



Szegedi SZC

Krúdy Gyula Szakképző Iskola

**TANTÁRGYI
KÖVETELMÉNYEK
MELLÉKLET**

Szeged

2022.

A kötelező tantárgyak követelményei

MAGYAR-TÖRTÉNELEM MUNKAKÖZÖSSÉG

Magyar nyelv és irodalom tantárgyankénti és évfolyamonkénti követelményei

Irodalom

9. évfolyam:

Technikum +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 – himnuszköltészet, 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

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 – himnuszköltészet, 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

Technikum

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

Technikum

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

Technikum

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

Technikum

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

Technikum

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

Technikum

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

Technikum

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

Kommunikáció és magyar nyelv és irodalom

9. évfolyam

Szakképző iskola

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

Kommunikáció és magyar nyelv és irodalom

10. évfolyam

Szakképző iskola

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 technikum

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 technikum

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. technikum

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. 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

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. technikum

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 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 hagyományörző rendezvények a Kárpát-medencében
A honfoglaló és a középkori magyarság lovas kultúrája
Magyar lófajták

Történelem és társadalomismeret

9. évf. szakképző iskola

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/

Kulturális alaptudás: 5/13.tur-idvez

szóbeli

Magyar néprajzi csoportok, néprajzi tájegységek és a hazai kisebbségek.

Vázlatos áttekintés a településszerkezetről, 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

Technikum

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, százaléktört

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
Szorzattá 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), gyöktényező 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 értékkészlet 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, pótszögek 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

Sinustétel, 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, oszlopdiaagram 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 hengerverszerű testek, a henger felszíne és térfogata. Kúpszerű testek. A kúpszerű testek felszíne és térfogata. A csonka gúla, csonka kúp 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, számegyenesen.

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 normálalakokkal 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. technikum és 9. szakképző iskola, 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, áttűnések, 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 információszerezés 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. technikum 10. szakképző iskola, 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 ismételtes: 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, ismételtes, 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

TANTÁRGY MEGNEVEZÉSE: FÖLDRAJZ

Technikum

9-10. 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 szakképző iskola

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 Védetség
3.30 Viselkedés
Elemi részek az anyag szerkezete 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

11. évfolyam (4/12 osztály)

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

KÖTELEZŐ KOMPLEX TERMÉSZETTUDOMÁNYOS TANTÁRGY

9. évfolyam technikum –kereskedelem, turizmus-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 hatásuk.

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 felépítése 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

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, vércső.
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

Egy gén – egy jelleg kapcsolatok (Rh-vércsoport, öröklődő betegségek).
A nemiség szerepe a genetikai információ újrakombinálódásában (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 hímivarsejt 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, talajerosztás. 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 közlekedők tragédiája: a klasszikus gazdaságtan és kritikája.

Az ökológiai krízis társadalmi-szemléleti hátterének fő tényezői (fogyasztás, városiasodás, fosszilis energia felhasználása, globalizáció). A Gaia-elmélet lényege.

Turizmusföldrajz tantárgy

11-12. évfolyam turisztika technikum, 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 (Őrség, 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.

9. ÉVFOLYAM

SZÓBELI VIZSGA:

1/9. évfolyam szakképző iskola

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

9. évf. technikum

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. technikum

német nyelv

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

9. évf. technikum

francia nyelv

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

ÍRÁSBELI VIZSGA:

9. évf. technikum

angol nyelv

1. Bemutakozás, 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. technikum

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 tárgysetben, tagadás, tárgyas igék, szórendek
3. Elváló igekötős igék, erős-gyenge igék, Szórend
4. Elöljáró szavak, sorszámnev, Idő kifejezése, Részeselet, vonzatos

9. évf. technikum

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

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

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

Témakörök:

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

10. évfolyam

10. évfolyam szakképző iskola

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

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!

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

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

10. évf. technikum

német nyelv

1. Napirend

2. Párbeszéd: „Darf ich Sie einladen?“
 3. Étél-italrendelés étteremben
 4. Lakás bemutatása
 5. Személyek leírása
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
- Jelzői melléknév alany-tárgy és részes esetben, Módbeli segédigék múlt időben, „welcher, was für ein, dieser” használata

10. évf. technikum

francia nyelv

1. Ruhadarabok,
 2. Színek
 3. Étkezés otthon, étteremben
 4. Napirend
 5. Közlekedés
 6. Tájékozódás, útbaigazítás
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)

10. évf. turisztikai technikum

szakmai idegen nyelv

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

11. évfolyam

3/ 11. szakképző iskola

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. szakképző iskola (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. technikum 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. technikum

német nyelv

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

11. technikum

francia nyelv

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

11. évf. turisztikai technikum

szakmai idegen nyelv

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

11. évf. technikum és 4/12. szk. osztály

angol nyelv

1. Egyszerű/Folyamatos jelen/múlt igeidők összehasonlítása,
2. Egyszerű/folyamatos múlt igeidők összehasonlítása,
 - Vonatkozó mellékmondatok,
 - Melléknevek, módhatározók,
 - Melléknévfokozás
3. A jövő idő kifejezése,
 - Feltételes mód 2.
 - Névelők
4. Egyszerű/folyamatos befejezett múlt igeidők összehasonlítása
 - Fügő beszéd
5. Szenvedő szerkezet,
 - Célhatározói mellékmondat
6. Főnévi igenév,
 - ing- es alak,
 - Műveltető szerkezet,

- Segédigék+ have+past participle

11. évf. technikum

német nyelv

1. Visszaható igék tárgy és részes esetben, vonzatos igék, főnevek, jelzői melléknevek birtokos esetben, helyragos kérdő névmások, folytonosságot kifejező időhatározók
2. Präteritum, mellékmondati szórend, nem helyet kifejező előljáró szavak használata, előljáró 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, függő kérdés, igéből képzett főnév, főnévi igeneves szerkezetek

11. évf. technikum

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. szakképző iskola,

Foglakoztatás 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

12. évf. technikum 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. technikum

német nyelv

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

12. évf. technikum

francia nyelv

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

12. vendéglátó technikum

vendéglátó üzleti idegen nyelv

1. 1. Gasztronómia nyersanyai
2. Cukrászkészítmények megnevezései
3. Ételek megnevezései
4. Italok megnevezései
5. Vendéglátóipari egységek és helyiségeik
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, felszolgálás, értékesítés folyamatai
12. Üzleti levelezés

12. TUR. technikum

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 technikum

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. szakképző iskola

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. technikum 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. technikum

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. technikum

francia nyelv

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

13. ÉVFOLYAM

5/13. Kereskedő osztály

Értékesítés idegen nyelven

1. Bútor és lakástextil értékesítése
2. Lakberendezési cikkek értékesítése
3. Szőnyegek értékesítése
4. Függönyök 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

5/13. 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

5/13. 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 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. Ételajánlás, tipikus magyar vendéglátóhelyek, cukrászdák ajánlása.
9. Szállásfajták: Szállásfajták bemutatása, osztályozása

Szállodák és szállodai szolgáltatások: Szállodák és szállodai szolgáltatások bemutatása, információ kérés és adás, reklamáció és reklamációkezelés

5/13. Vendéglátásszervező osztály

Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete

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

KÉSZSÉGTÁRGYAK

Testnevelés, testnevelés és sport

9-13. évfolyam technikum, szakképző iskola

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 olimpiai kialakulásáról, történetéről, az újkori olimpiaiak 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!

Szakmai ágazati alapképzések

9. technikum

Munkavállalói ismeretek

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai ideny munka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Gazdasági ismeretek

Gazdasági alapfogalmak

A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe.

Termelési tényezők típusai, jellemzői.

A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása.

Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói.

A háztartás gazdálkodása

Család fogalma és funkciói.

Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás.

Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése.

A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona.

A vállalat termelői magatartása

Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, cél-rendszere, csoportjai.

Vállalkozási formák.

Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése.

A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai.

Az állam gazdasági szerepe, feladatai

Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása.

Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei.

Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés

Jogi alapfogalmak

A jog lényege, fogalma, funkciói.

A jogforrás és jogforrási hierarchiája.

A jogviszony.

A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága.

A jogrendszer felépítés.

Tudatos fogyasztói magatartás

Fogyasztóvédelmi alapismeretek

A fogyasztók alapvető jogai.

Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.

Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gya-korlása.

Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás

Marketing alapfogalmak

A marketing szerepe a vállalkozásban.

Marketingstratégia.

Marketingmix és elemei.

Nemzetközi gazdasági kapcsolatok

A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás.

Kereskedelempolitikai irányzatok.

A külkereskedelem alapvető formái.

Nemzetközi elszámolások eszközei.

A gazdasági integrációk szerepe és típusai.

Az Európai Unió fejlődése és működése.

Vállalkozások működtetése

A vállalkozások gazdálkodása

A gazdálkodási folyamat elemei.

Beszerezési folyamat.

Termelési folyamat.

Értékesítési folyamat.

A vállalkozások gazdálkodása

A gazdálkodási folyamat elemei.

Beszerezési folyamat.

Termelési folyamat.

Értékesítési folyamat.

Statisztikai alapfogalmak

A statisztika fogalma, ágai.

A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői.
A statisztikai ismerv és fajtái.
Az információk forrásai, az információszerzés eszközei.
A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai.
A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai.
A statisztikai adatok ábrázolása.
A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk.
A viszonyszámok csoportosítása.
A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik.
A megoszlási viszonyszám és összefüggései.
Középértékek és alkalmazásuk.
Számított középértékek (számítási átlag, súlyozott számítási átlag, mértani átlag)
Helyzeti középértékek: módusz, medián.

Kommunikáció

Kapcsolatok a mindennapokban

A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése.

A munkahelyi kapcsolattartás szabályai

Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben

A kommunikációs folyamat

A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása.

Ön-és társismeret fejlesztése

Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés

Digitális alkalmazások

Munkavédelmi ismeretek

A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai.

A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.

Tízujjas vakírás

Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével

Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással.

A jelek szabályai

A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismervelei alapján.

A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai

Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.

Digitális alkalmazások

A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.

Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.

Prezentációkészítés.

Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.

Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).

Kereskedelmi ismeret

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.

Munka-, baleset- és tűzvédelem

A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása

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

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 termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.

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

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

Kereskedelmi gyakorlat I.

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.

I. félév

Jogszabályok 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.

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

Bizonylatkitöltés gyakorlat

Áruforgalom bizonylatai.
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).
Üvegviszaváltó jegy
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás

Eladástan

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 árubemutatás

A vásárlás ösztönzés eszközei

Iparcikk áruismeret

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 sportfelszerelései, 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.

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: 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.

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.

Minőségtanúsítás 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/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. Pénztárzárás feladatai. A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele. Pénztáros elszámoltatása.

A pénzfeladás és bizonylati. 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 vegyesiparicikk 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 fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törülközők, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.
Vegyes iparcikkek áruismerete
Játékok áruismerete
Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.
Papír-, írószerek 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.
Szárasztás.

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. ker. technikum

Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

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

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 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 fiataikorúak védelmét szolgáló előírások

Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok.

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).
- Visszaru jóváírás bizonylat, visszaru 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, üvegviszaváltó 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).

2/10. a ker. szakképző iskola (kereskedelmi értékesítő)

Kereskedelmi ismeretek

Áruforgalmi ismeretek

- Az áruforgalmi folyamat elemei
- Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban
- A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés
- Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai
- A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja
- Göngyölegkezelés
- Raktárak, tárolási módok
- Árumozgató eszközök és gépek
- Beérkezett áruk készletre vételezése
- Készletnyilvántartó program megismerése
- Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása
- A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése
- Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)
- Az áruk eladásra történő előkészítése
- Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek
- Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók
- Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések
- Az áru kihelyezése az eladótérbe
- Értékesítési csatornák
- Értékesítési módok

Szakmai számítások
Árak felépítése
Leértékelés, akció, kiárusítás
Forgalom
Költségek
Árréstömeg
Átlagkészlet
Forgási sebesség napokban, fordulatokban
Áruforgalmi mérlegsor
Leltáreredmény meghatározása
Eredmény keletkezése

Online kereskedelem

Az e-kereskedelemben vonatkozó szabályok
Weblap, virtuális áruház felépítése
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése
Árukezelési, kommissziós és expediálási feladatok főbb elemei
Az áru feladása
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben

Üzlet működtetése

A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés
Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők
Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben
A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja
Felkészülés a hatósági ellenőrzésre
Munka-, tűz- és balesetvédelem
Munkavédelmi alapfogalmak
Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei
A munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések
A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása
Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv
Környezetvédelem
A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben
A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem
Az üvegházhatás jelensége, következménye
Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása
Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik
A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége
Erőforrás-gazdálkodás
Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)
Munkakörök a kereskedelemben
Munkaszervezés és információs folyamatok
A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése
Áru- és vagyonvédelem
Az áru- és vagyonvédelem szerepe
Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők
Áru- és vagyonvédelmi eszközök
A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei

Rendkívüli esetek kezelése

Pénztárgépkezelés

Pénztárgép működtetése

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben

A pénztárnyitás feladatai

A pénztárzárás feladatai

Pénzkezelés szabályai

A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások

Pénzkezelés bizonylatai

Nyugtaadási kötelezettség

Gépi/kézi készpénzfizetési számla

Fizetési eszközök, törvényi előírások

Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai

Valutával történő fizetés szabályai

Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai

A pénztáros elszámoltatása

A napi zárás elvégzése

Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása

Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása

Önkiszolgáló pénztárterminál

Az önkiszolgáló kassa nyitása és zárása

A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása

A terminál rendeltetésszerű működése

Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése

Termékismeret és – forgalmazás

Árrendszerek

Árrendszerek

A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben

EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök

Minőség

Az áru minőségére ható tényezők

Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei

Szabványok, szabványosítás

Fogyasztói érdekvédelem

A fogyasztókat megillető jogok

A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások

Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai

A szavatosság

A jótállás

Fogyasztói panaszok kezelése

Vásárlók könyve

Békéltető testület

Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben

Árufőcsoportok bemutatása

Élelmiszerek és élvezeti cikkek:

– Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények

– Az élelmiszerek összetétele

– Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége

- Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)
- Rendszertani csoportosítás
- Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések
- A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények
- Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai

Vegyiaruk:

- A vegyiárak fogalma, jellemzői, minőségi követelményei
- A vegyiárak kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása
- A vegyiárak forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények
- Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések
- Vegyiárak rendszertani csoportosítása

Ruházati cikkek:

- Rendszertani csoportosítása
- A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése
- A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények
- Kapcsolódó szolgáltatások

Vegyes iparcikkek:

- A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása
- A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok
- Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok

Műszaki cikkek:

- Műszaki és elektromos alapismeretek
- Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jó-tállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények
- Minőségi és biztonsági követelmények

3.5.4.6.5 Termékkihelyezés

A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával

A bolti kihelyezés általános szabályai

Polckép

Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai

Csomagolás

A csomagolás funkciói

A csomagolóeszközök fajtái

A csomagolásra vonatkozó előírások

A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük

Specifikus termékismeret

A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések

A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:

- Áruátvétellelre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai
- Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése
- Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és vesz-teségkezelés

Fogyasztói trendek

Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban

Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek

Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek

Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben

A digitális világ, okoseszközök

Felelős fogyasztás

Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem

Üzleti kommunikáció

A vásárlási döntést befolyásoló tényezők

A vásárlás indítékai

A vásárlási döntés folyamata

Vásárlói típusok, vásárlói magatartások

Értékesítési technikák és eladásösztönzés

A marketingkommunikáció területei:

– Reklám

– Személyes eladás

– Vásárlásösztönzés, PR

BTL-eszközök a kereskedelemben:

– Vásárlásösztönzés

– Vásárláshelyi reklám

– A személyes eladás technikája

Digitális kommunikáció

Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat

11.A ker. technikum

Marketing alapjai

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.
Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.
A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.

Az üzleti tevékenység tervezése elemzése

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.
Átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat fogalma, jelentősége.
Áruforgalmi mérleg sor.

II. félév

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

Áruforgalom

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

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

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

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. szakképző iskola (eladó)

Foglalkoztatás II.

I.félév

A Munka Törvénykönyve: Munkavállaló jogai, kötelezettségei

Munkaviszony létesítése, munkaszerződés módosítása, megszűnése, megszüntetése.

Teljes- és részmunkaidő, határozott és határozatlan munkaviszony, képviselői 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 állásinterjúban, 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 vagyonvédelem 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, Árucseré 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-árak 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 szeresek
Bőr-, cipő- és műbőrtisztító szeresek
Bútorápoló szeresek
Padlóápoló szeresek
Fertőtlenítő-, vízköoldó és maró hatású szeresek.
Tűzhelytisztítók.
Légfrissítők.
Fertőtlenítő- és maró hatású szeresek.
Autós vegyí termékek.
Szabad forgalmú irtószeresek..

II. félév

Testápoló és személyes higiéniaát szolgáló készítményesek.
Fürdő- és tusoló készítményesek
Testápoló tejesek vagy emulziók
Kézápoló készítményesek

Lábápoló készítmények
Hintóporok
Szőrtelenítő készítmények
Hajápolási készítmények.
Fog- és szájápoló készítmények.
Borotválkozásszerek
Dezodorok és izzadásgátló készítmények
Nápozásszerek
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

Mosószerek, mosási segédanyagok

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

Háztartási tisztítószerek

- 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. technikum

Marketing alapjai

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

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

Feladatok a költség elemzésére és tervezésére.

II.félév

Az eredmény elemzésére és tervezésére.

A mutatók értelmezése, elemzések készítése

Vezetési ismeretek

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

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

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 vagyonvédelmet 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 díszcsomagolás készítése.

Eladói feladatok az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokban.

Áruforgalom gyakorlata

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 előrcsomagolt árukra tájékoztató címkék készítése, elhelyezése a termékeken

Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken.

A fogyasztói ár feltüntetése.

Ajándékcsomag és/vagy díszcsomagolás készítése

Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai.

Értékesítés

Vállalkozási ismeretek

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

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

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, vagyonzóvédalmi 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
Feliratok, 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

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

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.

Nyereségadó, osztalék, a 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 bérghazdálkodás 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.
- Lízingselés 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.

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

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 zöldséglevek, 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 ízesítőszer és ételízesítő készítmények.

Dohányárak.

10. Vegyi áruk.

A vegyi áruk általános jellemzése.

Vegyárak 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. Méterárúk, rövidárúk

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

15. Konfekcióipari termékek

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

16. Divatárúk

A divatárúk 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, játékok.

Autórádiók.

X-box.

Play Station.

Nintendo Wii.

Mobiltelefonok, tartozékok.

Számítástechnikai termékek.

Áruforgalom

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 cikkszámok jelentősége, alkalmazása

Áruvédelem, vagyónvédelem

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

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)

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 vagyonsvédelmi 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 vagyonsvédelmet 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 dízscsomagolás készítése.

A működtetés szabályai elmélet

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

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

I. félév

Gépírás

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 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

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 (hőköltő, spirálozó, iratmegsemmisítő)

Irat- és adatbázis kezelés

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

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.

Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.

Sütő- és tésztaipari termékek

Kenyér.

Kenyér minősége.

Kenyér fajtái.

Sütőipari fehértermékek.

Szárastészták.

Szárastészták 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:

Vajfélések
Túrófélések
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 táplálkozási jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.

II.félév

Alkoholmentes italok.
A, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítvények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek 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 ízesítőszerkek:
A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.
Hazai fűszerkülönlegességek.
Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.
Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.
Ismétlés, rendszerezés:

Vegyí áru ismeret

Vegyí-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.
A vegyí áruk csomagolása.
A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát
jelek,
A szappanok és a mosás anyagai:

Szappanok
Mosószerek.
Mosási segédanyagok
Háztartási tisztító- és ápolószerek:
Mosogatószerek.
Általános tisztítószerek, lemosók
Súrolószerek.
Szőnyeg- és kárpittisztító szerek
Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.
Folttisztító szerek
Bútorápoló szerek
Padlóápoló szerek
Fertőtlenítő-, vízkőoldó 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
Napozószerek
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

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, Szőrtelenítők /borotvák, hajnyírók és Epilátor, I-light
II.félév
Elektromos háztartási nagygépek.
Hűtőgépek, fagyasztógépek.
Mosogatógépek. Mosógépek. Centrifugák. Szárítógépek. 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 bútór áruismeret

I. félév

A ruházati kereskedelem árucsoportjai,
Ruházati termékekhez használt legfontosabb természetes- és mesterséges eredetű
szálasanyagok 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)
Darabárúként- 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 fehéráruk: asztalneműk, konyharuhák, törölruhák, konyhaganítúrák, törölközők, fürdőlepedők

Kereskedelmi ismeretek

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). Ármozgató gépek, eszközök.

Számonkérés

Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.

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

A leltárhiany 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 megfelelőségi 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.

I.félév

Kiskereskedelem működési formái
Az áruforgalmi folyamat elemeinek megismerése. B-K-É Részt vesz az árubeszerzés
folyamatában.
Készletfigyelés és készletváltozás után árurendelési 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

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

Beszerezés tervezése

Árajánlatok 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

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

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 bútór áruismeret

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:

Székrenybútorok.

Ülőbútorok

Fekvőbútorok, matracok, ágybetétek.

Asztalok. Konyhabútorok

Gyerekbútorok.

Kiegészítő bútorok, előszoba bútorok.

Kerti bútorok.

A bútorok használatára, ápolására, kezelésére vonatkozó előírások

Vállalkozástan

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 bérgazdálkodás 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

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 akciótervet 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

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

- I. Félév
Jövedelemzörség tervezése, elemzés
- Költségek kialakulása, csoportjai, elemzése
 - Jövedelemzörségi 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.

VENDÉGLÁTÓ-TURIZMUS

9.technikum és szakképző iskola ágazati alapozó képzés tantárgyi követelményei.

Munkavállalói ismeretek

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

A munka világa

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagok alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk

A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái

Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek

A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

A cukrászati termelés alapjai

A cukrászati helyiségek, munkaterületek

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek bal-estmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A vendégtéri értékesítés alapjai

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

- Dunakanyar térség
 - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:
- Budapest
 - Világörökségi helyszínek
- Turisztikai termékek hazai trendjei
- Egészségturizmus
 - Kulturális turizmus
 - Bor- és gasztronómiai turizmus
 - Hivatásturizmus
 - Rendezvényturizmus
 - Aktív és természeti turizmus
- A szálláshelyek csoportosítása és minősítése
- A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)
- A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül
- Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök
- Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

VENDÉGLÁTÓ ISMERETEK

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

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

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

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

11.A ker-tur. technikum

Pénzügyi és vállalkozói ismeretek

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

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

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

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

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 szállodaiiparban, azok jelentősége
Hatósági ellenőrzések szállodákban
Békéltető Testület szerepe, működése
Vendégelégedettség mérése, ennek lehetőségei
Mystery shopping

- 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

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

I. félév:

1. Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk (vaj sertészsír, baromfizsír 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 higiéniája

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

Vendéglátó gazdálkodás

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.

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.

Élelmiszer ismeret

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 termékcsoporthoz való 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.

Szárasztészták

Szárasztészták fogalma, csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban.

Szállodaismeret

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

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

Turizmusmarketing

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

Szakmai számítás

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

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)

Szénsavas üdítőitalok (táplálkozástani 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

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

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 piacgazdaságban. 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.

Marketing alapjai

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

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

I. Félév

Értékesítési politika

- Értékesítési csatorna hossza
- Értékesítési csatorna szélessége
- Marketingstratégiák az értékesítésben
- Franchise
- Értékesítési csatornák a turizmusban

Marketingkommunikáció

- Az idegenforgalmi kommunikáció jelentősége
- Marketingkommunikáció eszközrendszere
- 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

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)

-

ÁLTALÁNOS ÉLELMISZERISMERET

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

Járulékos 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, táplálkozástani jelentősége
A gabonafajták és alkalmazásuk az emberi táplálkozásban
Malomipari műveletek és termékeik. Örléssel 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
Száraztészták alapanyagai, gyártása
Száraztészták 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 lépcsői.
Az állati eredetű zsírok jellemzői, előállításuk.
A méz
Természetes édesítőszer: cukor
Mesterséges édesítőszer, cukorpótlók, cukoralkoholok
Zöldségek összetétele, táplálkozástani 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
Száraztermésű gyümölcsök jellemzése, felhasználása
Citrusfélék
Friss és szárított déligyümölcsök
Egzotikus, különleges déligyümölcsök
Lédús és száraztermésű gyümölcsök összetétele, összehasonlításuk, felhasználásuk

ÉLELMISZERBIZTONSÁGRÓL ÁLTALÁBAN

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

3/11 vl. szakképző iskola

Foglalkoztatás II.

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

I. Félév

Ügyvitel a vendéglátásban - bizonylatok és készletgazdálkodás
- leltározás
- nyomtatványok

II. Félév

Számviteli alapok
Üzleti választék kialakítása, közlése

Szakmai számítások

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

I. Félév

Koffein élettani hatása, kávéfajták, kávé feldolgozás

Pörkölt kávé összetétele, pörkölési módok

Koffeintartalmú élvezeti szerek: tea

Kakaópor előállítása, 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

Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

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

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.

Turizmus rendszere

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

I. félév

Marketing alapjai

- Marketing fogalma, történeti kialakulása, fejlődési korszakok
 - Marketing eszköztár, Marketing-Mix (7 P)
 - Piac, célpiaci marketing, szegmentáció
 - Fogyasztói magatartás vizsgálata
 - Marketingkutató gyakorlat
 - 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

I. félév

Fizetési tranzakciók

1. Pénznemek, valuta, deviza
2. Árfolyamok alkalmazása
3. Készpénzforgalmi tevékenység
4. Pénzügyi tranzakciók, fajtái, bizonylatai

II. félév

Ügyviteli folyamat

5. Ügyviteli folyamat
6. Ügyviteli rend kialakítása, szerepe
7. Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználásuk
8. Készletkezelés
9. Irodatechnikai eszközök alkalmazása

Foglalkoztatás II.

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

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, munkaviszonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv).

A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép.

Ügyvitel

I. félév

Fizetési tranzakciók

10. Pénznemek, valuta, deviza
11. Árfolyamok alkalmazása
12. Készpénzforgalmi tevékenység
13. Pénzügyi tranzakciók, fajtái, bizonylatai

II. félév

Ügyviteli folyamat

14. Ügyviteli folyamat
15. Ügyviteli rend kialakítása, szerepe
16. Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználásuk
17. Készletkezelés
18. Irodatechnikai eszközök alkalmazása

Jogszabályok a vendéglátásban

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 vagyonvédelmi előírásai
- Környezetvédelem előírásai

Szervezés és irányítás a vendéglátásban

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.

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

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

I. félév

Vállalkozások működtetése

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

21. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek
22. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása
23. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
24. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
25. A KKV-k szerepe a turizmusban.
26. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
27. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
28. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
29. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
30. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
31. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
32. A vállalkozás finanszírozása.
33. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.
34. Finanszírozási lehetőségek.
35. Pénzügyi tervezés
36. A vállalkozás erőforrásai.
37. A vagyon fogalma.
38. A vállalat eszközei, forrásai.
39. A mérleg.
40. Az eredmény kimutatása

II. félév

41. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
42. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
43. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
44. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
45. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
46. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

Vállalkozások dokumentációja

47. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
48. Vállalkozások képviselője.
49. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
50. Szerződések
51. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
52. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
53. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
54. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
55. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

Turisztikai üzletágak gyakorlata

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 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
Vevőkörelemzés, termékfejlesztés.
Árpolitika, árképzés.
Utazási irodai marketing.
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon.

Turisztikai üzletágak működtetése gyakorlat

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
Üzemplátogatás
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

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

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

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

I. félév

Budapest bemutatása magyarul

Az autóbuszos/gyalogos körút/-séta módszereinek alkalmazása

Budapesti városnézés klasszikus útvonala

II. félév

Régió bemutatása magyarul

Az (adott) város, régió látnivalóinak ismertetése autóbuszos idegenvezetés keretében magyar nyelven

Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat

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) |
| Hatékonyági mutatók |
| Gazdasági elemzések |
| Esettanulmányok |

VÁLLALKOZÁSI ALAPISMERETEK

I. félév

Vállalkozások működtetése

56. Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
57. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint
58. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek
59. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása
60. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
61. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
62. A KKV-k szerepe a turizmusban.
63. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
64. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
65. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
66. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
67. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
68. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
69. A vállalkozás finanszírozása.
70. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.
71. Finanszírozási lehetőségek.
72. Pénzügyi tervezés
73. A vállalkozás erőforrásai.
74. A vagyon fogalma.
75. A vállalat eszközei, forrásai.
76. A mérleg.
77. Az eredmény kimutatása

II. félév

78. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
79. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.
80. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.

81. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
82. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
83. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

Vállalkozások dokumentációja

84. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
85. Vállalkozások képvisellete.
86. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
87. Szerződések
88. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
89. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
90. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
91. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
92. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

Turisztikai üzletágak gyakorlata

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
Vevőkörelmézés, termékfejlesztés.
Árpolitika, árképzés.
Utazási irodai marketing.
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon.

5/13 ker-tur.

Ügyviteli ismeretek

I. Félév

Fizetési módok

- Fogalmak: valuta, deviza, árfolyam, árfolyamváltás, 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, kiállítása, fajtái

II. Félév

Ügyviteli bizonylatok

- Ügyviteli folyamat
- Ügyviteli rend kialakítása, szerepe
- Ügyviteli bizonylatok fajtái, felhasználási területük
- Irodatechnikai eszközök alkalmazása

Utazásszervezés

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 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

Utazási szolgáltatások értékesítése gyakorlat

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

II. félév

Vállalkozások működtetése

93. Vállalkozás, vállalkozó alapfogalmak
94. A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői a tulajdonforma, a tevékenység jellege, a méret és a társasági forma szerint
95. Vállalkozások alapítására vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek

96. Okmányirodák és cégbíróság vállalkozással kapcsolatos feladatai Vállalkozó tevékenységi kör meghatározása
97. A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai
98. A vállalkozás módosítására, megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó jogi szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek.
99. A KKV-k szerepe a turizmusban.
100. Üzlet működéséhez szükséges szerződések, engedélyek, hatóságok.
101. A tevékenységformának megfelelő telephely kiválasztása
102. Az üzlet helyiségei, kialakításának megtervezésének szempontjai. Az alapterület hatékony kihasználásának szempontjai.
103. A vállalati tevékenység tervezésének fontossága
104. A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze.
105. Az üzleti terv fogalma, készítéséhez felhasználható információk. Az üzleti terv felépítése, tartalma.
106. A vállalkozás finanszírozása.
107. Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.

108. Finanszírozási lehetőségek.
109. Pénzügyi tervezés
110. A vállalkozás erőforrásai.
111. A vagyon fogalma.
112. A vállalat eszközei, forrásai.
113. A mérleg.
114. Az eredmény kimutatása

II. félév

115. Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása. Munkaerő felvétel, béralku
116. Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.

117. A bérgazdálkodás szempontjai. Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.
118. A munkabér után fizetendő adók, járulékok
119. A tevékenység végzéséhez szükséges felszerelések, berendezési tárgyak körének meghatározása, azok beszerzési lehetőségei
120. Munka-, környezet-, vagyon-, tűz- és balesetvédelmi, valamint egészségügyi szabályok a turisztikai vállalkozások esetében.

Vállalkozások dokumentációja

121. Alapítással kapcsolatos dokumentumok
122. Vállalkozások képviselője.
123. Jogszabályon alapuló egyéb dokumentumok
124. Szerződések
125. Az üzleti adminisztráció legfontosabb dokumentumai
126. Működéssel kapcsolatos dokumentumok
127. Nyilvántartással kapcsolatos dokumentumok
128. Az egyes adónemek jellemzői, alanya, tárgya, mértéke.
129. Az adókötelezettséghez kapcsolódó dokumentumok

Turisztikai üzletágak működtetése gyakorlat

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
Vevőkörelemzés, termékfejlesztés
Árpolitika, árképzés
Utazási irodai marketing
Minőségbiztosítás a turisztikai piacon

Foglalkoztatás II.

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.

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

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.
- Eszközugdálkodás.

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

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 összefüggéseik: 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, árrésszint).
- 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, árrés, nettó ár, bruttó ár).
- A bevételszámítás során alkalmazott mutatók és összefüggéseik (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árrés 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.
- Bérgazdálkodás és elemzése: munkabér-számítás, átlagbér, bérköltség, bérszínvonal, bérköltség közteherrel, bérszínvonal közteherrel).

Jövedelmezőség-számítás

- A költség fogalma; fajtái és azok csoportosítása.
- Költség-gazdálkodás, költségelemzés (költségszint).
- Az eredmény fogalma.
- Az eredmény-kimutatás menete; jövedelmezőségi tábla; az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítása.

- Az eredmény elemzése (eredményszint).
- Amortizáció számítási alapok.
- Beruházással kapcsolatos számítások (megtérülési idő, hozam).

Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

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 kezelés, állásinterjú.

Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnyal 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

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

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

I. félév

Alapvető matematikai műveletek ismétlése

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

ORSZÁGISMERET KÖVETELMÉNYRENDSZER

| |
|--|
| <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 |
| ÓRSÉGI 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 |
| RENEZÁNSZ |
| BAROKK |
| KLASSZICISTA |
| ROMANTIKA |
| EKLEKTIKA |
| SZECESSZIÓ |
| LEGJELENTŐSEBB MAGYAR FESTŐINK, SZOBRÁSZAINK ALKOTÁSAI |
| MŰVÉSZTELEPEK, ALKOTÓTÁBOROK |
| |

VENDÉGLÁTÓ ÁGAZAT TANTÁRGYI KÖVETELMÉNY

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
 Köretek
 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

 Vadonéló 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

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

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, belsőségeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

Nagyvágóállatok:

Szarvasmarha

Borjú

Sertés

Juh

Vágóállatok húsrészeinek, belsőségeinek 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

Cukrász szakmai ismeretek

Cukrászműhely, gépek, berendezések, eszközök

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alapműveletek

Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények:

- Cukorkészítmények.(Főzött és Olvasztott cukorkészítmények)
- Töltelékek
- Gyümölestartósítás
- 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

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

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)

Cukrászat

- Bonbonok. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Tányérdesszertek. (általános jellemzői, csoportosítása, készítése)
- Díszítés
- Munkaszervezési feladatok ellátása
- Cukrászati termékek minőségi és forgalomba hozatala
- Munkatervek írása

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.

Felzolgálati alapok

Higiéniá, HACCP, munkavédelem

Kommunikáció, viselkedéskultúra

A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

Eszközismeret

Értékesítési ismeret 1.

Étel- és italismeret 1.

Felzolgálat

Étel és italismeret 2

Értékesítési ismeret 2

Felzolgálat

Étlapszerkesztés, étrend összeállítás

Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek

Felzsolgálási alapok

Higiénia, HACCP, munkavédelem

Kommunikáció, viselkedéskultúra

A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

A vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései

Eszközismeret

Értékesítés elmélete

Vendéglátó értékesítés alapjai

Ételek, italok értékesítése I.

Felzsolgálási alapok

Értékesítési ismeret 1.

Étel- és italismeret 1.

Értékesítés elmélete

Ételek és italok értékesítése I.

Ételek és italok értékesítése II.

Értékesítés elmélete

Ételek, italok értékesítése I.

Értékesítés elmélete

Értékesítés alapjai

Ételek, italok értékesítése I.

Ételek, italok értékesítése II.

Értékesítés elmélete

Értékesítés alapjai

Ételek, italok értékesítése I.

Ételek, italok értékesítése II.

Cukrász szakma: Előkészítés

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

a) A munkafeladat megismerése

b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

e) Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése

a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

- a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek
- b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása
- c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése
- d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása
- e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
- d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
- e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- f) Túrótöltelékek készítése
- g) Sós töltelékek, készítése
- h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrédek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- k) Tejszínrémek készítése, ízesítése
- l) Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése

- a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
 - b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
 - c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
 - d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelikes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
 - e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
 - f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
 - g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
 - h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
- Tészták és sós teasütemények készítése

a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

Krémes készítmények előállítása

a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése

c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

Édes teasütemények, mézesek készítése

a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése

c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcs torta készítése

d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése

e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése

– Torták töltése szögletes alakban

– Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

– Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése

h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek készítése

a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének meghatározása

c) Tészták készítése:

– Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése

– Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése

– Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

– Roppanós rétegek készítése

e) Krémek készítése

– Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcs pürével

– Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganachesal

- Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
 - Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
 - f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
 - Rétegelt vágott monodesszertek készítése
 - Formában dermesztett monodesszertek készítése
 - Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
 - g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése
 - h) Minidesszertek készítése
 - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
 - Macaron készítése
 - i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
- Bonbonok készítése
- a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
 - b) Csokoládé temperálása
 - c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcs-bonbonok készítése
- Hidegcukrászati termékek készítése
- a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
 - b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
 - c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.
- Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
- d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése
- Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás
- a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
 - b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
 - c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
 - d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

Bevonatok készítése, alkalmazása

- a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
 - b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
 - c) Fondán melegítése, hígítása
 - d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
 - e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújott csokoládébevonat készítése
- Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása
- a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
 - b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel
 - c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval
 - d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval
 - e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

- f) Hagományos torták, szeletetek, tekercek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után
 - g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal
 - h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása
 - i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése
 - h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
 - j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése
 - k) Cukrászati termékek tálalása
- Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése
- a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével
 - b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése
 - c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása
 - d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színeztése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján
 - e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása
 - f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése
 - g) Díszmunkák tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

Anyaggazdálkodás

- a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.
- f) Árufelhasználás megállapítása
- g) Áruszükséglet megállapítása
- h) Raktár gazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja

- a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
- c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
- d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

Elszámoltatás

- a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
- b) Cukrászüzem és raktár leltározása
- c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
- d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
- e) Leltáreredmény megállapítása

Szakács szakma: Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Előkészítés

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton

Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacska, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként hasznosítható

Sűrítési eljárások

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

Pékárúk és cukrászati alaptészták

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.

Savanyítás, tartósítás

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

Hűtő- és fagyasztó berendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztó berendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkoló készülékeket.

Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket.

Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).

3.4.2.6.4 Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbett, fagylaltot, jégkrémet, mousset, habot vagy mártálapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszaló berendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-videur: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

3.4.2.6.5 Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfűvőka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Főzés

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy étel kiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

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

Gőzölés

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

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

Párolás

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló-lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek

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

Sütés I.

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa-szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakok, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfák-lyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

Sütés II.

Zárt légtérű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospertben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül például hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérje átalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

Cukrászat

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)

- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

Ételek tálalása

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tényezőket, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tényért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tényért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tényér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tényéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.

Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat.

Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

Büfék összeállítása és tálalása

Ígényt szerinti megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonálisitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket.

Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.

Az anyagfelhasználás kiszámítása

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Árképzés

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát.

Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.

Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó,

bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás

legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban.

Pincér-vendégtéri szakember szakma: Rendezvényszervezési ismeretek

A rendezvények típusai, fajtái

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

Az értékesítés folyamata

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálat általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

Kommunikáció a vendéggel

Általános kommunikációs szabályok

Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során

Kommunikáció a társas étkezéseken

Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken

Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása

Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

A rendezvény lebonyolítása

Nyitás előtti előkészítő műveletek

Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése

Rendezvénykönyv ellenőrzése

Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése

Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek

Felszolgálati ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálat lebonyolítása

Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata

Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés

Rendezvényen való felszolgálat

Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé

Étel- és italismeret

Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás
Aperitif és digestif italok, italajánlás
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)
Étlap szerkesztésének szabályai
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai
Alkalmi menüsorok összeállítása, étlendek és a hozzá illő italok ajánlása
Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

Értékesítési ismeretek

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponjtjai
Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök
A bankett kínálat kialakításának szempontjai
Vendégigények, szezonálítás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége
A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.
Sommelier feladatának marketingvonatkozásai
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák
Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése
Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.
Gasztroesemények az online térben
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon
Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg-választása az online protokoll szerint

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Beszerzés
Árrendelési és beszerzési típusok
Nyersanyagok beszerzési követelményei
Raktározás
Az áruátvétel szempontjai és eszközei
Raktárak típusai, kialakításának szabályai
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai
A selejtezés szabályai
Termelés
Vételezések szabályai
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés
Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

Árképzés

Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árresz

Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

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

Vállalkozási formák

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

Alapvető munkajogi és adózási formák

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

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelezései

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

Turisztikai technikus

Beszerzés és értékesítés

Utazásszervezés

Az utazásszervezés története

Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai

A vagyoni biztosíték jelentősége és formái

Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak

Az utazásszervezés folyamata, feltételei

Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak

Bizományosi/ügynöki szerepek

3.4.1.6.2 Utazásszervezés – kereslet és kínálat

A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban

Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra

A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon

A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour

3.4.1.6.3 Turisztikai árualap

Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése)

Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások faj-tái, kategóriái célcsoportok szerint

Utazásszervezés/utazásközvetítés

Utazási szerződés (utassal kötött)

Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei

Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízum-ügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)

A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők

A magyarországi közlekedés főbb jellemzői

A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások

A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban

Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.

3.4.1.6.5 Globális helyfoglalási rendszerek

Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traf-fics

3.4.1.6.6 Szállásközvetítő oldalak

A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik

Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás

3.4.1.6.7 Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok

A repülőjegy-foglalás módja, menete

A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér-lés, biztosítás, szállásfoglalás)

3.4.1.6.8 Magyarország világörökségi helyszínei

Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Pusztá

Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrásy út és történelmi környezete; Hollókő ófalú és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák

Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék

Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás

Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana)

Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás

Árualapok az utazásszervezésben

Saját és közvetített utak

Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában

A biztosítások fajtái

A valutaváltás szabályai

A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei

Vállalkozási formák

Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése

Pénzforgalmi dokumentumok

Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése

Az áfa a turizmus különböző területein

Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai

Az utazásszervezés számításai

A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások

A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja

Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés
Elszámolás

Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szállás, vendéglátás, programok

Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek

Utókalkuláció

Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve

Árrés kiszámítása – áfa

Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa

Gazdasági elemzések

Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével

Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével

A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében

Speciális szolgáltatások

Bevezetés a pszichológiába

A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései

Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció

Erkölcsi szabályok, normák

Viselkedéskultúra az üzleti életben

Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái

Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás

A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus

Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Fogyasztói magatartás

Fogyasztótípusok

Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők

Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok

Marketingkommunikáció

A marketingkommunikáció célja, eszközei

2 Reklám

A reklám fogalma, fajtái, tervezése

A reklám gazdasági és társadalmi hatásai

Reklámtorta

Személyes eladás

A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága

A személyes eladás lehetőségei a turizmusban

Eladásösztönzés

Fogyasztókra és kereskedőkre irányuló eszközök

Az értékesítés ösztönzés tervezése

Eladásösztönzés lehetőségei a turizmusban

PR – Public Relation

A PR fogalma, célcsoportjai

Belső és külső PR

Corporate Identity

Modern marketingkommunikációs eszközök

ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet

BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations

Direkt marketing

A direkt marketing sajátosságai, módszerei

Az adatbázis szerepe

GDPR – Adatvédelem

Közösségi média

A közösségi média szerepe a turizmus területén

A PESO-modell

A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Goog-le+, Tripadvisor

Adminisztráció és elszámolás

Nyilvántartások

Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok

Szerződések

Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek

Utazásközvetítői szerződések

Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel

Forgatókönyv

Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve

Jegyzőkönyv

Vis major esetek kezelése

A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei

A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések

Szituációs gyakorlatok

Idegenvezetői jelentés

Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége

Szituációs feladatok

Részvételi jegy

Részvételi jegyek mint utazási dokumentumok

Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban

Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor

Idegenvezetés

Útvonaltervezés

Az útvonaltervezés szabályai

A városnézés formái (gyalogos, autóbuszos), módszertana

A körutazások szabályai

Az élményvezetések sajátosságai

Közlekedési eszközökhöz és helyszínekhez kapcsolódó idegenvezetés

Autóbuszos utazások

Repülőgépes utazások

Kapcsolódó transzferek

Gyalogos körséta

Tárlatvezetés

Célcsoportok sajátosságai

A célcsoportok meghatározása és fajtái

Európai üdülőtípusok, Hahn, Jung, Hippokratész tipológiája

Speciális igények felmerülése és kezelése

Konfliktus- és panaszkezelés, rendkívüli helyzetek

A konfliktuskezelés módszerei, a panaszkezelés lehetőségei, rendkívüli helyzetek megoldásai (vis maior esetek, baleset, betegség, haláleset, poggyász/úti okmány elvesztése stb.)

Az információközlés írásbeli és szóbeli módjai, IKT az idegenvezetésben

Információközvetítés

Vezetési technikák

A digitális technológia alkalmazása: multimédiás rendszerek, navigációs rendszerek, mobiltechnológia, Cloud Computing, social networks, digitalizált vendégfogadás, audioguide

Nyomtatott tájékoztató anyagok

Idegenvezetői adminisztráció, dokumentumok kezelése

Idegenvezetői dokumentáció (forgatókönyv, beszámoló, utas csoport nyilvántartás, voucherek, számlák stb.)

A referenssel való egyeztetés dokumentumai

Az úti okmányok fajtái, vízumkötelezettség és az ehhez kapcsolódó szabályok

Valuta- és vámszabályok

A turisztikai partnerekkel való kapcsolattartás okmányai

Elszámolások, visszajelzések, jegyzőkönyvek készítése

Fogyasztóvédelem

Turizmusmarketing és protokoll

A marketing alapjai

A marketing fogalma

Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás

Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége

4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem

Marketingstratégia

Marketing alap- és részstratégia

A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés

A marketingtervezés folyamatának hét lépése

Marketingterv

Szervezeti marketing

A szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai

Beszerzési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók

Viszonteladók csoportosítása

Piackutatás

A piackutatás fogalma

Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás

Brandmarketing

Branding fogalma

Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése

Márka értékének és különlegességének azonosítása

Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében

Hűség a márka értékeihez

Turizmusmarketing

HIPI-elv

Szegmentáció a turizmus területén

Az utazási döntés folyamata, modellje

A turisztikai termék életgörbéje

Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban

Etikett és protokoll

Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)

Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)

Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)

Megjelenés az interneten – a netikett

Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból

Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll

A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)

Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények)

Rendezvények protokollja

Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

Országismeret idegen nyelven

Kulturális turizmus

Városi turizmus – Az 5A-modell

Turisztikai infra- és szuprastruktúra

Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek

Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekventált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútjai

Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények

Kulturális élményszerzés

Egészségturizmus

Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúsoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula

Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek

Wellnessturizmus

Bor- és gasztroturizmus

Borvidékek: a 22 magyar borvidék

Borturizmus: a bor mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek

Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok

Hungarikumok

Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek

Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.

Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében

A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten

Városbemutató kisvonatok

Villány-siklósi borút

Palóc út stb.

Üzleti menedzsment a turizmusban

Bevételgazdálkodás

A bevétel elemei, részei

A bevétel tervezés egyszerű folyamata

A bevétel bizonylatai, elszámoltatása

Fizetési módok

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei

Pénzügyi elszámolás

Szakhatósági ellenőrzés

Létszám- és bér gazdálkodás

Álláshirdetés

Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai

Munkaszerződés

Kölcsönzött munkaerő

Munkabeosztás

A munkavállalók védelme

A bérezés alapjai

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai

Vezetés a gyakorlatban

Vezetés fogalma

Szervezeti felépítés

Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése

Csapatépítés, tréningek, motiváció

Vállalkozás indítása

Vállalkozási formák

Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése
Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

Turizmusmarketing és protokoll

A marketing alapjai

A marketing fogalma

Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás

Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége

4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem

Marketing stratégia

Marketing alap- és részstratégia

A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés

A marketingtervezés folyamatának hét lépése

Marketingterv

Szervezeti marketing

Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai

Beszerezési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók

A viszonteladók csoportosítása

Piackutatás

A piackutatás fogalma

Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás

Brandmarketing

Branding fogalma

Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése

A márka értékének és különlegességének azonosítása

Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében

Hűség a márka értékeihez

Turizmus marketing

HIPI-elv

Szegmentáció a turizmus területén

Utazási döntés folyamata, modellje

A turisztikai termék életgörbéje

Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban

Országmarketing, régiómarketing, TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing

Szállodai marketing, HORECA

Etikett és protokoll

Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)

Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)

Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)

Megjelenés az interneten – a netikett

Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból

Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll

A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szin-tű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)

Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények)

Rendezvények protokollja

Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor