmi mérlegsor alkalmazása
- Készletgazdálkodási mutatószámok alkalmazása (forgási sebesség napokban és fordulatokban)
- Rendelési mennyiség

#### ***A vendéglátásban jellemző vállalkozási formák:***

- A gazdálkodás alapegységei, alapfogalmai (állam, gazdálkodó szervezetek, háztartás)
- Vállalkozás fogalma, vállalkozások csoportosítása
- Egyéni vállalkozás alapítása, működése megszűnése
- Társas vállalkozások alapítása, működése

Társas vállalkozások jellemzői (BT, KFT, RT, KKT).

- alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai,
- tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai,
- vállalkozások vagyona,
- megszüntetési módjai,
- belső és külső ellenőrzése, NAV

### ***Adózási ismeretek***

- Adó fogalma, adó alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
- Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői:
  - o SZJA,
  - o ÁFA
  - o jövedéki adó,
  - o nyereségadó, osztalékadó,
  - o helyi adók,
  - o aktualitások
- Illetékek, járulékok

### ***II. félév***

#### ***Ügyvitel a vendéglátásban***

- Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői
- Ügyvitel fogalma, gazdasági esemény és bizonylatolás
- Nyomtatványok felismerése, kitöltése, alkalmazása, tartalmának ismerete (készpénzfizetési számla, nyugta, átutalási számla, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok, vásárlók könyve, stb.)
- Készletgazdálkodás a vendéglátásban: bizonylatainak típusai, kitöltése (szállítólevél, számla, bevételezési-kiadási bizonylat, vételezési jegy, selejtezési ív)
- Leltározás: áruátvétel, bevételezés, készletnyilvántartás, leltározás módjai (elszámoltató, lecsapó, átadó-átvevő, vagyonomegállapító) folyamata, bizonylatainak ismerete, kitöltése (leltárív, leltárjegyzőkönyv),

#### ***Elszámoltatás***

- Leltárhiány, többlet értelmezése, Normalizált hiány, készen tartási veszteség értelmezése
- Raktár elszámoltatása
- Termelés elszámoltatása
- Értékesítés elszámoltatása

### ***Komplex vizsgafeladatok***

#### ***Vendéglátás higiéniája***

szóbeli: 15 perc

Első félév

1. Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei
2. A helyiségek egyirányú kapcsolódása, tiszta és szennyezett övezetek kereszteződésének tilalma
3. Bejáratok, áruátvevő, raktárak kialakításának követelményei
4. Előkészítő helyiségek kialakításának követelményei
5. Konyhák, műhelyek kialakításának követelményei Mosogatók kialakításának követelményei



6. Vendégtér, szociális helyiségek kialakításának követelményei

Második félév

7. A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása. Védőruha, munkaruha használata, tisztítása
8. Betegségek, sérülések. Egészségügyi alkalmasság
9. A HACCP minőségbiztosítási rendszer története, lényege
10. A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei, kialakításának lépései
11. Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
12. A „jó higiéniai gyakorlat” (GHP) lényege, előírásai

**ORSZÁGISMERET KÖVETELMÉNYRENDSZER JAVÍTÓVIZSGÁRA  
2/14 IDEGENVEZETŐ OSZTÁLY**

<i>MAGYARORSZÁG TURISZTIKAI RÉGIÓI</i>
BUDAPEST–KÖZÉP-DUNA-VIDÉK TURISZTIKAI RÉGIÓ (BUDAPEST ÉS KÖRNYÉKE)
ÉSZAK-MAGYARORSZÁG TURISZTIKAI RÉGIÓ
ÉSZAK-ALFÖLD TURISZTIKAI RÉGIÓ
TISZA-TÓ TURISZTIKAI RÉGIÓ
DÉL-ALFÖLD TURISZTIKAI RÉGIÓ
BALATON TURISZTIKAI RÉGIÓ
NYUGAT-DUNÁNTÚL TURISZTIKAI RÉGIÓ
KÖZÉP-DUNÁNTÚL TURISZTIKAI RÉGIÓ
DÉL-DUNÁNTÚL TURISZTIKAI RÉGIÓ
<i>TERMÉSZETI ÉRTÉKEK</i>
MAGYARORSZÁG NEMZETI PARKJAINAK TURISZTIKAI KÍNÁLATA, PROGRAMJAI:
HORTOBÁGYI NEMZETI PARK
KISKUNSAGI NEMZETI PARK
BÜKKI NEMZETI PARK
AGGTELEKI NEMZETI PARK
FERTŐ–HANSÁG NEMZETI PARK
DUNA–DRÁVA NEMZETI PARK
KÖRÖS–MAROS NEMZETI PARK
BALATON-FELVIDÉKI NEMZETI PARK
DUNA–IPOLY NEMZETI PARK
ŐRSÉGI NEMZETI PARK
BARLANGOK MAGYARORSZÁGON
GYÓGY- ÉS ÁSVÁNYVIZEK
<i>MAGYARORSZÁG JELENKÉPE</i>
AZ EURÓPAI UNIÓ JOGI ÉS POLITIKAI RENDSZERE
POLITIKAI RENDSZER MAGYARORSZÁGON
MAGYAR TÖRTÉNELEM FORDULÓPONTJAI
MAGYAR TÖRTÉNELMI SZEMÉLYISÉGEK
GAZDASÁGI ÉLET JELLEMZŐI
SZOCIÁLIS ÉS EGÉSZSÉGÜGYI RENDSZER JELLEMZŐI
OKTATÁSI RENDSZERÜNK

KIEMELT NEMZETI ÉRTÉKEK, HUNGARIKUMOK SZABÁLYOZÁSA
<i>MAGYARORSZÁG MŰVÉSZETTÖRTÉNETI ÉRTÉKEI</i>
RÓMAI KORI EMLÉKEK MAGYARORSZÁGON
A HONFOGLALÓ MAGYAROK MŰVÉSZETE ÉS ÉPÍTÉSZETE
ROMÁNKORI ÉPÍTÉSZET
TÖRÖK HÓDOLTSÁG KORÁNAK ÉPÍTÉSZETI EMLÉKEI
MAGYAR MŰVÉSZET ÉS ÉPÍTÉSZET:
GÓTIKA
RENEZSÁNSZ
BAROKK
KLASSZICISTA
ROMANTIKA
EKLEKTIKA
SZECESSZIÓ
LEGJELENTŐSEBB MAGYAR FESTŐINK, SZOBRÁSZAINK ALKOTÁSAI
MŰVÉSZTELEPEK, ALKOTÓTÁBOROK

## Természeti értékek bemutatása és elsősegélynyújtási ismeretek

### 2/14. idegenvezető

#### I. félév

Hazánk természeti értékei

- nemzeti park,
- tájvédelmi körzet,
- természetvédelmi terület,
- természeti emlék
- ásványok, ásványtársulások, ősmaradványok,
- mesterséges üregek
- láp, szikes tó,
- kunhalom, földvár, forrás, víznyelő

Budapest-Közép-Dunavidék Régió természeti értékei

Dél-alföldi Régió természeti értékei

Észak-alföldi Régió természeti értékei

Dél-dunántúli Régió természeti értékei

Nyugat-dunántúli Régió

Közép-dunánúli Régió természeti értékei

Balatoni Régió természeti értékei

#### II. félév

### Elsősegély nyújtási alapismeretek

Baleseti helyszín:

Az életjelek: Újraélesztés:

Mentőhívás

A sérültek mozgatása, megemelése, szállítása

A légút ellenőrzése

A vérkeringés ellenőrzés

Az eszméletlenség vizsgálata

Az újraélesztés alapelvei  
Mesterséges lélegeztetés  
A vérkeringés helyreállítása  
Az újraélesztési tevékenység sorrendje  
A stabil oldalfekvés  
Légúti, légzési rendellenességek  
Sebek és vérzések fajtái  
Törések és ellátásuk:  
- arckoponya, bordatörések medencecsont, gerinctörés, végtagok törései  
Égési sérülések  
- Égések fajtái, csoportosításuk  
- Erős fény okozta sérülés a szemén  
- Napégés  
- Az égési sérülések ellátása  
Mérgezők  
- Gyógyszermérgezés  
- Alkoholmérgezés  
- Ételmérgezés  
- Mérgezők ellátása  
- Ájulás  
- Epilepszia  
- Nagy mellkasi fájdalom  
- Alacsony vércukorszint  
- Részegség  
- Agyvérzés  
- Agyrázkódás  
- Utazási betegség

## Tárlatvezetés gyakorlata      2/14. Idegenvezető

### I. félév

Múzeum történet  
- Muszeion  
- pinakotéka  
- „museo naturalé”  
-Kunst- und Wunderkammerek  
-Kunst kamera  
Országos múzeumok hazánkban  
A múzeum feladatkörei  
A múzeumban dolgozók feladatkörei  
A tárlatvezető feladata, módszerei  
A tárlatvezető helyes viselkedése  
Óskori társadalmak építésze:  
Megalitikus építészet, barlang-építészet, ősi társadalmak építésze  
- Stonehenge  
- oltár, szentély, dolmen, menhir, cromlech  
Ókori Egyiptom  
- piramis  
- Kheopsz, Khefren, Mükerinosz  
- masztaba, szfinx  
Mezopotámia – zikkurat  
Égei művészet - mykeni sírépítmények  
Antik görög – aranymetszés, oszlopok (dór, ion, korinthuszi, Poszeidon temploma, Parthenon  
Niké-templom, Olimpieion, Kariatidák, Delphoi színház)  
Antik római (Pantheon, alaprajz, kupolahéj, Colosseum, boltív Pont du Gard, Titusz diadalíve,  
Vitteusok háza)

A korai középkor - keresztény templom, főhajó, mellékhajó, fal, pillér, oszlop, gerenda, ív, félkupola, kereszt- vagy dongaboltozat, Santa Maria Maggiore bazilika, Hagia Sophia, minaret, mozaik, csegelyes kupola, árkádsor)

A középkor művészete  
Feudalizmus, kolostorok

II. félév

Román stílus

- római keresztboltozat
- román keresztboltozat
- Durham székesegyház
- Pisai templomegyüttes
- Jáki templom
- esztergomi vár és várkápolna
- dömölki apátsági templom

Gótika

- latin kereszt alaprajz
- bordás keresztboltozat
- Amiens-i dóm belseje
- Párizsi Notre dame
- támvégek, támpillérek
- velencei Doge-palota
- budavári Nagy- boldogasszony-templom
- Budai vár gótikus nagyterme

Reneszánsz

- Filippo Brunelleschi: Lelencsáz, Pazzi-kápolna, Pitti-palota
- Leon Battista Alberti: firenzei Rucellai-palota, San Andrea-templom
- Michelangelo Római Szent Péter- bazilika kupolája
- Bakócz-kápolna

Barokk

- Lorenzo Bernini: a Szent Péter-templom előtti tér
- kollonád (négy soros oszlopsor)
- Würzburgi érseki palota lépcsőháza
- Egri minorita templom
- Esterházy-kastély

Klasszicizmus

- Jacques Germain Soufflot: Pantheon
- Chalgrin: Arc l' Étoile (diadalív)
- Péchy Mihály: debreceni református Nagytemplom
- Pollack Mihály: Nemzeti Múzeum
- Hild József esztergomi székesegyház

Romantika

- Londonban a Parlament
- Feszl Frigyes Vigadó

Eklektika  
Ybl Miklós Operaház  
Dteindl Imre Parlament  
Schulek Frigyes Halászbástya

A XX. század építésze  
A szecesszió  
A barcelonai bérház  
Joseph Olbrich Szecesszió kiállításainak épülete  
Otto Wagner szecessziós templom  
Lechner Ödön: Iparművészeti Múzeum, Postatakarékpénztár épülete

Modern építészet  
Frank Lloyd Wright Vizesesház  
ENSZ-székház Harriston és társai  
Kanadai halmazváros  
funkcionalizmus  
Walter Gropius Bauhaus épületcsoport  
Le Corbusier Nagy Lakóház, Ronsami-kápolna  
párizsi UNESCO-székháza  
héjszerkezet  
párizsi Ipari Kiállítási Csarnok  
Tange Kenzo: Olimpiai csarnok, Tokió  
Jörn Utzon: sydneyi Operaház  
Friedrich Hundertwasser: Hundertwasser ház  
Kemper Ervin: Központi Orvostudományi Kutatóintézet  
Jánáky István: kecskeméti Aranyhomok Szálló  
Dul Dezső: Hajdúszoboszlói gyógyfürdő  
Zsuffa András: Miskolctapolcai tavifürdő  
Vadász György: Csipkeház  
Makovecz Imre: sárospataki Művelődésháza

Építészet ma  
A deformált ház – Sopot, Lengyelország  
Fordított ház – Szymbark, Lengyelország  
Nautilus ház – Mexico city, Mexico

## **VENDÉGLÁTÓ GYAKORLATI MUNKAKÖZÖSSÉG**

Vendéglátó munkaközösség osztályozó vizsga tantárgyankénti és évfolyamonkénti követelményei

### **Osztályozó, javítóvizsga ételkészítés tantárgyakból**

#### **1/9. b, c vl szk**

Szóbeli

#### **Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet**

Munkavédelmi alapismeretek  
Munkahelyek kialakítása

Munkavégzés személyi feltétele  
Munkaeszközök biztonsága  
Munkakörnyezeti hatások  
Munkavédelmi jogi ismeretek  
Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP  
Technológiai alapismeretek  
Saláták, öntetek  
Köreték  
Főzelékek  
Levesek, levesbetétek  
Meleg mártások  
Meleg előételek  
Sós tésztaételek  
Háziszárnyasokból készíthető ételek  
Marhahúsból készíthető ételek:  
Borjúhúsból készíthető ételek  
Sertéshúsból készíthető ételek  
Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek  
Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek

### **2/10. b, c vl szk**

Szóbeli

#### Ételkészítési ismeretek elmélet

Vadonélő állatok húsból készíthető ételek  
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek  
Vegetáriánus ételek  
Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások  
Hidegkonyhai ismeretek  
Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés

### **2/10. b, c vl szk**

Szóbeli

#### Ételkészítési ismeretek

Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)  
Az ételkészítés sajátos területei II:(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)  
Étlap, hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés  
Különleges és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák

### **Ksz/12. a vl szk**

Szóbeli

#### Ételkészítési ismeretek elmélet

Vadonélő állatok húsból készíthető ételek  
Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek

Vegetáriánus ételek  
Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások  
Hidegkonyhai ismeretek  
Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek, szállodai reggeliztetés  
Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása  
A nemzetközi gasztrokultúrában meghatározó szerepet betöltő ételek  
Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei  
Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében  
A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása

## **9. A vl szg**

Szóbeli

### Termelés elmélete

Üzemi ismeretek

Termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai.

Termelés gépei, berendezései, eszközei.

A termelés technológiai folyamatai.

Alapkészítmények I.

Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.

Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

## **10. B vl szg**

Szóbeli

### Termelés elmélete

Alapkészítmények I.

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Alapkészítmények II.

Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Nagyvágóállatok:

Szarvasmarha

Borjú

Sertés

Juh

Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Kisvágóállatok:

Házinyúl

Tyúk

Kacsa

Liba

Pulyka

Vadhúsokból készíthető ételeket fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

## **11. A vl szg**

Szóbeli

### Termelés elmélete

Alapkészítmények I.

Vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata

Meleg előételek fajtái, jellemzőik, készítésük folyamatai

Hideg előételek fajtái

A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata

Cukrászati befejező műveletek fajtái, alkalmazásuk lehetőségei

Reggeli és uzsonnaételek és italok fajtái, készítésük folyamatai

Gyorséttermi ételek fajtái, készítésük folyamatai

Menü összeállítás szabályai, az ételsorok szerkezete

### Termelés gyakorlata

Alapkészítmények előállítása I.

Vadhúsokból készíthető ételek

Meleg előételek készítése

Meleg előételek készítése

Hideg előételek készítése

Befejező fogások készítése

Reggeli és uzsonnaételek- italok készítése

Gyorséttermi ételek készítése

## **12. A vl szg**

Szóbeli

### Termelés gyakorlata

Alapkészítmények előállítása I.

Komplett menüsorok készítése elméletben

## **1/13. vl**

Szóbeli

### Termelés elmélete

Üzemi ismeretek

Termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai.

Termelés gépei, berendezései, eszközei.

A termelés technológiai folyamatai.

Alapkészítmények I.

Főzelékek, köretek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.

Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.



Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Alapkészítmények II.

Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Nagyvágóállatok:

Szarvasmarha

Borjú

Sertés

Juh

Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Kisvágóállatok:

Házinyúl

Tyúk

Kacsa

Liba

Pulyka

Vadhúsokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Meleg előételek fajtái, jellemzőik, készítésük folyamatai

Hideg előételek fajtái

A befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata

## **2/14. vl, 5/13 vl**

Szóbeli

### **Termelés elmélete**

Alapkészítmények II.

Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.

Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.

Különböző típusú vegetáriánus levesek, előételek, főételek és befejező fogások készítésének folyamat

Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre

A témakör részlet Ételek készítése:

Légritkított térben történő hőkezeléssel (Sous-vide)

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezeléssel, konfitálással

## **Osztályozó, javítóvizsga cukrász tantárgyakból**

### **1/9. d vl szk**

Írásbeli

#### **Cukrász szakmai ismeretek**

Cukrásműhely, gépek, berendezések, eszközök

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények:

- Cukorkészítmények.(Főzött és Olvasztott cukorkészítmények)
- Töltelékek

- Gyümölcsstartósítás
- Bevonó anyagok

Cukrászati tészták. /Uzsonnasütemények.

- Élesztős tészták készítése (Gyúrt-, Kevert-,Hajtogatott-, és Omlós, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése)
- Omlós tészták
  - Gyúrt, omlós tészták: sárga-, barna-, kakaós-, angol-, fehér- és sós linzer tészták készítése
  - Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése
  - Kevert omlós tészták készítése
- Vajas- és leveles tészta (Vajas és leveles tésztából készült töltött és töltetlen édes és sós uzsonnasütemények készítése)
- Felverték.
  - Hideg úton készült könnyű felverték készítése
  - Hideg úton készült nehéz felverték készítése
  - Meleg úton készült könnyű felverték, készítése
  - Meleg úton készült nehéz felverték készítése
- Forrázott tészta
- Hengerelt tészták.
  - Étkezési marcipánok
  - Sütőmarcipánok
  - Nugátok
- Mézes tészták.

Kikészített sütemények általános jellemzői.

- Torták készítése
- Szeletek készítése
- Tekercsek készítése
- Mignonok készítése
- Desszertek készítése
- Csemegék készítése

## **1/9. d vl szk**

Írásbeli

### Szakrajz

Feliratok (Álló és dőlt betűk)

Szegélydíszek (Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra. Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása)

Sablonok (Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez)

Feliratok (Zsinórirás, Tortafeliratok)

Sablonok (Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése. Figurális sablonok rajzolása, kivágása)

Sütemény és dísz torta rajzok

Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez

Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez

Dísz torta rajzok: születésnapi, névnapi karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

## **2/10. d vl szk**

Írásbeli

## Cukrász szakmai ismeretek

### **Kikészített sütemények II.**

- Krémesek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Tejszínes sütemények (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Nemzetközi cukrászati termékek (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Édes és sós teasütemények. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Parfék (általános jellemzői, csoportosítása, készítése).
- Pohárkrémek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)

## **3/11. d vl szk**

Írásbeli

### Cukrászat

- Bonbonok. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Tányérdesszertek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Díszítés
- Munkaszervezési feladatok ellátása
- Cukrászati termékek minőségi és forgalomba hozatala
- Munkatervek írása

## **Ksz/12. a vl szk**

Írásbeli

## Cukrász szakmai ismeretek

### Kikészített sütemények I.

- Csemegék (Tartós cukrászati készítmények) (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)

### Kikészített sütemények II.

- Krémesek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Tejszínes sütemények. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Nemzetközi cukrászati termékek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Teasütemények (Édes és sós teasütemények. általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Fagylaltok. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Parfék (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Pohárkrémek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Bonbonok. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Tányérdesszertek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Díszítés
- Munkaszervezési feladatok ellátása
- Cukrászati termékek minőségi és forgalomba hozatala
- Munkatervek írása.

## **Ksz/12. a vl szk**

Írásbeli

### Szakrajz

Feliratok (Álló és dőlt betűk)

Szegélydíszek (Vonalvezetéses motívumok rajzolása négyzethálós papírra. Kör alakú szegélydíszítések szerkesztése rajzolása)

Sablonok (Pasztilla rajzok készítése csokoládé és glazúrdíszítéshez)  
Feliratok (Zsinórírás, Tortafeliratok)  
Sablonok (Térbeli sablonok rajzolása (pl. ház, hintó stb.) mézes, tragant tésztához, kivágása, összeillesztése. Figurális sablonok rajzolása, kivágása)  
Sütemény és dísz torta rajzok  
Tészta felvágási, alakítási rajzok uzsonnasüteményekhez  
Süteményrajzok gyakorlaton elkészített cukrászati termékekhez  
Dísz torta rajzok: születésnap, névnap karácsonyi, húsvéti, gyermeknek készülő, esküvői, és évfordulóra készített torta tervezése

### **Osztályozó, javítóvizsga felszolgálás tantárgyakból**

#### **1/9. e vl szk**

##### Felszolgálási alapok

Higiénia, HACCP, munkavédelem  
Kommunikáció, viselkedéskultúra  
A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései  
Eszközismeret  
Értékesítési ismeret 1.  
Étel- és italismeret 1.

#### **2/10. e vl szk**

##### Felszolgálás

Étel és italismeret 2  
Értékesítési ismeret 2

#### **3/11. e vl szk**

##### Felszolgálás

Étlapszerkesztés, étrend összeállítás  
Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés  
Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

#### **9. A vl szg**

##### Felszolgálási alapok

Higiénia, HACCP, munkavédelem  
Kommunikáció, viselkedéskultúra  
A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései  
A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései  
Eszközismeret

#### **9. A vl szg**

##### Értékesítés elmélete

Vendéglátó értékesítés alapjai  
Ételek, italok értékesítése I.

### **10. B vl szg**

Felzolgálási alapok  
Értékesítési ismeret 1.  
Étel- és italismeret 1.

### **10. B vl szg**

Értékesítés elmélete  
Ételek és italok értékesítése I.  
Ételek és italok értékesítése II.

### **11. A vl szg**

Értékesítés elmélete  
Ételek, italok értékesítése I.

### **1/13 vl**

Értékesítés elmélete  
Értékesítés alapjai  
Ételek, italok értékesítése I.  
Ételek, italok értékesítése II.

### **2/14 vl, 5/13 vl**

Értékesítés elmélete  
Értékesítés alapjai  
Ételek, italok értékesítése I.  
Ételek, italok értékesítése II.