

## Tartalom

KERESKEDELMI GAZDASÁGTAN.....	14
13. Évfolyam .....	14
14. Évfolyam .....	15
Marketing tantárgy.....	16
13. évfolyam érettségire épülő kereskedő.....	16
14. évfolyam érettségire épülő kereskedő.....	17
Ruházati és bútor áruismeret.....	17
13. évfolyam .....	17
14. évfolyam .....	18
Vállalkozástan.....	18
14. évfolyam .....	18
Eladástan HÍD II. ....	19
9. évfolyam .....	19
9. évfolyam .....	19
10. évfolyam .....	20
Kereskedelmi ismeretek.....	20
Áruforgalom .....	20
Jogszabályok alkalmazása.....	21
Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés.....	21
ÁRUFORGALOM tantárgy Szakgimnázium Kereskedelem ágazat .....	22
9. évfolyam .....	22
10. évfolyam .....	22
11. évfolyam .....	23
12. évfolyam .....	23
Üzleti tevékenység elemzése és tervezése .....	25
9. Évfolyam .....	25
Az áruforgalom tervezése.....	25
10. Évfolyam .....	25
Az áruforgalom tervezése.....	25
11. Évfolyam .....	26
Az üzleti tevékenység eredményessége, elemzése.....	26

12. Évfolyam .....	27
Üzletei tevékenység eredményessége, elemzése .....	27
Marketing alapjai.....	29
11. évfolyam szakgimnázium kereskedelmi ágazat.....	29
12. évfolyam szakgimnázium kereskedelmi ágazat.....	29
Vezetési ismeretek .....	31
Szakgimnázium 12. évfolyam kereskedelmi ágazat .....	31
ÁRUFORGALOM tantárgy Szakközépiskola Eladó.....	32
9. Évfolyam .....	32
10. Évfolyam .....	32
11. évfolyam .....	34
Élelmiszer áruismeret.....	34
Szóbeli .....	34
Foglalkoztatás II.....	34
11. évfolyam .....	34
11. Évfolyam .....	35
A működtetés szabályai /elmélet/ .....	36
11. évfolyam .....	36
Eladástan .....	37
9. évfolyam.....	37
Kereskedelmi ismeretek (szakközép) .....	38
9. évfolyam .....	38
10.évfolyam .....	38
11. évfolyam.....	39
Műszaki cikk áruismeret.....	40
10. évfolyam .....	40
11. évfolyam .....	40
Élelmiszer és vegyiáru áruismeret.....	41
9. évfolyam.....	41
10. évfolyam .....	41
11. évfolyam .....	41
9. évfolyam.....	42

Ruházati és vegyesiparicikk áruismeret .....	42
10. évfolyam .....	43
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok .....	44
9. évfolyam .....	44
10. évfolyam .....	45
Magánbiztonság vagyónvédelem.....	46
9. évfolyam .....	46
10. évfolyam .....	46
Fegyveres szervek és vagyónvédelem.....	47
11. évfolyam .....	47
12. évfolyam .....	48
Jogi és közigazgatási ismeretek .....	49
11. évfolyam .....	49
12. évfolyam .....	50
Speciális informatika .....	51
Alkalmazott számítástechnika .....	52
13. évfolyam .....	52
14. évfolyam .....	52
Élelmiszerek a gyakorlatban.....	53
9. évfolyam .....	53
10. évfolyam .....	54
Élelmiszerbiztonságról általában.....	55
Termelés elmélete.....	57
13. évfolyam .....	57
14. évfolyam .....	57
Marketing alapjai.....	59
11. évfolyam .....	59
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban .....	59
13. évfolyam .....	59
Minőségirányítás .....	59
10. évfolyam .....	59
Értékestés elmélete .....	60

10. évfolyam.....	60
Értékestés elmélete.....	60
11. évfolyam .....	60
Vendéglátás higiénája .....	61
Általános élelmiszerismeret .....	61
9. évfolyam .....	61
Általános élelmiszerismeret .....	61
10. évfolyam .....	61
Mikrobiológia és higiénia .....	62
9. pék évfolyam .....	62
Sütőipari technológia. ....	62
9. évfolyam .....	62
10. évfolyam .....	62
11. évfolyam .....	63
Szakmai számítás.....	63
9. évfolyam .....	63
11. évfolyam .....	63
Szakmai gépek.....	64
9. évfolyam .....	64
10. évfolyam .....	64
11. évfolyam .....	64
Felszolgálás.....	65
10. Évfolyam .....	65
11. Évfolyam .....	65
Felszolgálási alapok 9-10 szakgimi .....	66
9. Évfolyam .....	66
10. Évfolyam .....	66
Mézeskalács készítés.....	67
11. évfolyam .....	67
Cukrász szakmai ismeretek.....	68
9. évfolyam .....	68
10. évfolyam .....	68

11. évfolyam .....	68
Szervezés és irányítás .....	68
13. évfolyam .....	68
14. évfolyam .....	68
Jogszabályok a vendéglátásban.....	70
13. évfolyam .....	70
14. évfolyam .....	70
Ügyvitel.....	71
14. évfolyam .....	71
Termelés elmélet.....	71
9. osztály.....	71
10. osztály.....	71
11. osztály.....	71
Élelmiszerek csoportjai.....	71
11. osztály - szakközépiskola .....	71
Vendéglátó gazdálkodás szakközépiskola .....	72
9. évfolyam .....	72
10. évfolyam .....	72
11. évfolyam .....	72
Vendéglátó gazdálkodás elmélete, 13. évfolyam.....	73
Szakmai számítás, 12. évfolyam, szakgimnázium.....	73
Vendéglátó gazdálkodás 11-12. évfolyam, szakgimnázium (kifutó) .....	74
11. évfolyam .....	74
12. évfolyam .....	74
Ételkészítési ismeretek alapjai.....	74
9. évfolyam .....	74
Ételkészítési ismeretek .....	75
10. évfolyam .....	75
Ételkészítési ismeretek .....	76
11. évfolyam .....	76
Értékesítés elmélete, 13-14 érettségire épülő képzés .....	76
13. Évfolyam .....	76

14. Évfolyam .....	77
Testnevelés .....	77
9. évfolyam .....	77
10. évfolyam .....	77
11. évfolyam .....	78
12. évfolyam .....	78
Magyar irodalom .....	79
9. évfolyam .....	79
10. évfolyam .....	79
11. évfolyam .....	80
12. évfolyam .....	80
Magyar nyelv .....	80
9. évfolyam .....	80
10. évfolyam .....	81
11. évfolyam .....	81
12. évfolyam .....	81
KOMA .....	81
10.évfolyam .....	81
KOMA .....	83
11. évfolyam .....	83
Osztályozóvizsga anyaga Történelem-szakközépiskola.....	83
9. évfolyam .....	83
10. évfolyam .....	84
Osztályozó vizsga követelményei .....	85
Matematika .....	86
9. évfolyam .....	86
Matematika .....	86
10. évfolyam .....	86
Matematika .....	87
11. évfolyam .....	87
Matematika .....	88
12. évfolyam .....	88

Fizika.....	88
9. évfolyam.....	88
Fizika.....	89
10. évfolyam.....	89
Fizika.....	90
11. évfolyam.....	90
Idegen nyelv.....	92
Angol.....	92
9.évfolyam.....	92
10. évfolyam.....	92
11. évfolyam.....	92
12. évfolyam.....	93
Szakmai idegennyelv, cukrász.....	94
9. évfolyam.....	94
10. évfolyam.....	94
Élő Idegen nyelv.....	95
(angol, német).....	95
9.évfolyam.....	95
10. évfolyam.....	95
Értékesítés idegen nyelven I.....	95
11. évfolyam.....	95
Értékesítés idegen nyelven II.....	96
11. évfolyam.....	96
Foglalkoztatás 1.....	98
(angol, német).....	98
Idegen nyelv 1.....	99
(angol, német).....	99
Idegen nyelv 1.....	99
(angol, német).....	99
Pincér szakmai idegen nyelv (angol, német).....	100
9. évfolyam.....	100
10. évfolyam.....	100

Rendészeti szakmai idegen nyelv .....	101
(angol, német) .....	101
Szakmai idegen nyelv (pénzügyi-számviteli ügyintéző).....	101
13. évfolyam .....	101
Szakmai idegen nyelv .....	102
szakács tanulók számára .....	102
(angol, német) .....	102
9. évfolyam .....	102
10. évfolyam .....	102
11. évfolyam .....	102
Szakmai Idegen nyelv gyakorlata- vendéglátás.....	104
(angol, német) .....	104
13.évfolyam.....	104
14. évfolyam .....	104
Szakmai idegen nyelv (pénzügyi-számviteli ügyintéző).....	105
13. évfolyam .....	105
Vendéglátó üzleti idegen nyelv .....	105
13.évfolyam.....	105
14. évfolyam .....	106
Vendéglátó üzleti idegen nyelv .....	106
13.évfolyam.....	106
14. évfolyam .....	106
Az osztályozó vizsga követelményei.....	107
Alkalmazott számítástechnika .....	107
13. évfolyam .....	107
14. évfolyam .....	107
Az osztályozó vizsga követelményei.....	108
Élelmiszerek a gyakorlatban .....	108
9. évfolyam .....	108
10. évfolyam .....	110
Élelmiszerbiztonságról általában.....	111
Termelés elmélete.....	113



13. évfolyam .....	113
14. évfolyam .....	113
Marketing alapjai .....	115
11. évfolyam .....	115
Marketing és kommunikáció a gyakorlatban .....	115
13. évfolyam .....	115
Felszolgálás 10-11 szakköz .....	116
10. Évfolyam .....	116
11. Évfolyam .....	116
Felszolgálási alapok 9-10 szakgimi .....	117
9. Évfolyam .....	117
10. Évfolyam .....	118
Minőségirányítás .....	119
10. évfolyam .....	119
Értékestés elmélete .....	120
10. évfolyam .....	120
Értékestés elmélete .....	120
11. évfolyam .....	120
Vendéglátás higiénája .....	121
Általános élelmiszerismeret .....	122
9. évfolyam .....	122
Általános élelmiszerismeret .....	123
10. évfolyam .....	123
Mikrobiológia és higiénia .....	124
9. pék évfolyam .....	124
Sütőipari technológia. ....	125
9. évfolyam .....	125
10. évfolyam .....	125
11. évfolyam .....	125
Szakmai számítás .....	126
9. évfolyam .....	126
10. évfolyam .....	126

11. évfolyam .....	127
Szakmai gépek .....	128
9. évfolyam .....	128
10. évfolyam .....	128
11. évfolyam .....	129
Mézeskalács készítés .....	130
11. évfolyam .....	130
Vendéglátó gazdálkodás 9-11. évfolyam, szakközépiskola .....	131
9. évfolyam .....	131
10. évfolyam .....	131
11. évfolyam .....	131
Vendéglátó gazdálkodás elmélete, 13. évfolyam.....	132
Szakmai számítás, 12. évfolyam, szakgimnázium.....	132
Vendéglátó gazdálkodás 11-12. évfolyam, szakgimnázium (kifutó) .....	133
11. évfolyam .....	133
12. évfolyam .....	133
Cukrász szakmai ismeretek 9-11. évfolyam, szakközépiskola .....	134
9. évfolyam .....	134
10. évfolyam .....	134
11. évfolyam .....	134
Szervezés és irányítás .....	135
13. évfolyam .....	135
14. évfolyam .....	135
Jogszabályok a vendéglátásban.....	135
13. évfolyam .....	135
14. évfolyam .....	135
Ügyvitel.....	136
14. évfolyam .....	136
Termelés elmélet 9.v. osztály .....	136
Termelés elmélet 10.v. osztály .....	136
Termelés elmélet 11.v. osztály .....	136
Élelmiszerek csoportjai 11.F. osztály .....	136

Ételkészítési ismeretek alapjai.....	137
9. évfolyam .....	137
Ételkészítési ismeretek.....	139
10. évfolyam .....	139
Ételkészítési ismeretek.....	140
11. évfolyam .....	140
Értékesítés elmélete, 13-14 érettségire épülő képzés .....	142
13. Évfolyam .....	142
14. Évfolyam .....	142
Osztályzó vizsga követelményei .....	143
Pénzügy .....	144
Adózás gyakorlat .....	144
13. évfolyam .....	144
Adózási alapismeretek.....	144
13. évfolyam .....	144
Általános statisztika.....	146
13. évfolyam .....	146
Elektronikus adóbevallás gyakorlata .....	147
14. évfolyam .....	147
Könyvelés számítógépen gyakorlat.....	148
14. évfolyam .....	148
Statisztika gyakorlat .....	150
13. évfolyam .....	150
Számvitel .....	151
14. évfolyam .....	151
Számvitel gyakorlat .....	155
13. évfolyam .....	155
Számviteli alapismeretek.....	156
13. évfolyam .....	156
Gazdasági és jogi alapismeretek.....	158
13. évfolyam .....	158
Ügyviteli gyakorlatok.....	161

13.évfolyam.....	161
Ügyviteli ismeretek.....	162
13. évfolyam .....	162
Projekt-finanszírozás .....	163
14. évfolyam .....	163
Projektfinanszírozás gyakorlata.....	164
14. évfolyam .....	164
Projektfolyamatok követése .....	165
14. évfolyam .....	165
Adózás .....	166
14. évfolyam .....	166
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek.....	167
10. évfolyam .....	167
Közzszolgálati ügyintézői ismeretek .....	168
9. évfolyam .....	168
10. évfolyam .....	169
Rendvédelmi szervek és alapfeladatok .....	171
9. évfolyam .....	171
10. évfolyam .....	172
Magánbiztonság vagyónvédelem.....	173
9. évfolyam .....	173
10. évfolyam .....	174
Fegyveres szervek és vagyónvédelem.....	175
11. évfolyam .....	175
12. évfolyam .....	177
Jogi és közigazgatási ismeretek .....	180
11. évfolyam .....	180
12. évfolyam .....	181
Speciális informatika .....	183
Biológia; 10. évfolyam .....	185
Biológia-egészségtan 11. évfolyam / Biológia 11. évfolyam .....	185
Biológia-egészségtan 12. évfolyam / Biológia 12. évfolyam .....	186

Természetismeret 11. évfolyam ( szakiskola ).....	186
---	-----

## 13. Évfolyam

<p><b>Írásbeli</b>  <b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b></p>	<p>Feladatok a forgalom nagyságának, szerkezetének elemzésére: tervfeladat, tervteljesítési, dinamikus viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok számítására  Táblázatok, grafikonok és elemzése készítése  Átlagok, indexek számítása  Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció  Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba  A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal  Létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók  Bérgazdálkodás, bérezési mutatók  Értékcsökkenési leírás számítása  Feladatok árképzésre, Áfa bevallásra  Feladatok társasági adó számításra  Feladatok SZJA számításra  Feladatok munkaadó terheinek a számítására  Feladatok az eredmény meghatározására, elemzésére,  Mérleg összeállítása.  Eszközök és források számítása, értékelése</p>
<p><b>Szóbeli</b></p>	<p><b>Statisztikai alapismeretek</b>  Statisztikai adatok ábrázolása  Középértékek fajtái, értelmezése  Viszonyszámok fajtái, értelmezése  Átlagok számítása, értelmezése  Indexek fajtái, értelmezése  <b>Az áruforgalom tervezése, elemzése</b>  A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai  A beszerzési források kiválasztásának szempontjai  Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés  Az árrendelés módjai és befolyásoló tényezői  A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások  Az ár kialakításának jogszabályi háttere  Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció  Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba  Az áfa bevallása, megfizetése  <b>Jövedelmezőség tervezése, elemzése</b>  A költségek fogalma, összetétele  A költségek csoportosítása, tartalma  A költségekre ható tényezők  A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal  Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók  Bérgazdálkodás, bérezési mutatók  Értékcsökkenés fogalma  Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk  A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása</p>

	<p>A létszám és bérigazgatás elemzése</p> <p><b>Eredményesség és vagyonzvizsgálat</b></p> <p>Az adózás fogalma, az adó fajtái</p> <p>Az adóztatás általános jellemzői: funkciói, alapelvei, fogalmak</p> <p>A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük</p> <p>A számviteli törvény előírásai az adatokra és a csoportosításukra vonatkozóan.</p> <p>A vállalkozások vagyona: Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma.</p> <p>Mérleg összeállítás.</p> <p>Eszközök és források számítása, értékelése</p>
--	--

## 14. Évfolym

<p><b>Írásbeli</b></p> <p><b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b></p>	<p>Feladatok a forgalom alakulásának és a készletgazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzéséhez</p> <p>Átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat fogalma, jelentősége.</p> <p>A készlettartás hatása az eredményre</p> <p>Feladatok az áruforgalmi mérleghez</p> <p>Feladatok a leltáreredmény megállapításához, elemzéséhez</p> <p>Az áruforgalmi jelentés kitöltése</p> <p>A forgalom alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei</p> <p>Eredmény- kimutatással kapcsolatos feladatok (A és B típusú)</p> <p>Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolatára épülő feladatok</p>
<p><b>Szóbeli</b></p>	<p><b>Az áruforgalom tervezése, elemzése</b></p> <p>Készletgazdálkodás mutatószámok, értelmezésük, hatásuk az eredményre</p> <p>Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai</p> <p>Leltározás célja, menete</p> <p><b>Jövedelmezőség tervezése, elemzése</b></p> <p>Az eredmény keletkezésének folyamata</p> <p>Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők</p> <p>Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése</p> <p><b>Eredményesség és vagyonzvizsgálat</b></p> <p>Az eredmény keletkezése a számviteli törvény által előírt szabályok alapján.</p> <p>Az eredmény szerkezete.</p> <p>Az A és B típusú összköltségeljárással készített eredmény-kimutatás szerkezete.</p> <p>Az eredmény-kimutatás és a mérleg kapcsolata.</p> <p>Nyereségadó, osztalék, a mérleg szerinti eredmény felhasználása.</p> <p>A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.</p>

# Marketing tantárgy

## 13. évfolyam érettségire épülő kereskedő

Szóbeli	Témakörök
	<p><b>Marketing alapismeretek</b></p> <p>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alkalmazási területei.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A marketing fejlődési szakaszai.</li><li>A marketing jellemző tendenciái, napjainkban.</li><li>A marketing sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban.</li><li>A vállalat mikro- és makro környezetének elemei.</li><li>A piac fogalma, kategóriái.</li><li>A piac szerkezete és piaci formák.</li><li>A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.</li><li>Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.</li><li>A fogyasztói magatartás modellje.</li><li>A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.</li><li>Vásárlói magatartás megfigyelése.</li><li>Vásárlói típusok jellemzői.</li><li>Vásárlói típusok megfigyelése.</li><li>Szervezeti vásárlói magatartás.</li><li>A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.</li><li>Célpiaci marketing lényege, kialakulása.</li><li>Piacszegmentálás lényege, ismérvei.</li><li>Célpiac-választás.</li><li>Pozicionálás.</li><li>Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.</li><li>A marketing és piackutatás kapcsolata.</li><li>A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.</li><li>Adatforrások típusai.</li><li>Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.</li><li>Kutatási terv, kutatási jelentés.</li><li>Kérdéstípusok.</li><li>Kérdőív szerkesztés.</li><li>Primer piackutatási módszerek. Szekunder piackutatási módszerek.</li><li>Termékpolitika és termékfejlesztés.</li><li>A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.</li><li>Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.</li><li>A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.</li><li>Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.</li><li>Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.</li><li>Fedezeti pont.</li><li>Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.</li><li>A fogyasztói árelfogadást és érzékenységet befolyásoló tényezők.</li><li>Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása.</li><li>A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.</li><li>A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.</li><li>A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.</li><li>A franchise lényege, jellemzői.</li><li>Szolgáltatás marketing (+3P)</li></ul>



## 14. évfolyam érettségire épülő kereskedő

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

## Ruházati és bútór áruismeret

### 13. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	<p>A ruházat fogalma, követelményei ruházati cikkek árucsoportjai  Természetes és mesterséges szálanyagok fajtái, jellemzői  Természetes bőrök és műbőrök jellemzése  Kötött- hurkolt termékek és szövetek jellemzői  Ruházati cikkek méretezése  A textíliák címkézése, kezelési-, használati útmutató jelképei és értelmezése  Csecsemőruházati cikkek választéka  Gyermekruházat jellemzői  Női alsó- és felsőruházat választéka  Férfi alsó- és felsőruházat választéka  Öltözékkiegészítők  Sportruházati cikkek  Lábbelik csoportosítása, jellemzői, méretezése  Lakástextíliák fogalma, főbb csoportjai  Szőnyegek csoportosítása, jellemzői, méretezése  Függönyök csoportosítása, jellemzői, méretezése  Ágytextíliák csoportosítása, jellemzői, méretezése  Háztartási darabárúk, fürdőszobai textíliák  A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.</p>

## 14. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	Bútorok fogalma, csoportosítása A bútorgyártás anyagai Bútorok méretezése, kereskedelmi jellemzői, minőségjellemzők Szekrénybútorok jellemzői, választéka Ülőbútorok jellemzői, választéka Fekvőbútorok, matracok, ágybetétek jellemzői, méretezése Asztalok jellemzői, választéka Konyhabútorok jellemzői, választéka Gyerekbútorok jellemzői, választéka Kiegészítő bútorok, előszoba bútorok jellemzői, választéka Kerti bútorok jellemzői, választéka A bútorok használatára, ápolására, kezelésére vonatkozó előírások

## Vállalkozástan

### 14. évfolyam

#### megnevezés:

Szóbeli

#### követelmény:

A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai.

Pályázati lehetőségek felkutatása: magyar és Európai Unió pályázatok elérhetősége.

Közbeszerzés alapfogalmai.

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

Munkaerő szükséglet és munkakör meghatározása.

Munkaerő felvétel, béralku.

Munkavállalóval kapcsolatos be- és kijelentési kötelezettségek.

Bérszámfejtés és bérkifizetés bizonylatai, tartalma.

A bér gazdálkodás 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.

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.

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, árres-tömeg tervezése).

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

A vállalkozás eredményének meghatározása.

Vezetés elmélet

Vezetési modellek

## Eladástan HÍD II.

### 9. évfolyam

megnevezés  
szóbeli

#### témakörök

A vásárlás pszichológiai tényezői.

Az eladás jelentősége a gazdaságban.

A vásárlás indítékai.

vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.

vásárlói típusok, vásárlói magatartások.

Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.

Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.

Az eladó:

Az eladóval szemben támasztott követelmények.

Szakmai viszonyulás.

Szaktudás.

A köszöntés formái, kultúrája.

A szükséglet felmérése.

A meggyőzés szakasza: Magatartás, viselkedés.

Megjelenés.

Testbeszéd.

Nyelvi kifejezőerő.

Az eladás technikája:

Érintkezési szakasz:

A vevők fogadása, a vásárlói

Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.

Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás érveléstechnika gyakorlata.

#### Élelmiszer és vegyiáru ismeret

### 9. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	Az élelmiszerek jellemzői, csoportosítása
	Az élelmiszerek összetevői
	Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.
	Élelmiszerek tartósító eljárásai: fizikai, kémiai, fizikai- kémiai, biológiai
	Gabonafélék jellemzése, felhasználásuk
	Malomipari termékek: őrlemények, hántolt termékek, pelyhek és egyéb termékek
	Száraztészták jellemzői, felhasználásuk
	Sütőipari termékek: kenyérfélék, pékáruk jellemzése
	Természetes és mesterséges édesítőszer jellemzése
	Édesipari termékek: cukorkák, kakaó- és csokoládéáruk, lisztesáruk, nugátok
	Gyümölcsök: hazai és külföldi gyümölcsök csoportosítása, felhasználása, jellemzői
	Zöldségek csoportosítása, jellemzői, felhasználása
	Gyümölcsök és zöldségek tartósításának termékei
	A hús fogalma, összetétele, húst szolgáltató állatok húsának jellemzése

	Húsipari termékek csoportosítása, jellemzői Állati és növényieredetűzsiradékok jellemzése A tej fogalma, összetétele Fogyasztási tejek jellemzői Tejkészítmények csoportjai, jellemzői Tejtermékek: vaj, túró, sajtok jellemzése

## 10. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	A tojás fogalma, táplálkozástani jelentősége, felhasználása Alkoholmentes italok: zöldség- és gyümölcslevek, szörpök, üdítőipari termékek jellemzése Alkoholos italok: az etil alkohol hatása Borok fogalma, készítése, csoportosítása, jellemzése Sörök fogalma, készítése, csoportosítása, jellemzése Likőrök és párlatok csoportosítása, jellemzése Koffein tartalmú élvezeti szerek hatása A kávé és a tea előállítás, kereskedelmi választéka, jellemzői Fűszerek és ételízesítők jellemzése, csoportosítása, felhasználása Mosószerek és mosási segédanyagok jellemzése Háztartási tisztítószer jellemzése, választéka Hajápolási termékek választéka, jellemzése Fog- és szájpópolási termékek választéka, jellemzése Arcápolási termékek választéka, jellemzése Kéz- és lábápolási termékek választéka, jellemzése Izzadásgátló és dezodoráló termékek választéka, jellemzése Testápoló készítmények választéka, jellemzése Borotválkozási és szőrtelenítési termékek választéka, jellemzése Babaápolási termékek választéka, jellemzése Finomkozmetikai termékek választéka, jellemzése Norinbergi áruk csoportosítása, jellemzése

## Kereskedelmi ismeretek

### Szóbeli

### Áruforgalom

A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.

A nagykereskedelem tevékenysége, formái.

A kiskereskedelem tevékenysége, formái.

Az áruforgalmi folyamat elemei.

#### Árubeszerezés:

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

#### Áruátvétel:

- Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
- Teendő hibás teljesítés esetén.
- A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.

#### Készletezés:

- 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.

#### Leltározás:

- 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.

## Jogszabályok alkalmazása

#### Munka- baleset- és tűzvédelem:

- A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.
- A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.

#### Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai:

- közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések.
- Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások.

#### A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei:

- munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.

#### Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:

- Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok.
- Helyes és helytelen munkaruha-, lábbeli-, ékszer használat.
- Anyagmozgató gépek fajtái, használati szabályai.
- Zsámolyokra, fellépőkre, létrákra vonatkozó használati szabályok.
- Kések, szikék, ollók használati szabályai.
- Gépek, berendezések használati szabályai (szeletelő-, aprító gépek, csomagoló gépek).

#### A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása:

- A munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja.

#### Tűzvédelmi szabályok:

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

#### Veszélyforrások:

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

## Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés

Pénztár- és pénzkezelés

Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.

Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.

A pénztárnyitás feladatai.

Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.

A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.

A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.

Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.

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

Euroval történő fizetés szabályai.

A pénzvisszaadás szabályai.

Nyugtaadási kötelezettség.

A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.

Gépi nyugta adattartalma.

Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.  
 Pénztárazás feladatai.  
 A készpénz-, és készpénzkímélő eszközök szortírozása, számbavétele.  
 Pénztáros elszámoltatása.  
 A pénzfeladás és bizonylatai.

## ÁRUFORGALOM tantárgy Szakgimnázium Kereskedelem ágazat

### 9. évfolyam

Szóbeli	<p><b>Általános áruismeret alkalmazása</b></p> <p><b>Árurendszerek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hagyományos árurendszerek.</li> <li>- Kódtípusú árurendszerek lényege, alkalmazásuk területei, előnyei (EAN, EAN 128, TESZOR).</li> <li>- A vonalkód szerepe a kereskedelemben, belső cikkszámozás jelentősége, alkalmazása.</li> </ul> <p><b>Áruvédelem, vagyónvédelem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az elektronikus áruvédelem, jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken, jelzőrendszerek típusai, működésük, alkalmazásuk.</li> <li>- Áruvédelmi jelölések.</li> <li>- Vagyonvédelmi rendszerek, eszközök fajtái, élőerős vagyonvédelem.</li> </ul> <p><b>Szabvány, szabványosítás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Harmonizált szabványok. Direktívák. A szabványok fajtái és szerepük a kereskedelemben.</li> </ul> <p><b>Minőség:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A minőség jellemzői, minőségi osztály, minőségi szint fogalma.</li> <li>- Objektív és szubjektív minőségi jellemzők. A piacon sikeres áru jellemzői.</li> </ul> <p><b>Minőségtanúsítás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minőségtanúsítás a kereskedők és a vásárlók számára,</li> <li>- Megkülönböztető minőségi jelek.</li> </ul> <p><b>Csomagolás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A csomagolás feladata és funkciói.</li> <li>- Csomagolószerek, csomagoló anyagok, eszközök, csomagolási segédanyagok.</li> <li>- Kereskedelmi csomagolás követelményei.</li> <li>- Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).</li> </ul>
---------	---

### 10. évfolyam

Szóbeli	<p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b></p> <p>Az áruforgalmi folyamat elemei:</p> <p><b>Árubeszerzés:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.</li> <li>- A beszerzés fogalma, folyamata.</li> <li>- Áruátvétel:</li> <li>- Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére.</li> <li>- Áruátvétel előkészítése, tárgyi, személyi feltételei, visszáru és a visszaszállítandó</li> </ul>
---------	---

	<p>göngyölegek előkészítése.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az áruátvétel lebonyolítása; az áru fogadása, az áruátvétel módjai (mennyiségi, minőségi), szervezése, igazolása, kifogások érvényesítése.</li> </ul>
--	---

## 11. évfolyam

<b>Szóbeli</b>	<p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b></p> <p><b>Készletezés:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.</li> <li>- Optimális, minimális, maximális készlet, kurrens, inkurrens áruk, standard, idényárak.</li> <li>- A beérkezett áruk készletre vétele, a készletek hagyományos, és elektronikus nyilvántartása, számbavétele.</li> <li>- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása.</li> <li>- Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).</li> <li>- Az áruk tárolására szolgáló berendezések, eszközök.</li> <li>- Árumozgató gépek, eszközök, alkalmazásuk, használatuk alapvető szabályai.</li> <li>- A leltár és leltározás fogalma, leltár célja, módjai, bizonylatai.</li> <li>- A leltározás megszervezése, a leltározás menete.</li> </ul>
<b>Írásbeli</b> <b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján</b>	A leltáreredmény megállapítása, a leltáreltérés okainak megállapítása, elemzése, értékelése feladatokon keresztül.

## 12. évfolyam

<b>Szóbeli</b>	<p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b></p> <p><b>Értékesítés: 1. Áru előkészítés</b> Az áruk előkészítése az értékesítésre, a fogyasztói ár feltüntetésének szabályai Az áruk eladótéri elhelyezésének szabályai. Eladáshelyi reklám technikái, eszközei (POS.) Az áruk eladásra történő előkészítését segítő gépek, eszközök, az eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések.</p> <p><b>2. Vásárlást befolyásoló tényezők:</b> A vásárlási döntés folyamata (a szükségletek kialakulása, információgyűjtés, az alternatívák értékelése, a vásárlási döntés, a vásárlás utáni magatartás), a döntést befolyásoló tényezők.</p> <p><b>3. Vevőtípusok</b> életkor, nem, vásárlási tudatosság, kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.</p> <p>4. Az egyes <b>értékesítési módok</b> – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.</p> <p><b>5. Értékesítés lebonyolítása:</b></p>
----------------	--

	<p>Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen), az ellenérték elszámolása készpénzzel és készpénzkímélő fizetési eszközök. Eladói feladatok az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokban.</p>
--	--



# Üzleti tevékenység elemzése és tervezése

## 9. Évfolyam

### Az áruforgalom tervezése

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>- Készletekkel kapcsolatos gazdasági számítások</li><li>- Készletek döntését megalapozó számítási módszerek: átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat</li><li>- Feladatok készletgazdálkodásra</li><li>- Feladatok leltáreredmény megállapítására</li></ul> <b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b>
Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>- Az áruforgalmi folyamat szakaszai.</li><li>- A beszerzés fogalma, helye az áruforgalom folyamatában.</li><li>- A beszerzendő termékkör meghatározása, a beszerzési források kiválasztásának szempontjai.</li><li>- A centralizált és decentralizált beszerzés jellemzői.</li><li>- A gazdaságos rendelési tétel nagyság meghatározása.</li><li>- A szerződések fajtái.</li><li>- A szerződéskötéshez kapcsolódó szabályok, előírások</li><li>- Az árrendelés módjai, az árrendelést befolyásoló tényezők.</li><li>- Az árrendelés eszközei.</li><li>- Árrendelés készítése.</li><li>- Készletgazdálkodás fogalma, szerepe, hatása a gazdálkodás eredményére.</li><li>- A készletek nagyságának és összetételének kialakításánál figyelembe veendő szempontok.</li><li>- Készlet nyilvántartási rendszerek, a készletnyilvántartás szerepe..</li><li>- A leltár fogalma, fajtái.</li><li>- A leltár eredmény megállapítása.</li><li>- Az értékesítési politika kialakítása: az értékesítendő áruk mennyiségének, választékának, árfekvésének meghatározása.</li></ul>

## 10. Évfolyam

### Az áruforgalom tervezése

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>- Feladatok árképzésre</li><li>- Feladatok Áfa bevallásra</li><li>- Feladatok társasági adó számításra</li><li>- Feladatok SZJA számításra</li><li>- Feladatok munkaadó terheinek a számítására</li></ul>
----------	---

	<b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b>
Szóbeli	<p><b>Az áruforgalom tervezése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Árpolitika, stratégia és stratégiai döntések az árak kialakításánál.</li> <li>- Az árkialakítás szabályai, jogszabályi háttere.</li> <li>- Fogyasztói ár kialakítása, az árak felépítése.</li> </ul> <p><b>Az üzleti tevékenység eredményessége, elemzése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az adózás fogalma, az adó fajtái.</li> <li>- Az adóztatás általános jellemzői (funkciói, alapelvei, fogalmak).</li> <li>- A vállalkozást, illetve a magánszemélyt érintő adónemek és járulékok jellemzői (áfa, társasági adó, SZJA, munkaadókat és munkavállalókat terhelő járulékok),</li> <li>- bevallásuk, befizetésük, nyilvántartásuk.</li> </ul>

## 11. Évfolyam

### Az üzleti tevékenység eredményessége, elemzése

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feladatok a forgalom nagyságának, szerkezetének elemzésére</li> <li>- Feladatok tervfeladat, tervteljesítési, dinamikus viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok számítására</li> <li>- Feladatok statisztikai elemzés módszereire</li> <li>- Táblázatok, grafikonok és elemzése készítése</li> <li>- Feladatok forgalomalakulás, a gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek.</li> <li>- Feladatok a forgalomalakulásának és a készletgazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzéséhez</li> <li>- Feladatok az áruforgalmi mérleg sorhoz</li> <li>- Feladatok a leltáreredmény megállapításához, elemzéséhez</li> <li>- Feladatok a leltáreredmény megállapításához</li> <li>- Feladatok a költséggazdálkodás elemzésére, tervezésére</li> <li>- Feladatok a bér és létszámgazdálkodás elemzésére, tervezésére</li> </ul> <p><b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b></p>
Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A forgalom, az árbevétel meghatározása.</li> <li>- A forgalom nagyságának, szerkezetének elemzése.</li> <li>- A kereskedelmi/gazdálkodó egységekben hozott áruforgalmi döntések hatása a vállalkozás bevételeire és ráfordításaira.</li> <li>- Statisztikai elemzési módszerek.</li> <li>- Tervfeladat, tervteljesítési, dinamikus viszonyszámok, megoszlási viszonyszámok.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A forgalomalakulás, a gazdálkodás értékeléséhez szükséges alapvető statisztikai elemzési módszerek.</li> <li>- Következtetések levonása a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk, és a gazdasági számítások elvégzése után.</li> <li>- Átlagkészlet, forgási sebesség, készletvonzat fogalma, jelentősége.</li> <li>- A készlettartás hatása az eredményre</li> <li>- Áruforgalmi mérleg sor.</li> <li>- Leltáreredmény megállapítása.</li> <li>- A költség fogalma, a költségek összetétele, csoportosítása, az egyes költség nemek tartalma.</li> <li>- A költségekre ható tényezők.</li> <li>- Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók.</li> <li>- Bér gazdálkodás, bérezési mutatók.</li> <li>- A forgalom alakulás és a költség gazdálkodás kapcsolata, a vállalkozás eredményességére való hatása.</li> <li>- A létszám és bér gazdálkodás elemzése és tervezése</li> </ul>
--	---

## 12. Évfolyam

### Üzletei tevékenység eredményessége, elemzése

<p><b>Írásbeli</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feladatok az eredmény meghatározására, elemzésére, kimutatására</li> <li>- A gazdálkodásra vonatkozó feladatok megoldása</li> <li>- Üzleti levél készítése</li> <li>- Ajánlatkérő levél készítés</li> <li>- megrendelő</li> <li>- megrendelés visszaigazolása</li> <li>- Jegyzőkönyv készítése</li> </ul> <p><b>Feladatmegoldás megadott feladatok alapján, teszt kitöltése, fogalom meghatározás</b></p>
<p><b>Szóbeli</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az eredmény keletkezésének folyamata.</li> <li>- Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők.</li> <li>- Az eredmény elemzéséhez, tervezéséhez használt statisztikai mutatószámok.</li> <li>- Az eredmény nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése.</li> <li>- Következtetések levonása a gazdálkodásra vonatkozóan a könyveléstől kapott információk és a gazdasági számítások elvégzése után.</li> <li>- Eredmény kimutatások elemzése.</li> <li>- Az eredmény adózása és felhasználása.</li> </ul> <p><b>Üzleti levelezés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Irodatechnikai eszközök fajtái kezelése.</li> <li>- Számítógépek és perifériáik.</li> <li>- Fénymásoló.</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Telefon, telefax.</li><li>- Diktafon.</li><li>- Iratmegsemmisítő.</li><li>- Iratkötő, spirálozó készülék.</li><li>- Irodatechnikai készülékek kezelése.</li><li>- Iratkezelés.</li><li>- Az iratkezelés szervezete.</li><li>- Az iratkezeléshez használt eszközök.</li><li>- Postabontás.</li><li>- Az iratok iktatása.</li><li>- Az iratok tárolása.</li><li>- Az iratok megőrzése.</li><li>- Iratok selejtezésére vonatkozó szabályok alkalmazása.</li><li>- Az üzleti levelezés.</li><li>- Az üzleti levelek formai követelményei (a levelek fejrésze, főrésze, záró része).</li><li>- Arculati elemek a levelezésben (vállalati arculat).</li><li>- Az üzleti levelek tartalmi elemei.</li><li>- Levélfajták: -(szerződést előkészítő levelek, a szerződés teljesítési szakaszában előforduló levelek, a szerződés megszűnésével kapcsolatos levelek).</li><li>- Ajánlatkérés,</li><li>- ajánlat-megrendelés,</li><li>- megrendelés visszaigazolás, szállítás,</li><li>- értesítés, reklamáció, fizetési felszólítás.</li><li>- Önálló fogalmazás, üzleti levél szerkesztése, készítése.</li><li>- A kereskedelmi/gazdálkodó egység működésével kapcsolatos dokumentáció.</li><li>- Jegyzőkönyv formai elemei.</li><li>- Jegyzőkönyv szerkezeti elemei.</li><li>- Jegyzőkönyv szerkesztésének követelményei</li><li>- A telefonálás illemszabályai.</li></ul> |
|--|---|

# Marketing alapjai

## 11. évfolyam szakgimnázium kereskedelmi ágazat

Szóbeli	Témakörök
	<p><b>Marketing alapismeretek I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése, alk. ter.</li><li>A marketing fejlődési szakaszai.</li><li>A marketing jellemző tendenciái napjainkban.</li><li>A marketing sajátosságai a ker.-ben és a szolgált.-ban</li><li>A vállalat mikro- és makro környezetének elemei.</li><li>A piac fogalma, kategóriái.</li><li>A piac szerkezete és piaci formák.</li><li>A piaci szereplők és piactípusok fajtái jellemzői.</li><li>Marketing stratégiák típusai és megvalósításának elvei.</li><li>A fogyasztói magatartás modellje.</li><li>A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők.</li><li>Vásárlói magatartás megfigyelése.</li><li>Vásárlói típusok jellemzői.</li><li>Vásárlói típusok megfigyelése.</li><li>Szervezeti vásárlói magatartás.</li><li>A differenciálatlan és a differenciált marketing jellemzői.</li><li>Célpiaci marketing lényege, kialakulása.</li><li>Piacszegmentálás lényege, ismérvei.</li><li>Célpiac-választás.</li><li>Pozicionálás.</li><li>Szervezeti vásárlók piac-szegmentációja.</li></ul>

## 12. évfolyam szakgimnázium kereskedelmi ágazat

Szóbeli	Témakörök
	<p><b>Marketing alapismeretek I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A marketing és piackutatás kapcsolata.</li><li>A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területe, funkciói, folyamata, módszerei.</li><li>Adatforrások típusai.</li><li>Piackutatáshoz szükséges információk beszerzése.</li><li>Kutatási terv, kutatási jelentés.</li><li>Kérdéstípusok.</li><li>Kérdőív szerkesztés.</li><li>Primer piackutatási módszerek.</li><li>Szekunder piackutatási módszerek.</li><li>Termékpolitika és termékfejlesztés.</li><li>A termék fogalma, osztályozása, a termékfejlesztés folyamata.</li><li>Termékpiaci stratégia és azok jelentősége.</li><li>A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői.</li><li>Árpolitika, árstratégia és ártaktika fogalma, lényege.</li><li>Ár fogalma, szerepe, árképzési rendszerek.</li><li>Fedezeti pont.</li><li>Árdifferenciálás, árdiszkrimináció.</li><li>A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tény.</li><li>Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák kiválasztása.</li></ul>

	<p>A beszerzési és értékesítési csatorna szereplői, funkciói.</p> <p>A kereskedelem helye és szerepe a piacgazdaságban.</p> <p>A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés.</p> <p>A franchise lényege, jellemzői.</p> <p>Szolgáltatás marketing (+3P)</p> <p><b>Marketingkommunikáció I.</b></p> <p>Kommunikációs politika fogalma, jelentősége.</p> <p>A kommunikáció fogalma, fajtái.</p> <p>A kommunikációs folyamat.</p> <p>Marketingkommunikáció eszközrendszere.</p> <p>A marketingkommunikáció lényege, a kommunikációs mix elemei.</p> <p>Reklám fogalma, szerepe, fajtái.</p> <p>Reklámeszközök fogalma, fajtái.</p> <p>Eladásösztönzés fogalma, funkciói.</p> <p>SP módszerek.</p> <p>Személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei.</p> <p>PS területei.</p> <p>A kereskedővel/értékesítővel szemben támasztott követelmények, eladási magatartás.</p> <p>POS eszközök és alkalmazásuk.</p> <p>Akciók szervezése.</p> <p>Direkt marketing.</p> <p>PR fogalma, jellemzői, területei.</p> <p>Belső PR.</p> <p>Külső PR.</p> <p>Szponzorálás.</p> <p>Image lényege, fajtái.</p> <p>Arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők.</p> <p>Arculat formai és tartalmi elemei.</p> <p>Arculattervezés (vállalat, honlap).</p> <p>Internet szerepe, a vállalati honlap.</p>
--	---

## Vezetési ismeretek

### *Szakköznevelő 12. évfolyam kereskedelmi ágazat*

Írásbeli	Témakörök
	<p><b>Vezetési alapismeretek I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vezetés fogalma, funkciói.</li><li>- Vezetési módszerek.</li><li>- Az üzleti tárgyalás megtervezése, lebonyolítása.</li><li>- Az üzleti élet protokoll szabályai.</li><li>- Alapvető munkajogi ismeretek</li></ul> <p><b>Vezetési alapismeretek II.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Munkaerő-tervezés, felvétel.</li><li>- Atipikus foglalkoztatási formák.</li><li>- Munkakörelémzés, munkaköri leírás.</li><li>- Toborzás, kiválasztás.</li><li>- A munkaerő megtartása.</li><li>- Munkacsoportok – csoportmunka.</li><li>- A motiváció.</li><li>- Teljesítménymenedzsment.</li><li>- Képzés, fejlesztés.</li><li>- Elbocsátás.</li></ul>

# ÁRUFORGALOM tantárgy Szakközépiskola Eladó

## 9. Évfolyam

Szóbeli	<p><b>Általános áruismeret alkalmazása</b></p> <p><b>Árrendszerek:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hagyományos árrendszerek.</li><li>- Kódtípusú árrendszerek lényege, alkalmazásuk területei, előnyei (EAN, EAN 128, TESZOR).</li><li>- A vonalkód szerepe a kereskedelemben, belső cikkszámozás jelentősége, alkalmazása.</li></ul> <p><b>Szabvány, szabványosítás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Harmonizált szabványok. Direktívák. A szabványok fajtái és szerepük a kereskedelemben.</li></ul> <p><b>Minőség:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A minőség jellemzői, minőségi osztály, minőségi szint fogalma.</li><li>- Objektív és szubjektív minőségi jellemzők. A piacon sikeres áru jellemzői.</li></ul> <p><b>Fogyasztói érdekvédelem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A fogyasztóvédelem eszközei.</li><li>- A fogyasztóvédelem hazai és EU intézményrendszere.</li></ul> <p><b>Minőségtanúsítás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Minőségtanúsítás a kereskedők és a vásárlók számára,</li><li>- Megkülönböztető minőségi jelek.</li></ul> <p><b>Csomagolás:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A csomagolás feladata és funkciói.</li><li>- Csomagolószerek, csomagoló anyagok, eszközök, csomagolási segédanyagok.</li><li>- Kereskedelmi csomagolás követelményei.</li></ul>
---------	---

## 10. Évfolyam

Szóbeli	<p><b>Általános áruismeret alkalmazása</b></p> <p><b>Áruvédelem, vagyon védelem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Az elektronikus áruvédelem, jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken, jelzőrendszerek típusai, működésük, alkalmazásuk.</li><li>- Áruvédelmi jelölések.</li><li>- Vagyonvédelmi rendszerek, eszközök fajtái</li></ul> <p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b></p> <p>Az áruforgalmi folyamat elemei:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Árubeszerezés:<ul style="list-style-type: none"><li>- A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.</li><li>- A beszerzés fogalma, folyamata.</li><li>- Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére.</li><li>- A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.</li></ul></li><li>2. Készletezés:<ul style="list-style-type: none"><li>- Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.</li></ul></li></ol>
---------	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása.</li><li>- Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).</li><li>- A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai.</li><li>- A leltározás megszervezése, a leltározás menete.</li></ul>
<b>Írásbeli</b>	Leltáreredmény megállapításával kapcsolatos feladatok.

## 11. évfolyam

### Élelmiszer áruismeret

#### Szóbeli

##### *Élelmiszer és gyógynövény ismeretek*

###### Koffeintartalmú élvezeti szerek:

- A kávé jellemzése, feldolgozása, minősége
- Kávékivonatok, kávépótló szerek
- A tea jellemzése, feldolgozása, minősége
- Virágteák, ízesített teák, pótteák

###### Fűszerek és ízesítőszer:

- A fűszerek jellemzése, minősége, forgalmazása, csoportosítása
- Hazai fűszerkülönlegességek
- Fűszerkeverékek, fűszerpótlók
- Ízesítők, zamatosító, állományjavítók

###### Gyógynövények:

- Gyógynövények csoportosítása, friss, szárított gyógynövények, illóolajok
- A gyógynövények felhasználhatósága, a kereskedelemben árusított gyógynövények jellemzői
- Gyógynövények forgalmazásának szabályai

##### *Vegyári áru ismeretek*

###### Kozmetikai készítmények, a kozmetikai készítményekkel szemben támasztott követelmények

###### Csoportosításuk a felhasználás funkciója szerint:

- Testápoló és személyes higiénia szolgáltató készítmények
- Fürdő- és tusoló készítmények
- Testápoló tejek vagy emulziók
- Kézápoló készítmények
- Lábápoló készítmények
- Hintőporok
- Szőrtelenítő készítmények
- Hajápolási készítmények
- Fog- és szájjápoló készítmények
- Borotválkozás-szerek
- Dezodorok és izzadásgátló készítmények
- Napozószer
- Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek
- Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök
- Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai
- Illatszerek
- Babaápolási készítmények
- Tizenévesek kozmetikai készítményei
- Időskorúak kozmetikai készítményei

###### Norinbergi termékek:

- Kozmetikai kiegészítő áruk
- A borotválkozás eszközei
- Egészségügyi áruk
- Háztartási áruk

### Foglalkoztatás II.

#### 11. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	- Munkajogi alapismeretek

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Munkaviszony létesítése</li> <li>- Álláskeresés</li> <li>- Munkanélküliség,</li> </ul>
--	---

## 11. Évfolyam

<p><b>Szóbeli</b></p>	<p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Az áruk eladótéri elhelyezésének szabályai.</li> <li>- Vevőtípusok életkor, nem, vásárlási tudatosság, kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.</li> <li>- 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.</li> <li>- Értékesítés lebonyolítása: Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen).</li> </ul>
-----------------------	---

## A működtetés szabályai /elmélet/

### 11. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>- Feladatlap</li><li>- Bizonylat kitöltés</li></ul>
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások</li><li>- Kézi és gépi anyagmozgatás munka és balesetvédelmi előírásai</li><li>- A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok</li><li>- Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök</li><li>- A fogyasztóvédelem</li><li>- Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve</li><li>- Vásárlói kifogások intézése</li><li>- Az áru és vagyónvédelem</li><li>- A készpénzforgalom, készpénzkímélő fizetési módok</li><li>- Pénztár elszámolási feladatok</li><li>- Bizonylatok fajtái, bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok</li></ul>

# Eladástan

## 9. évfolyam

megnevezés  
szóbeli

### témakörök

A vásárlás pszichológiai tényezői.  
Az eladás jelentősége a gazdaságban.  
A vásárlás indítékai.  
vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.  
vásárlói típusok, vásárlói magatartások.  
Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.  
Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.  
Az eladó:  
Az eladóval szemben támasztott követelmények.  
Szakmai viszonyulás.  
Szaktudás.  
A köszöntés formái, kultúrája.  
A szükséglet felmérése.  
A meggyőzés szakasza: Magatartás, viselkedés.  
Megjelenés.  
Testbeszéd.  
Nyelvi kifejezőerő.  
Az eladás technikája:  
Érintkezési szakasz:  
A vevők fogadása, a vásárlói  
Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.  
Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás érveléstechnika  
gyakorlata.

## Kereskedelmi ismeretek (szakközép)

### 9. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	<p>A kereskedelem fogalma, jelentősége, tagozódása</p> <p>A nagykereskedelem és a kiskereskedelem jellemzői</p> <p>Az áruforgalmi folyamat részei</p> <p>A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban</p> <p>A beszerzés folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).</p> <p>Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai. Az áru, áruismeret fogalma.</p> <p>Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek.</p> <p>A kódolás fogalma, kódok fajtái.</p> <p>Vonalkódok jellemzői</p> <p>EAN felépítése</p> <p>EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai.</p> <p>Csomagolás fogalma, funkciói.</p> <p>A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.</p> <p>Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.</p> <p>Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése.</p> <p>Munkavédelem fogalma, szabályozása</p> <p>Biztonságos munkavégzés feltételei</p> <p>Munkahelyek kialakítása</p> <p>Veszélyforrások a kereskedelemben</p> <p>Balesetek, munkabalesetek fajtái, kivizsgálásuk</p> <p>Tűzvédelmi szabályok</p> <p>Tűzveszélyességi osztályok</p> <p>Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük, használatuk</p> <p>A tűz feltételei.</p> <p>Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok</p> <p>A minőség fogalma, tényezői</p> <p>A minőségtanúsítás eszközei: megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés.</p> <p>Szavatosság, jótállás</p>

### 10. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	<p>Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége</p> <p>Készlet csoportosítása (optimális, minimális, maximális, kurrens, inkurrens, standard)</p> <p>Készletváltozások</p> <p>Árváltozási jelentés</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.</p> <p>A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).</p> <p>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).</p> <p>A leltárhány és leltártöbblet oka.</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok</p>

	<p>betartásával.</p> <p>Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).</p> <p>Árumozgató gépek, eszközök</p> <p>Az értékesítés fogalma, folyamata</p> <p>Eladásra előkészítő műveletek (árumozgatás, kicsomagolás, állagvédelem)</p> <p>Az árak feltüntetésének szabályai, lehetőségei</p> <p>Az árcimke tartalma</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezése</p> <p>Értékesítési módok a kereskedelemben (hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni, automata, csomagküldő)</p> <p>E-kereskedelem jellemzői</p> <p>Eladást segítő gépek, eszközök</p> <p>Pénztárgép szerepe a kereskedelemben</p> <p>A pénztáros feladatai</p> <p>Áru- és vagyónvédelmi eszközök fajtái, jellemzői, a bolt biztonsága</p> <p>Bolti lopások kezelése</p>
--	--

## 11. évfolyam

Írásbeli	Tananyag
	<p>Bizonylat fogalma.</p> <p>Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.</p> <p>Bizonylatok csoportosítása:</p> <p>Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).</p> <p>Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.</p> <p>Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.</p> <p>A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).</p> <p>Bizonylatok javításának szabályai.</p> <p>Áruforgalom bizonylatai. (árumegrendelés, szállítólevél, boltközi szállítólevél, visszáru jegyzék, mezőgazdasági termékfelvásárlás, jótállási jegy, pénzforgalom bizonylatai.</p> <p>Értékesítés bizonylatai (nyugta, pénztári nyugta, készpénzfizetési számla, számla, árucseré utalvány,).</p> <p>Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegviszaváltó jegy, Címletjegyzék, Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).</p> <p>Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.</p> <p>Leltározás bizonylatai:</p> <p>Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.</p> <p>Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.</p> <p>Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Az árubeszerzés folyamata</p> <p>A készlet fogalma, készletezés és raktározás feladatai, árumozgató gépek, berendezések</p> <p>Leltár fogalma, leltározás folyamata, leltárhiányért való felelősség</p> <p>Értékesítés fogalma, folyamata, értékesítési módok</p>

## Műszaki cikk áruismeret

### 10. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- Műszaki alapismeretek</li><li>-     Kötőelemek, kéziszerszámok</li><li>- Elektromos és nem elektromos sütő- és főzőkészülékek</li><li>- Kontakt és sugárzó hőátadású hordozható sütők</li><li>- Elektromos kisgépek és készülékek</li><li>- Kosmetikai készülékek</li><li>-     Elektromos háztartási nagygépek: hűtőgépek, fagyasztógépek</li><li>-     Elektromos fűtőkészülékek</li><li>-     Használati útmutatók értelmezése.</li></ul>

### 11. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- Villamos szerelési anyagok</li><li>-     Elektromos háztartási készülékek / Mosogatógépek, páraelszívók, mosógépek, szárítógépek, porszívók/</li><li>-     Híradástechnikai készülékek</li><li>-     Használati útmutatók értelmezése.</li><li>-     Szavatosság, jótállás, kiterjesztett jótállás, garanciális javítás</li><li>-     A műszaki cikkek átvételére, szállítására, tárolására vonatkozó követelmények.</li></ul>



# Élelmiszer és vegyiáru áruismeret

## 9. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- Az élelmiszerek jellemzői, forgalmazásuk feltétele</li><li>- Az élelmiszereket felépítő anyagok</li><li>- Az élelmiszerek tartósítása</li><li>- A gabonafélék jellemzése és fajtái, feldolgozása</li><li>- Malomipari termékek</li><li>- <u>Sütő- és tésztaipari termékek</u></li><li>- A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.</li></ul>

## 10. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- Az édesítőszer</li><li>- Édesipari áruk</li><li>- Gyümölcsök, zöldségáruk</li><li>- A tej és tejkészítmények</li><li>- Húskészítmények, húskonzervek</li><li>- A tojás:</li><li>- Étkezési zsírok, olajok</li><li>- Alkoholmentes italok</li><li>- Az alkoholtartalmú italok</li><li>- Koffeintartalmú élvezeti szerek</li><li>- Fűszerek és ízesítőszer</li></ul>

## 11. évfolyam

Írásbeli	- Feladatlap
Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vegyi áruk ismerete</li><li>- Vegyi-áruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei</li><li>- A címkén található jelölések, jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek</li><li>- A szappanok és a mosás anyagai</li><li>- Háztartási tisztító- és ápolószer</li><li>- Testápoló és személyes higiéniát szolgáló készítmények</li><li>- Norinbergi áruk</li></ul>

## 9. évfolyam

### Ruházati és vegyiparcikok áruismeret

#### Szóbeli

##### **Ruházati áruismeret I.**

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.

##### **Ruházati áruismeret II.**

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, bébikelengye részei, bébiáruk méretezése

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

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

Vevőtájékoztató jelképek.

##### Szőnyegek:

- 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, tisztítószerei.
- A szőnyegek tárolásának szabályai.

##### Függönyök:

- A függönyök, alapanyagai, csoportosításuk szempontjai, fajtái.
- Különleges kikészítésű függönyök jellemzői, jelölésük.
- A függönyök használati, kezelési útmutatója, tisztítószerei.

Paplanok, párnák típusai, különleges kikészítésű termékek és jelölésük.

Takarók felhasználási lehetőségei, fajtái, méretei, kezelésük.

Konfekcionált ágyneműk típusai, garnitúrák fajtái, darabszáma, mérete.

Háztartási fehérárúk: asztalneműk, konyharuhák, törölruhák, konyhagarnitúrák, törölközők, fürdőlepedők.

A ruházati termékekhez kapcsolódó szolgáltatások.

##### **Vegyes iparcikok áruismerete**

##### Játékok áruismerete:

- A játékszerek felosztása korcsoport és alapanyagaik szerint.
- A játékszerekkel szemben támasztott követelmények.
- A játékszereken található jelölések, piktogramok értelmezése.

Kemping áruk csoportosítása, fajtái, felhasználása.

##### Papír-, írószerek áruismerete:

- Papírfajták főbb csoportjai felhasználás szerint.
- Írószerek, rajzszerek, iskolai és irodai felszerelési cikkek.

##### Sportárúk áruismerete:

- Labda-, vízi-, küzdő- és erősportok, téli- és szabadidősportok eszközei.
- Az iskolai testnevelés sportfelszerelése, minőségi és biztonsági követelményei.

##### Háztartási edényárúk ismerete:

- Háztartási edényárúk csoportosítása funkció és alapanyag szerint.
- Edényárúkhoz kapcsolódó kísérő okmányok, tájékoztató címkék.
- Háztartási főző- és sütőedények, tálaló edények, evő- és tálalóeszközök, egyéb konyhatechnikai eszközök.
- Korszerű főző- és sütőedényekkel szemben támasztott követelmények
- Közszolgálati ügyintézői ismeretek
- 9. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>Normák, értékek, erkölcsi szabályok, társadalmi szabályok, mint az emberi együttélés alapjai.</p> <p>A jog kialakulása, szerkezete. A jogkövetkezmény fajtái: joghatás, szankció.</p> <p>A jogalkotás jellemzői, fajtái, szervei, szakaszai, folyamata.</p> <p>A jogszabályok érvényessége és hatálya.</p> <p>Az állam fogalma, rendeltetése.</p> <p>Az alkotmányosság fogalma és követelményei.</p> <p>Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei.</p> <p>Az emberi jogok érvényesülésének sajátosságai a rendvédelmi szervek munkájában. A nemzetközi jog fogalma, alapelvei, szerepe.</p> <p>A diplomáciai mentesség fogalma, a diplomáciai és személyes mentességet élvező személyekre vonatkozó nemzetközi jogi rendelkezések.</p> <p>A humanitárius jog alapvető rendelkezései.</p> <p>A Munkavédelmi törvény alapvető szabályai.</p> <p>A polgári jog fogalma. A polgári jog alapelvei.</p> <p>A személy fogalma. Jogképesség, cselekvőképesség fogalma, az ember cselekvőképessége. A személyhez fűződő jogok sérelmének esetei, védelmének polgári jogi eszközei. A szerződés fogalma. A tulajdonjog alanya, tárgya és tartalma. A birtok, a birtok fajtái.</p> <p>A büntetőjog fogalma, meghatározása tágabb és szűkebb értelemben.</p> <p>A büntetőjog részei. A büntetőjog alapelvei. A büntetőjog jogforrásai. A Btk. időbeli, területi és személyi hatálya.</p> <p>A bűncselekmény fogalma, súly szerinti felosztása. A bűncselekmény elkövetői, megvalósulási szakaszai.</p> <p>Általános törvényi tényállás szerkezete, elemei.</p> <p>Büntethetőségi akadályok rendszere.</p> <p>A katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A kriminalisztika fogalma, tárgya, felosztása.</p> <p>A krimináltechnika fogalma, rendszere.</p> <p>A büntetőeljárás cselekményekkel kapcsolatos krimináltaktikai ajánlások és módszerek.</p> <p>A pszichológia fogalma, lelki jelenségek</p> <p>A központi idegrendszerre, így a lelki jelenségekre is ható, azt károsító anyagok (dohány, alkohol, drog).</p> <p>A személyiség fogalma, jellemzői. A személyiség kialakulása, fejlődését meghatározó tényezők. Személyiségtípusok. Az agresszív magatartás jellemzői, az indokolatlan agresszivitás. Az asszertív magatartás jellemzői.</p> <p>A tömegkommunikáció és a médiumok hatása a személyiség fejlődésére.</p> <p>A szociológia fogalma, tárgya; a társadalmi sokféleség.</p> <p>A társadalom és az egyén viszonyai. Társadalmi csoportok, konfliktusok, erőszak.</p> <p>Változás és állandóság a társadalomban (pl. globalizáció, migráció). A városok és falvak jellemzői.</p> <p>A kisebbségek helyzete Magyarországon.</p> <p>A rendvédelmi szervek feladatai a társadalmi problémák kezelésében.</p> <p>A Szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei.</p> <p>Az előítélet. Egyén és csoport viszonya. Pozitív és negatív attitűd.</p> <p>A magatartás fogalma, a legtipikusabb magatartásformák.</p> <p>Az antiszociális magatartásformák. A deviancia fogalma, deviáns jelenségek.</p> <p>A kriminológia fogalma, tárgya. A bűnözés fogalma, kialakulásának tényezői.</p> <p>A bűnözés szerkezete, az áldozatok szerepe a bűncselekmény megvalósulásában.</p>

## 10. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A szabálysértés fogalma, a szabálysértésekre vonatkozó jogszabályok hatálya.</p> <p>A szabálysértési jog fogalma, forrásai. A szabálysértések csoportosítása.</p>

	<p>A szabálysértés elkövetői. A szabálysértésért való felelősség, a szabálysértési felelősséget kizáró, megszüntető okok.</p> <p>A fiatalkorú fogalma, eljárásjogi helyzete. A katona fogalma, a katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p> <p>A szabálysértési eljárás megindítása, felfüggesztése, megszüntetése.</p> <p>A szabálysértési eljárás szakaszai, az eljárás általános szabályai.</p> <p>Kényszerintézkedések a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A szabálysértési hatóság előtti eljárás. A bíróság előtti eljárás.</p> <p>Jogorvoslatok a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A büntetőeljárás jog fogalma, célja, jogforrásai, hatálya, szerkezete.</p> <p>A büntetőeljárás alapelvei és alapvető rendelkezései.</p> <p>A büntető ügyekben eljáró hatóságok feladatai, hatásköre és illetékessége.</p> <p>A büntetőeljárásban résztvevő személyek.</p> <p>A bizonyítási eszközök.</p> <p>A büntetőeljárás menete.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a célja.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a rendje (fegyház, börtön, fogház), elzárás és sajátosságai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási intézetek alapvető feladatai.</p> <p>A feltételes szabadságra bocsátás, a végrehajtási fokozat megváltoztatása, valamint az EVSZ alkalmazásának, és az átmeneti csoportba helyezés szabályai. Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A fogvatartottak (elítéltek és előzetesen letartóztatottak) jogai és kötelességei.</p> <p>Az elítéltek élelmezési, ruházati, anyagi, egészségügyi ellátásának főbb szabályai.</p> <p>Az elítéltek befogadása, szabadítása.</p> <p>Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A polgárórség feladata, felépítése. A polgárőrök jogai, a polgárőrökkel szemben támasztott kötelezettségek.</p> <p>Kommunikáció a szervezeten belül és szervezeten kívül.</p> <p>A szakmai munkavégzése során felmerülő panaszok kivizsgálása.</p> <p>Ügyfelek tájékoztatása.</p> <p>Együttműködés a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal</p> <p>Személyek meghallgatása.</p> <p>Jegyzőkönyvet készítése, jelentés az intézkedései során használt eszköz és a kényszerítő testi erő alkalmazásáról.</p>
--	--

## Rendvédelmi szervek és alapfeladatok

### 9. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai.</p> <p>Az államalapítástól a török kiűzéséig.</p> <p>A hódoltság területének sajátos közigazgatása (vilajet, kádik).</p> <p>A török kiűzésétől 1848-ig.</p> <p>Az 1848-1849-es forradalom és szabadságharc idején.</p> <p>A dualizmus korában.</p> <p>A két világháború között</p> <p>Az 1945-1989 közötti időszakban.</p> <p>A rendvédelmi szervek helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok.</p> <p>A rendvédelem alapfogalmai.</p> <p>A Magyarországon működő rendvédelmi szervek irányítása: a Belügyminisztérium.</p> <p>A rendőrség feladatai. A rendőrség működése. A rendőrség szervezeti felépítése.</p>

	<p>Az általános rendőrségi feladatok ellátására létrehozott szerv, a belső bűnmegelőzési és bűnfelderítési feladatokat ellátó szerv, valamint a terrorizmust elhárító szerv felépítése, feladatai.</p> <p>A hivatásos katasztrófavédelmi szervre vonatkozó alapvető ismeretek.</p> <p>A büntetés-végrehajtási szervezet felépítése, feladatai.</p> <p>A polgári nemzetbiztonsági szolgálatok szervezete és jogállása.</p> <p>Az Országgyűlési Őrség és a Nemzeti Adó- és Vámhivatal irányítása, tevékenységi körei, személyi állománya.</p> <p>Együttműködés a rendvédelmi szervek között.</p> <p>A rendészeti tevékenységet végző állami, önkormányzati és civil szervezetek.</p> <p>A rendőri intézkedések és eljárások alapjai.</p> <p>Az egyes rendészeti tevékenységet végző személyek tevékenységének alapjai.</p> <p>A katasztrófavédelmi intézkedések, eljárások alapjai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási szervek feladatai és eljárásai.</p> <p>A civil vagyonvédelem története, kialakulása Magyarországon.</p> <p>A vagyonvédelmi szervek tevékenysége és működésük feltételei.</p> <p>A vagyon- és titokvédelemre vonatkozó szabályok.</p> <p>A vagyonőrre vonatkozó általános és speciális szabályok.</p> <p>A személy- és vagyonőr általános feladatai.</p> <p>Az etikai szabályok kérdése a szakmai kamarában.</p> <p>Adat- és titokvédelemre vonatkozó előírások, titoktartási szabályok, a fogvatartottak adatainak kezelése.</p> <p>Az ügykezeléssel kapcsolatos fontosabb fogalmak.</p> <p>Iratok védelmével kapcsolatos szabályok.</p> <p>Egészségi, pszichikai és fizikai alkalmasság vizsgálatára vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szolgálati viszony tartalma.</p> <p>Beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer.</p> <p>A rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások</p>
--	---

## 10. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A szolgálat ellátására vonatkozó általános rendelkezések.</p> <p>Szolgálaton kívüli magatartási szabályok</p> <p>Rendőri Hivatás Etikai Kódexe, a Büntetés- végrehajtási szervezet Etikai Kódexe.</p> <p>A hierarchia jelentősége és szerepe a rendvédelmi szerveknél.</p> <p>A rendőr magatartására vonatkozó általános szabályok.</p> <p>Parancs, utasítás fogalma, végrehajtásának rendje.</p> <p>Alapvető alaki előírások: megjelenés, öltözködés, ápoltság.</p> <p>Az egyenruha viselésének szabályai.</p> <p>Égéselmélet és oltóanyag alapismeret.</p> <p>Az égés és a tűz általános jellemzése, fogalma, kialakulása, terjedése, osztályozása.</p> <p>A tűz kísérő jelenségei, paraméterei zónái, veszélyei.</p> <p>Az égés megszüntetésének módjai.</p> <p>Tűzoltóanyagok jellemzése, csoportosítása, felhasználási lehetőségei.</p> <p>A tűzoltó vízszugár képzése, formái és ezek jellemzése.</p> <p>Tűzoltási és műszaki mentési alapismeretek.</p> <p>Az ember, állat, tárgymentések jellemzése, sajátosságai.</p> <p>Tűzoltási és műszaki mentési tevékenység vezetése.</p> <p>A tűzmegelőzés helye, szerepe.</p> <p>Személyek biztonságát szolgáló szabályok rendszere.</p> <p>A tűzoltás alapvető feltételeit biztosító szabályok.</p> <p>A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos alapfogalmak.</p> <p>A tűzoltó készülékek típusai, fő részeik és működésük.</p> <p>Egyéb felszerelések általános jellemzése.</p> <p>A büntetés-végrehajtás működését meghatározó jogszabályok.</p> <p>A büntetés-végrehajtási nevelés pedagógiai hagyományai.</p>



	<p>A recepciós tevékenysége rendellenesség észlelése esetén.  A recepciós tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén.  Bolti őrszolgálat ellátásának szabályai.  A dolgozók be- és kiléptetésének általános feladatai, szabályai.  A bolti őr viselkedésének alapvető szabályai.  Csomagátvizsgálás szabályai, be, illetve a kiszállítást végző gépjárművek ellenőrzése.  A bolt kiürítésének rendje.  Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.  A bolti őr tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén</p>
--	--

## Fegyveres szervek és vagyonvédelem

### 11. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A közlekedés fogalma szűkebb és tágabb értelemben.  A közlekedés ágazatai, valamint a közúti közlekedésben résztvevők jogai és kötelességei.  Alapvető közúti közlekedési fogalmak, jogszabályi előírások.  A KRESZ hatálya, a bizalmi elv lényege.  Az úttal, a járművekkel kapcsolatos fogalmak, jogszabályi előírások.  A közlekedésben résztvevőkre vonatkozó általános rendelkezések.  A közúti közlekedésben való részvétel személyi feltételei, a járművezetők legfőbb kötelességei.  A járművezetés személyi feltételei.  Kerékpárosra vonatkozó szabályok, közúti jelzőtáblákra vonatkozó közös rendelkezések.  Útvonaltypust jelző és az elsőbbséget szabályozó jelzőtáblák.  Utastást adó és a járművek forgalmára vonatkozó tilalmi jelzőtáblák.  Veszélyt jelző és tájékoztatást adó jelzőtáblák.  Útburkolati jelek és egyéb közúti jelzések.  Egyes közúti jelzésekre vonatkozó külön rendelkezések.  A gyalogosokra és a járművek utasaira vonatkozó rendelkezések.  Elsőbbség az útkereszteződésben.  A közúti közlekedési forgalom irányítása rendőri karjelzésekkel. Megkülönböztető és a figyelmeztető jelzéseket használó gépjárművek.  Polgári védelmi és iparbiztonsági; tűzvédelmi és katasztrófavédelmi hatósági alapismeretek 22 óra  Katasztrófák elleni védekezés alapjai.  A katasztrófavédelem hazai jogszabályi alapjai.  A nemzeti védekezés időszakai és rendszere.  A katasztrófák csoportosítása, jellemzői.  Magyarország jellemző katasztrófaveszélyeztetettsége.  Katasztrófavédelmi tervezés alapjai, a katasztrófavédelmi együttműködés alapelvei.  Polgári védelmi alapismeretek.  Polgári védelmi feladatok, köteles és önkéntes polgári védelmi szervezetek. Polgári védelmi szervezetek megalakítása, felkészítése, alkalmazása, mozgósítása.  Lakosságvédelmi feladatok, lakosság riasztása, értesítés, tájékoztatás és felkészítés.  Helyreállítási és újjáépítési ismeretek.  Iparbiztonsági alapismeretek, az iparbiztonsági hatósági eljárások fajtái, hatásköri és illetékességi szabályai. Veszélyes üzemekkel kapcsolatos feladatok rendszere. Biztonsági elemzés, biztonsági jelentés.  Súlyos káresemény elhárítási terv. Lakossági tájékoztatás.  Veszélyes anyagok közúti, vasúti, vízi és légi szállításának alapvető szabályai.  A tűzmegeelőzési és hatósági alapismeretek.  Tűzvédelmi hatósági feladatok alapjai.  A katasztrófavédelem hatósági feladatai, kiemelten a tűzvédelmi hatósági feladatok.  Személy be- és kiléptetés általános feladatai.  Elektronikai beléptető rendszerek.</p>

	<p>A személyforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén. A személyforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén. Gépjárművek be- és kiléptetésének rendje és szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai. A szállítmány ellenőrzésének szabályai.</p> <p>A gépjármű ellenőrzésének szabályai. Intézkedés tiltott anyagokkal rakott jármű beléptetése esetén.</p> <p>Bűncselekmények megelőzése.</p> <p>Az áruforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén. Az áruforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.</p> <p>Recepciók szolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai. Ruházat, csomagellenőrzés szabályai.</p> <p>A kulcsok kezelésének rendje, a telefonközpontos feladatai.</p> <p>Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén. Az objektum kiürítésének rendje. A recepciók tevékenysége rendellenesség észlelése esetén.</p> <p>A recepciók tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén. Bolti őr szolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>A dolgozók be- és kiléptetésének általános feladatai, szabályai.</p> <p>A bolti őr viselkedésének alapvető szabályai.</p> <p>Csomagátvizsgálás szabályai, be, illetve a kiszállítást végző gépjárművek ellenőrzése.</p> <p>A bolt kiürítésének rendje.</p> <p>Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.</p> <p>A bolti őr tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén.</p>
--	---

## 12. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A fegyveres szervek kényszerítő eszköz-használata és a személy- és vagyonőri támadáselhárító eszközhasználat elhatárolása.</p> <p>Rendőri ismeretek:</p> <p>A kényszerítő eszközök alkalmazásának közös szabályai.</p> <p>A kényszerítő eszközök csoportosítása. Testi kényszer. Bilincs. Vegyi eszköz, elektromos sokkoló eszköz, rendőrbot, kardlap, illetőleg más eszköz alkalmazása.</p> <p>A szolgálati kutya alkalmazása. Útzár, megállásra kényszerítés. Lőfegyverhasználat szabályai. Csapaterő, tömegosztatás.</p> <p>A büntetés- végrehajtásnál rendszeresített kényszerítő eszközök, alkalmazásuk eltérő szabályai.</p> <p>Személy- és vagyonőri ismeretek:</p> <p>A jogtalan támadás, a jogos védelem, végszükség, mint a szakma alapjainak elhatárolása.</p> <p>A támadáselhárító eszközök jogszerű és szakszerű alkalmazásának szabályai. A testi kényszer és a gumibot alkalmazásának szabályai. A vegyi eszköz (gázspray) alkalmazásának esetei, szabályai. A szolgálati kutya alkalmazása.</p> <p>A fegyveres munkavégzés jogszabályi feltételei. A maroklőfegyver alkalmazásának esetei, feltételei és szabályai.</p> <p>A Határőrség történetének rövid áttekintése.</p> <p>A határrendészeti szolgálati ág fejlődése, helye, szerepe, feladatrendszere a Rendőrség szervezeti felépítésében.</p> <p>A határrendészeti feladatok változásai az Európai Unió csatlakozás és a Schengeni taggá válás következtében.</p> <p>Az államhatárral kapcsolatos alapfogalmak.</p> <p>A határrendészeti feladatokat meghatározó főbb jogi szabályozók.</p> <p>A határrendészeti szolgálati ág felépítése.</p> <p>A határrendészeti kirendeltség fogalma, felépítése, feladatai.</p> <p>A határforgalom-ellenőrzés és a határőrizet meghatározása.</p> <p>A határrelőrzéssel, határrend fenntartásával, a mélységi ellenőrzéssel kapcsolatos feladatok ellátásának rendje, az idegenrendészeti intézkedések és eljárások. A kiegyenlítő intézkedések bevezetésének gyakorlati megvalósulása, akciók végrehajtásának rendje, a mélységi ellenőrzés technikai eszközei.</p>



	<p>A különböző szállítmányok kísérése (veszélyes, vasúti, közúti, vízi- és légi).  A szállítmánykísérő őr feladatai, felszerelése.  A pénz- és értékszállítás, mint vagyonvédelmi tevékenység, jelentősége és fontossága.  A pénz- és értékszállítás gyalogosan, közterületen, tömegközlekedési eszközön. A pénz- és értékszállítás gépkocsival.  A szállításra vonatkozó szabályok, tilalmak.  Eljárás rendőri közúti ellenőrzéskor. Eljárás baleset esetén. Eljárás műszaki hiba esetén.  Eljárás saját baleset esetén. Eljárás gyanús követés esetén.  Az értékszállítás befejezését követő feladatok. Különbségek a pénz- és értékszállítás, valamint a veszélyes szállítmányok őrzése terén.  A veszélyes szállítmányőrzés fogalma és területei.  A járőrszolgálat ellátásának szabályai, járőr általános feladatai. A járőrszolgálat felszerelése. A járőr útvonal és időterve. Járőrözési módok.  Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.  A járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, tevékenysége rendellenesség észlelése esetén. A járőr tevékenysége szabálysértés észlelése esetén.  A járőr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.  A készenléti (kivonuló) járőrszolgálat.  Készenléti járőr általános feladatai, felszerelése, útvonala és kivonulási útvonaltervei. Kapcsolattartás a diszpécserrel. Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.  A készenléti járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, rendellenesség észlelése esetén.  A készenléti járőr tevékenysége szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén. Speciális őrzés védelem.  Lopások, zsebtolvajlások megelőzése, bizonyítása, és az ezekkel kapcsolatos intézkedések.  A rendkívüli események bekövetkezése esetén teendő intézkedések.  Intézkedési kötelezettségek szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén.  A bűncselekmény elkövetésén tetten ért személy elfogása, kísérése és a hatóságnak történő átadása.  A katasztrófavédelem eszközei, felszerelése  A katasztrófavédelmi felszerelések rendszerezése, csoportosítása.  A szakszerű, gazdaságos és biztonságos üzemeltetésű katasztrófavédelmi eszközök műszaki jellemzői.  A tűzoltó szakfelszerelések csoportosítása.  A tűzoltó fecskendők szívó- és nyomóoldali felszereléseinek műszaki jellemzői, használatuk lehetőségei.  A habképzés kiegészítő felszerelése.  A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos alapfogalmak. A tűzoltó készülékek típusai, fő részeik és működésük.  Egyéb felszerelések általános jellemzése.  Katasztrófavédelem védőeszközei.  A védőeszközök fogalma és csoportosítása.  A légzésvédő eszközök feladata és csoportosítása.  A tűzoltóságnál használatos légzőkészülékek főbb szerkezeti részei és működésük. A hővédő-ruhák és vegyi anyagok ellen védő ruhák fajtái, jellemzésük és használatukra vonatkozó előírások.  A tűzoltási és műszaki mentési feladatoknál használatos egyéb védőeszközök fajtái, jellemzésük és a használatukra vonatkozó előírások.</p>
--	--

## Jogi és közigazgatási ismeretek

### 11. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	Személy elleni bűncselekmények. Emberölés. Erős felindulásban elkövetett emberölés. Testi sértés. Foglalkozás körében

	<p>elkövetett veszélyeztetés. Segítségnyújtás elmulasztása. Kényszerítés, személyi szabadság megsértése. Magánlaksértés. Magántitok megsértése. Rágalmazás. Becsületsértés. Közlekedési bűncselekmények. Közúti baleset okozása. Járművezetés ittas vagy bódult állapotban. Cserbenhagyás. Az államigazgatás, igazságszolgáltatás és a közélet tisztasága elleni bűncselekmények.</p> <p>Bántalmazás hivatalos eljárásban. Kényszervallatás. A hivatalos személy elleni bűncselekmények. Hamis vád. Hatóság félrevezetése. Hamis tanúzás, hamis tanúzásra felhívás. Bűnpártolás. Vesztegetés. A közrend elleni bűncselekmények.</p> <p>Közveszély-okozás. Közérdekű üzem működésének megzavarása. Terrorcselekmény. Visszaélés robbanóanyaggal vagy robbanószerrel. Visszaélés lőfegyverrel vagy lőszerrel. Állatkínzás. Közveszéllyel fenyegetés. Garázdaság. Önbíraskodás. Közokirat-hamisítás. Visszaélés kábítószerrel. A vagyon elleni bűncselekmények.</p> <p>A szabálysértés fogalma, a szabálysértésekre vonatkozó jogszabályok hatálya.</p> <p>A szabálysértési jog fogalma, forrásai.</p> <p>A szabálysértések csoportosítása.</p> <p>A szabálysértés elkövetői.</p> <p>A szabálysértésért való felelősség, a szabálysértési felelősséget kizáró, megszüntető okok.</p> <p>A fiatalkorú fogalma, eljárásjogi helyzete.</p> <p>A katona fogalma, a katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p> <p>A szabálysértési eljárás megindítása, felfüggesztése, megszüntetése.</p> <p>A szabálysértési eljárás szakaszai, az eljárás általános szabályai. Kényszerintézkedések a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A szabálysértési hatóság előtti eljárás.</p> <p>A bíróság előtti eljárás.</p> <p>Jogorvoslatok a szabálysértési eljárásban.</p> <p>Helyszínbírságra vonatkozó általános szabályok.</p> <p>A helyszínbírság kiszabására jogosultak köre.</p> <p>A helyszínbírságolás alkalmazásának feltételei, kizáró okok.</p> <p>A helyszíni bírság összege.</p> <p>Kézpénz-átutalási megbízás alkalmazása, tartalma.</p> <p>A helyszínbírságolás gyakorlati végrehajtása.</p> <p>Szabálysértések. Rendzavarás. Garázdaság. Közbiztonsági tevékenység jogosulatlan végzése. Veszélyes fenyegetés. A tulajdon elleni szabálysértés. Polgári felhasználású robbanóanyaggal és pirotechnikai termékkel kapcsolatos szabálysértés. Lőfegyverrel kapcsolatos szabálysértés. Koldulás. Csendhárborítás.</p> <p>Köztisztasági szabálysértés. Veszélyeztetés tárgyak elhelyezésével, eldobásával. Kábítószer-rendészeti szabálysértés. Szeszital-árusítás, - kiszolgálás,- és fogyasztás tilalmának megszegése. A kitiltás, illetve az eltiltás szabályainak megszegése. Tiltott fürdés. Személyazonosság igazolásával kapcsolatos köteleességek megszegése. Külföldiek rendszetével kapcsolatos szabálysértés. Ittas vezetés. Az elsőbbség és az előzés szabályainak megsértése. A közúti közlekedés rendjének megzavarása. Engedély nélküli vezetés. Érvénytelen hatósági engedéllyel vagy jelzéssel való közlekedés. Vasúti átjárón áthaladás szabályainak megsértése. Áru hamis megjelölése.</p>
--	--

## 12. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A büntetőeljárás jog fogalma, célja, jogforrásai, hatálya, szerkezete.</p> <p>A büntetőeljárás alapelvei és alapvető rendelkezései.</p> <p>A büntető ügyekben eljáró hatóságok feladatai, hatásköre és illetékessége.</p> <p>A büntetőeljárásban résztvevő személyek.</p> <p>A bizonyítási eszközök.</p> <p>A büntetőeljárás menete.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a célja.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a rendje (fegyház, börtön, fogház), elzárás és sajátosságai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási intézetek alapvető feladatai.</p>

	<p>A feltételes szabadságra bocsátás, a végrehajtási fokozat megváltoztatása, valamint az EVSZ alkalmazásának, és az átmeneti csoportba helyezés szabályai. Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A fogvatartottak (elítéltek és előzetesen letartóztatottak) jogai és kötelességei. Az elítéltek élelmezési, ruházati, anyagi, egészségügyi ellátásának főbb szabályai. Az elítéltek befogadása, szabadítása. Az elkülönítés szabályai.</p> <p>Közigazgatás felépítése és működése. Az igazgatás és a közigazgatás fogalma. A közigazgatás feladata, funkciói. A közigazgatás tevékenységi fajtái. A közigazgatás szervezetrendszere és sajátosságai. A központi államigazgatási szervek szervezete és működése. A Kormány szerepe, szervezete, működése.</p> <p>A minisztérium feladata és szervezete. Az államigazgatás területi, helyi szerveinek szervezete és működése. Az államigazgatási szervek feladat- és hatáskörére vonatkozó főbb szabályok. Az önkormányzatiság lényege. Az önkormányzatok szervezetének és működésének főbb szabályai.</p> <p>A közigazgatás személyzeti rendszere. A közszolgálat jellemzői. A közigazgatási jogviszony. Az ügykezelőkre vonatkozó szabályok és rendelkezések. A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló törvény személyi, területi és időbeli hatálya. A hatósági jogalkalmazás fogalma. A hatósági cselekmények fontosabb típusai. A hatósági ügy és az ügyfél fogalma. Az eljáró hatóságok köre. A közigazgatási eljárás szakaszai, azok célja és rendeltetése. Az elsőfokú eljárás szabályai. A fellebbezésre vonatkozó főbb szabályok. A közigazgatási végrehajtás rendeltetése.</p>
--	---

## Speciális informatika

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A fegyveres szerveknél rendszerben lévő informatikai-számítástechnikai eszközök és alkalmazásuk általános rendje.</p> <p>Az informatika jelentősége a rendvédelmi területeken.</p> <p>Az iskolai hálózat használatának szabályai, hálózati regisztráció.</p> <p>Információ, adat fogalma.</p> <p>Titokvédelemre vonatkozó szabályok.</p> <p>A számítógép-hálózatok.</p> <p>Kezelési és használati alapismeretek.</p> <p>Vírusok és az ellenük való védekezés lehetőségei.</p> <p>Számítógépes adatkezelés a fegyveres szerveknél, adatbiztonság, adatvédelem.</p> <p>Rendőrségi nyilvántartások, alkalmazások.</p> <p>Rendőrségi intranet, szakmai portál. Robotzsaru, RZs/Neo, Netszaru. Büntetés-végrehajtási nyilvántartás.</p> <p>A rendészeti munka során használt szövegszerkesztő programok kiemelése, alapfunkcióinak és lehetőségeinek megismertetése.</p> <p>Különböző rendvédelmi dokumentumfajták megismerése, csoportosítása.</p> <p>A jelentés, szolgálati jegy, kérelem iratmintáinak megismerése, az alaki követelmények elsajátítása.</p> <p>Általános híradástechnikai alapismeretek, távközlés alapjai, híradó eszközök jelentősége.</p> <p>A vezeték nélküli hírközlés, BM távhívó rendszerének felépítése.</p> <p>A rendőrség telefonhálózatának felépítése, a vezeték nélküli hírközlés, hírtovábbítás jellemzői.</p> <p>A TETRA rendszer felépítése, szintjei, jellemzői.</p> <p>A rádiórendszer használói, rádiózási üzemmódok, adatkommunikáció, az EDR készülék felépítése, funkciói, használata.</p> <p>Az EDR kommunikáció alanyai.</p> <p>Számítógépes ügyviteli feladatok: a számítógépes iktatás, a szövegszerkesztés jellemzői, lehetőségei, a táblázatkezelés, adatkezelés funkciója.</p>

	<p>A hazai elektronikus ügyintézés korszaka.</p> <p>Az elektronikus közigazgatás működtetésének rendszere.</p> <p>Az elektronikus ügyintézés általános szabályai: az elektronikus ügyintézés szolgáltatás fogalma.</p> <p>A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló törvény ide vonatkozó rendelkezései.</p> <p>Az elektronikus aláírás alapfogalmai.</p> <p>Űrlap benyújtási szolgáltatás rendszere.</p> <p>Az elektronikus ügyintézés eszközei: ügyfélkapu, hivatali kapu.</p> <p>A közigazgatási szervek elektronikus tájékoztatási kötelezettségére vonatkozó általános szabályok. Az elektronikus eszközökkel történő kapcsolattartás főbb szabályai.</p>
--	--

## Alkalmazott számítástechnika

### 13. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éttermi programok fogalma, feladata, funkciói</li> <li>• Éttermi program áttekintése</li> <li>• A program bemeneti és kimeneti adatai</li> <li>• A program használatának feltételei (hardver, szoftver)</li> </ul>
Gyakorlati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A program alkalmazása a mindennapokban</li> </ul>

### 14. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet felépítése</li> <li>• Tematikus és kulcsszavas keresés</li> <li>• Portálok, mint információ források</li> <li>• Közösségi portálok, típusai, funkciói</li> <li>• Blog és forum</li> <li>• Skype, chat, konferenciabeszélgetések</li> <li>• Google drive, csoportmunka szoftverek</li> <li>• Letöltés, feltöltés, megosztás. Jogi vonatkozások.</li> <li>• Elektronikus levelezés áttekintése. Levelezőprogram használata</li> <li>• A weblap felépítése, a html, http, url, web2 fogalma</li> <li>• Internetes közösségi oldalak felépítése</li> <li>• Közösségi oldalak szerepe a vendéglátásban</li> <li>• Közösségi média, mint online marketing eszköz</li> <li>• Online PR a közösségi médián keresztül</li> <li>• Keresőoptimalizálás a közösségi médiában</li> <li>• Közösségi média veszélyei</li> <li>• Internetes marketing fogalma</li> <li>• Marketing stratégiák</li> <li>• Online hirdetések fajtái</li> <li>• Vírusmarketing</li> <li>• E-mail marketing</li> <li>• Rich média</li> <li>• Hogyan nézzen ki a weboldalad</li> <li>• Online marketing alkalmazása a vendéglátásban</li> </ul>
Gyakorlati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyszerű blog létrehozása</li> <li>• Elektronikus levél küldés, fogadás, válasz</li> <li>• Elektronikus levél továbbküldés, melléklet csatolása</li> <li>• Weblap formázása</li> <li>• Táblázatok beszúrása</li> <li>• Képek beszúrása</li> <li>• Űrlapok készítése</li> <li>• Weblap publikálás az interneten</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Statisztikai függvények használata</li> <li>• Beszámolók készítése</li> <li>• Üzleti levél készítése</li> <li>• Étlapok készítése</li> <li>• Menükártya készítése</li> <li>• Szórólap készítése</li> </ul>
--	---

## Élelmiszerek a gyakorlatban

### 9. évfolyam

<p><b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok jellemzése</b></li> <li>• <b>Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok</b> termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása</li> <li>• <b>A tej, tejkészítmények</b>,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.</li> <li>• <b>Tojás</b> Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei Tojás érzékszervi vizsgálata</li> <li>• <b>Malomipari termékek</b> Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és síkervizsgálata Keményítő, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése Szárították: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban</li> <li>• <b>Zsiradékok</b> Állati eredetű zsiradékok (vaj sertészsír, baromfiszír háj, tepertő, állati eredetű olajak) jellemzése felhasználása Növényi eredetű zsiradékok (kakaóvaj, étkezési olajak, margarinok, keményített zsiradékok) jellemzése, felhasználása. Zsiradékok érzékszervi vizsgálata</li> <li>• <b>Hús, húsipari termékek</b> Húst szolgáltató állatok, húsok összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsőségeinek jellemzése Húsipari termékek nyersanyagai, húsfeldolgozás műveletei, töltelékes áruk (gyorsan romló termékek, tartós termékek) darabos készítmények jellemzése felhasználása. Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása Vadak jellemzése: Nagyvadak és apróvadak csoportjai vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése tárolása felhasználása Halak és hidegvérűek jellemzése: Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása</li> <li>• <b>Zöldségek</b> Zöldségek átlagos összetétele Burgonyafélék, kabakosok, káposztafélék, hüvelyes zöldségek,</li> </ul>
---	--

	<p>hagymafélék, gyökérzöldségek, levélzöldségek, gombák egyéb zöldségek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gyümölcsök</b></li> </ul> <p>Hazai gyümölcsök almatermésűek, csonthéjasok, bogyótermésűek, kabakosok, száraztermésűek fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása</p> <p>Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele</p> <p>Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége</p>
--	---

## 10. évfolyam

<p><b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Édesipari termékek</b></li> </ul> <p>Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradék tartalma, felhasználása</p> <p>Csokoládétermékek, (kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása</p> <p>Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása</p> <p>Csokoládé és bevonó massa összehasonlító érzékszervi vizsgálata</p> <p>Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása</p> <p>Koffein tartalmú élelmiszerek:</p> <p>Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása</p> <p>Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel</p> <p>Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</p> <p>Italok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alkoholtartamú italok</b></li> </ul> <p>Borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása</p> <p>Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval</p> <p>Párlatok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alkoholmentes italok</b></li> </ul> <p>Gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Adalékanyagok:</b></li> </ul> <p>Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése</p> <p>Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknel</p> <p>Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kényelmi anyagok:</b></li> </ul> <p>Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása</p>
---	---

# Élelmiszerbiztonságról általában

<p><b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Élelmiszerbiztonságról általábanóra</b> Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</li><li>• <b>Az élelmiszer mikrobiológia</b> Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerrel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</li><li>• <b>Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság</b> Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról Kémiai szennyezők az élelmiszerekben Állatgyógyászati szermaradékok Peszticid maradékok Környezeti szennyezők Technológiai eredetű szennyezők Zsírban, olajban sütés szabályai Csomagoló anyagok Élelmiszerrel érintkező felületek Biológiai eredetű szennyezők Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok Élelmiszerekben természetes módon előforduló mérgező anyagok Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban Mérgező állatok, Mérgező növények</li><li>• <b>Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok</b> A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok A GHP helye és szerepe a szabályozásban Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; Húsok származási helye Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó</li></ul>
---	--

	<p>jogszabályok (határértékek) Speciális területekre vonatkozó jogszabályok Vendéglátás és közétkeztetés Ételmérgezés, ételfertőzés Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat</p>
--	---



## Termelés elmélete

### 13. évfolyam

<b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap	<b>Szóbeli témakörök:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Üzemi ismeretek</b> A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk A termelés gépei, berendezései, eszközei. A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>A vendéglátó termelőtevékenység alapanyagai</b> Állati eredetű alapanyagok Növényi eredetű alapanyagok Ásványi eredetű alapanyagok, járulékos anyagok</li><li>• <b>Alapkészítmények</b> A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői.<ul style="list-style-type: none"><li>• Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Főzelékek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.</li><li>• Köretek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük</li><li>• Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</li><li>• Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</li><li>• Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul></li></ul></li></ul>
---------------------------------------	---

### 14. évfolyam

<b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap	<b>Szóbeli témakörök:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Alapkészítmények II.</b> Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata<ul style="list-style-type: none"><li>• Sertéshúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Borjúhúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Marhahúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Sertéshúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Juhfélék húsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Vadak, vadszárnyasok húsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul></li></ul> <p>Hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Éttermi tészták fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Egyéb hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul> <p>Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata. Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</p>
---------------------------------------	---

	<b>Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.</b>
--	--

- egyszerű étrendek
- alkalmi étrendek

# Marketing alapjai

## 11. évfolyam

Írásbeli	Szakmai Szövegek értelmezése Tesztlap Esettanulmány
Szóbeli	A marketing története A marketing meghatározásai A marketing fejlődési szakaszai A helyzetelemzés A marketing információrendszere Marketingkutató és piackutató Az információ megszerzésének módszerei Szükséglet és motiváció A vásárlói magatartást meghatározó tényezők A vásárlási folyamat A vásárlói döntések A vásárlási döntési típusok jellegzetességei A piac szegmentáció Piaci alapfogalmak A piac résztvevők szerinti csoportosítása A célpiacok kiválasztása A termék csoportosítása

# Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

## 13. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A marketing fogalma, kialakulása</li><li>• A piac fogalma, kategóriái</li><li>• Marketing stratégiák típusai</li><li>• Vásárlói magatartás megfigyelése</li><li>• Piacszegmentálás</li><li>• Piac kutatási információk megszerzése</li><li>• Szekunder piackutatási módszerek</li><li>• A termék fogalma</li><li>• Árpolitika</li></ul>
---------	---

# Minőségirányítás

## 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Minőség fogalma</li><li>• Biztonságos élelmiszer</li><li>• Érzékszervi előírások</li><li>• Beltartalmi követelmények</li><li>• Élelmiszertörvény előírásai</li><li>• Magyar Élelmiszerkönyv előírásai</li><li>• Élelmiszerbiztonsági veszélyek</li><li>• Veszélyek megelőzése</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veszélyelemzés kenyérféléknél, péksüteményeknél</li> <li>• Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban</li> <li>• HACCP rendszer alapelvei</li> <li>• HACCP dokumentáció készítés lépései</li> <li>• Folyamatábrák</li> <li>• HACCP terv készítése</li> <li>• Utasítások, Nyomtatványok</li> </ul>
--	---

## Értékestés elmélete

### 10. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Italok fogyasztásának szabályai Az italok csoportosítása, alkoholos, alkoholmentes Az italok fogyasztásának hőmérséklete Az italok felszolgálásának általános szabályai Az italok címkéjének tartalma Borok, pezsgők felszolgálása Sörök felszolgálása Párlatok, likőrök felszolgálása Alkoholmentes italok felszolgálása Kávék, teák Aperitif italok Digestiv italok Kevert báritalok

## Értékestés elmélete

### 11. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Különböző időpontokhoz kapcsolódó étkezési szokások A reggeli jellemzői, ismétlés A reggeli fajtái A reggeli felszolgálása A reggeli ételek fajtái A reggeli ételek fajtái, készítésük, tálalásuk A reggeli italok jellemzői, fajtái A reggeli italok készítése, kiszolgálása Az uzsonna jellemzői, fajtái Az uzsonna ételek, tálalása Uzsonnaitalok készítésének szabályai Az uzsonna felszolgálása Az uzsonna felszolgálása Az italtárolás szabályai Az italkészítés szabályai Az italok felszolgálásának szabályai

## Vendéglátás higiénája

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei Környezetvédelem a vendéglátásban A tiszta és egyenes út elve Bejáratok, raktárak, kialakításának követelményei Előkészítő helyiségek, konyhák kialakításának követelményei Mosogatók, szoc. hely. kialakításának követelményei Élelmiszer előállítás személyi feltételei A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei Nyersanyagok tárolási, előkészítési követelményei

## Általános élelmiszerismeret

### 9. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Az élelmiszerek alkotórészei Emésztés, tápanyag felszívódás Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai, biológiai tartósítási eljárások Környezeti elemek védelme Hulladékok kezelése, hulladékgazdálkodási törvény Fogyasztói jogokról való tájékoztatás Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog, vásárlók könyve Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseletéhez fogyasztói részvétellel Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme Fogyasztóvédelmi intézményrendszer

## Általános élelmiszerismeret

### 10. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Hús, hús fajták, húsipari termékek jellemzése Tartós és nem tartós húsipari termékek A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai Húsfeldolgozó-ipari műveletek A húsfeldolgozó-ipar termékeinek jellemzése Töltelékes áruk Darabos húskészítmények Étkezési szalonnák Húskonzervek Baromfiipari termékek A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka) A baromfi-húsból készült húsipari termékek Vágott baromfi és libamáj jellemzése Vadak, csoportosítása, jellemzése, felhasználása Vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása Zöldségfélék jellemzése

	Gyümölcsök jellemzése és felhasználása Hazai és déli gyümölcsök
--	--

## Mikrobiológia és higiénia

### 9. pék évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szövebeli	Személyi higiénia, tisztálkodás. Munkaruha higiéniaja. Mikroorganizmusok általános jellemzése Mikroorganizmusok életfeltételei Mikroorganizmusok élelmiszeripari szerepe Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen Élelmiszerfertőzés és mérgezés Élelmiszeripar általános higiéniai előírásai Üzemi higiénia, raktározás higiéniaja Üzemi higiénia: feldolgozás higiéniaja Üzemi higiénia: késztermék tárolás és szállítás higiéniaja Gépek higiéniaja

## Sütőipari technológia.

### 9. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szövebeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sütőipari nyersanyagok csoportosítása, tárolása</li> <li>• Technológiai folyamat szakaszai, célja, műveletei.</li> <li>• Kenyerek csoportosítása, a gyártás műveletei.</li> <li>• Fehér kenyér, Félbarna kenyér gyártása.</li> <li>• Péksütemények jellemzői.</li> <li>• Vizes-, Tejes,- Dúsított tésztából készült termékek, anyagnormák.</li> <li>• Tojással dúsított, Omlós, Leveles tésztából készült termékek, és jellemzőik.</li> <li>• Omlós-és leveles tésztaszerkezet kialakítása.</li> <li>• Egyéb termékcsoportok termékei, és jellemzésük.</li> </ul>

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szövebeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisztfajták jellemzése, jelölése, tárolása, előkészítése.</li> <li>• A liszt technológiai szempontból fontos tulajdonságai.</li> <li>• A liszt kémiai összetétele, változása a technológia folyamán, minőségi követelmények.</li> <li>• Segéd-, és járulékos anyagok jellemzése, adagolásuk mértéke, tárolásuk, előkészítésük, minőségi jellemzőik.</li> <li>• Tésztakészítési eljárások, kovász-, és tészta mutatói.</li> <li>• A technológiai műveletek célja, feltételei, mikrobiológiai, enzimes, kolloid folyamatai.</li> <li>• Kenyerek csoportosítása, anyagnormák.</li> <li>• Búzakenyerek tésztájának készítése közvetett- és közvetlen eljárással.</li> <li>• Rozstészta készítése, jellemzői, rozskenyerek összetétele.</li> <li>• Kenyérfélék gyártástechnológiája.</li> <li>• Kenyérfélék minőségi követelményei, jelölésük</li> </ul>

## 11. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
Szöbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• A sütőipari fehértermékek általános jellemzése, csoportosítása, anyag felhasználási normái.</li><li>• Vizes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Tejes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Dúsított tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Tojással dúsított tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Omlós tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete gyártástechnológiája.</li><li>• Leveles tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• A késztermékek minőségi követelményei.</li><li>• A gyorsfagyasztott termékek csoportosítása, gyártástechnológiája.</li><li>• Egyéb diétát kiegészítő termékek ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Zsemlemorzsa előállításának technológiája. Morzsafélék minőségi előírásai.</li></ul>

## Szakmai számítás

### 9. évfolyam

Írásbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tömeg, térfogat és időegységek átváltása.</li><li>• Aránypárszámítások.</li><li>• Százalékszámítások, összeadás, kivonás.</li><li>• Keverékek számításai.</li><li>• Sűrűség számítás.</li><li>• Kenyér anyagnormák %-os és nyersanyag tömeg megadásával.</li><li>• Péksütemény anyagnormák és finom pékáru anyagnormák % és tömeg megadásával.</li><li>• Töltelék normák. Felületi szóróanyagok.</li><li>• Nyersanyagok számítása, kenyerek, péksütemények és finom pékáruk megadott normáival.</li><li>• Kovász technológiai mutatóinak (nagyság, sűrűség, élesztő mennyiség) számolása.</li></ul>
--------------------	---

### 10. évfolyam

Írásbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anyagnormák önálló alkalmazása.</li><li>• Fehér kenyér, Félbarna kenyér, Burgonyás kenyér, Rozsos és Rozskenyér anyagnormájának ismerete, normaszámítás.</li><li>• Vizes zsemle, Tejes kifli anyagnormájának, dúsított termékcsoporthoz egy termékének anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li><li>• Töltelékes termékek töltelékének kiszámolása adott norma alapján.</li><li>• Kovász technológiai mutatóinak (nagyság, sűrűség, élesztő mennyiség) számolása.</li><li>• Kovász nyersanyagainak meghatározása adott termékmennyiség és norma alapján.</li></ul>
--------------------	--

### 11. évfolyam

Írásbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Briós, tojással dúsított, termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li></ul>
--------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pogácsa édes, omlós termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Túrós táska, leveles termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Töltelékes termékek töltelékének kiszámolása adott norma alapján.</li> </ul>
--	--

## Szakmai gépek

### 9. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> </ul>
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raklapok, polcok, kézi szállító eszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li> <li>• Zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li> <li>• Szitálás elve, a Lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li> <li>• Dagasztógépek működési elve.</li> <li>• Spirálkarú dagasztógép és a keverő–habverő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> <li>• Osztógépek: kézi, kisüzemi süteménytészta osztó, karos osztó gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> <li>• Szalagos kifli sodrógép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> <li>• Kelesztés eszközei, Kelesztő kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme.</li> <li>• Kemencék hőközlési módjai: közvetlen, közvetett.</li> <li>• Kemencék üzemeltetésének feladatai, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Szállítás eszközei, járművei, egyéb berendezések, eszközök.</li> </ul>

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> </ul>
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ömlesztett és zsákos liszt tárolás megoldásai.</li> <li>• Pneumatikus lisztszállítás.</li> <li>• Szitálás elve, sziták működése.</li> <li>• Lisztmérlegek, vízkeverők és adagolók.</li> <li>• Spirálkarú dagasztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Csigavonalú gyorsdagasztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Keverő–habverő gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Kenyértészta feldolgozó gépek: dugattyús és hidraulikus kenyértészta osztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Külsópályás gömbölyítő gép, hosszformázó gépek kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Süteménytészta szakaszos és folytonos működésű osztó-gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Szalagos kifli sodrógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Tészanyújtó gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> <li>• Süteménytészta feldolgozó gépsor.</li> <li>• Tészta pihentető berendezések.</li> </ul>

### 11. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> </ul>
-----------------	--



Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelesztő berendezések kezelése, munkavédelme és higiénája.</li> <li>• Kelesztő kamrák kezelése.</li> <li>• Kelesztés késleltető és megszakító berendezések kezelése.</li> <li>• Vetőszerkezetek, félautomata vetőszerkezetek használata.</li> <li>• Kelesztés eszközei, jellemzőik, használatuk és higiénájuk.</li> <li>• Kemencék csoportosítása, működésük, fűtési elvük, kezelésük, kiszolgálásuk módjai. Szabályozásuk, biztonságtechnikájuk. Kemencék munkavédelme és higiénája.</li> <li>• Több sütőteres kiskemencék.</li> <li>• Forgó kocsis kemencék.</li> <li>• Át és visszahordó kemencék.</li> <li>• Szeletelő, csomagoló berendezések kezelése, munkavédelme, higiénája.</li> </ul>
-------------------	---

## Felszolgálás

### 10. Évfolyam

Írásbeli témakörök	<p>Feladatlap</p> <p><b>Étel- és italismeret 2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> <li>• Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li> </ul> <p><b>Értékesítési ismeret 2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai</li> <li>• Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendégasztalánál végzett műveletek</li> <li>• Új gasztronómiai és felszolgálási trendek</li> <li>• Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.</li> </ul>
--------------------	---

### 11. Évfolyam

Írásbeli témakörök	<p>Feladatlap</p> <p><b>Étlapszerkesztés, étrend összeállítás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Választékközlés eszközei</li> <li>• Étlap szerkesztésének szabályai</li> <li>• Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</li> <li>• Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</li> <li>• Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.</li> </ul> <p><b>Rendezvény szervezés, szállodai értékesítés</b></p>
--------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezesek, álló/ültetett fogadás).</li> <li>• Szobaszerviz általános szabályai.</li> </ul> <p><b>Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás</li> <li>• Értékesítés informatikai rendszerek használatával.</li> <li>• Szállodai és pincér programok működése</li> <li>• Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés</li> </ul>
--	--

## Felzolgálási alapok 9-10 szakgimi

### 9. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Higiénia, HACCP, munkavédelem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.</li> <li>• Higiéniai előírások a szállítás, raktározás szabályai</li> <li>• Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.</li> <li>• Egészségügyi alkalmasság kritériumai.</li> <li>• Munka- és balesetvédelmi ismeretek</li> <li>• Tűzvédelmi előírások</li> </ul> <p><b>Kommunikáció, viselkedéskultúra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A pincérrel szemben támasztott követelmények</li> <li>• Etikett és protokoll szabályok ismerete.</li> <li>• Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.</li> <li>• Udvariassági szabályok</li> <li>• A pincér és a vendég kapcsolata, vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.</li> <li>• Kommunikáció a vendéggel</li> <li>• Értékesítési kommunikáció, vendég reklamációk intézése.</li> <li>• Munkatársi kapcsolatok</li> </ul> <p><b>Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.</li> <li>• Az értékesítőtér részei</li> <li>• Az értékesítőhely berendezési</li> <li>• A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei</li> <li>• Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök</li> <li>• A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök.</li> <li>• Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.</li> </ul> <p><b>Eszközismeret</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.</li> <li>• Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint</li> <li>• Váltások (egyszerű és különleges).</li> <li>• Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.</li> <li>• Italfelzolgálás eszközei</li> <li>• Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.</li> </ul>

### 10. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<b>Értékesítési ismeret 1.</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étkezési idők és szokások, reggeli fajták</li> <li>• A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben.</li> <li>• Értékesítés munkakörei</li> <li>• Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.</li> <li>• Felszolgálat általános szabályai</li> <li>• Üzletnyitás előtti előkészületek</li> <li>• Felszolgálási módok</li> <li>• Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</li> <li>• Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</li> <li>• Számla kiegyenlítése, fizetési módok</li> <li>• Zárás utáni teendők</li> <li>• Standolás, standív elkészítése, elszámolás.</li> </ul> <p><b>Étel- és italismeret 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italok csoportosítása, ismertetése</li> <li>• Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.</li> <li>• Aperitif és digestiv italok, kevert bairalok.</li> <li>• Konyhatechnológiai alapismeretek</li> <li>• Főzelékek, köretek</li> <li>• Mártások</li> <li>• Hideg előételek</li> <li>• Salátaöntetek, dresszingek.</li> <li>• Levesek</li> <li>• Meleg előételek</li> <li>• Tojásból készített meleg előételek.</li> </ul>
--	--

## Mézeskalács készítés

### 11. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
Szöbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mézes termékek jellemzése. Méz szerepe a táplálkozásban.</li> <li>• Mézes tésztafélékhez felhasznált nyersanyagok. Mézfajták. Méz minőségi követelményei.</li> <li>• Mézes tésztafélék.</li> <li>• Különböző eljárásokkal készült mézes tésztafélék (hideg, meleg, hagyományos, egyszerű.)</li> <li>• Mézes tészta érlelése, érlelés szerepe, tészta puhítása.</li> <li>• Cukortészta készítése.</li> <li>• Mézes tésztafélék lazítása. Ízesített tésztafélék.</li> <li>• Mézes tésztafélék osztása, alakítása, nyújtása, formázása, kiszúrása, vágása.</li> <li>• Vert (ütött) mézes kalács készítése.</li> <li>• Mézes tésztafélék sütése, sütés paraméterei.</li> <li>• Díszítőanyagok. Sütés előtti, utáni díszítés.</li> <li>• Díszítő eljárások, műveletek.</li> <li>• Hagományos és újszerű díszítő motívumok.</li> <li>• Mézes termékek minőségi követelményei. Vonatkozó jelölési előírások.</li> <li>• Mézes termékek hibái.</li> <li>• Mézes tészta készítés gépei, tészta feldolgozás, alakítás, formázás gépei, eszközei. Kéziszerszámok.</li> <li>• Kemencék, sütők kezelése.</li> <li>• Díszítés eszközei.</li> <li>• Csomagoló eszközök, gépek.</li> </ul>

# Cukrász szakmai ismeretek

## 9. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cukrászüzem kialakítása, helyiségei</li><li>• A cukrász szakma tárgyi feltételei</li><li>• Munka – és balesetvédelem</li><li>• Cukrásztechnológia alpműveletei, termékcsoportok</li><li>• Tésztakészítési- és lazítási eljárások, állománytípusok</li><li>• Cukrászati félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok)</li><li>• Cukrászati alaptészták és változataik készítése</li><li>• Uzsonnasütemények készítése (élesztős-, omlós-, vajas-, felvert-, hengerelt tésztából)</li><li>• Kikészített sütemények I. (torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek)</li></ul>
-------------------------------	--

## 10. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartós cukrászati készítmények (csemegék</li><li>• Krémesek</li><li>• Tejszínes sütemények</li><li>• Édes teasütemények (töltött és töltetlen)</li><li>• Sós teasütemények (töltött és töltetlen)</li><li>• Bonbonok,</li><li>• Tányérdesszertek</li></ul>
-------------------------------	--

## 11. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fagylaltok</li><li>• Fagylaltkelyhek</li><li>• Parfék</li><li>• Pohárkrémek</li><li>• Díszítési eljárások és módszerek</li><li>• Munkaszervezési feladatok</li><li>• Cukrászati készítmények minősége</li><li>• Cukrászati készítmények forgalomba hozatala</li></ul>
-------------------------------	---

## Szervezés és irányítás

## 13. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A szervezés fogalma, területei</li><li>• Munkakörök, munkaköri leírások</li><li>• Munka időbeosztás</li><li>• A belső ellenőrzés</li><li>• Külső ellenőrzés</li><li>• Hatósági ellenőrzések</li><li>• Minőség, minőségbiztosítás</li><li>• HACCP</li></ul>
----------	--

## 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az üzleti választék bemutatása</li></ul>
----------	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Szolgáltató tevékenységek lebonyolítása</li><li>• Rendezvények fogalma, típusai</li><li>• Rendezvények lebonyolítása</li><li>• Házon kívüli rendezvények lebonyolítása</li><li>• Szabadtéri rendezvények lebonyolítása</li></ul>
--	--

## Jogszabályok a vendéglátásban

### 13. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vendéglátó üzlet indítása</li><li>• Humán erőforrásokkal kapcsolatos jogszabályok</li><li>• Panaszkezelés jogi kérdései</li><li>• Nyilvántartással kapcsolatos jogszabályok</li><li>• A vállalkozás vagyona</li><li>• Beruházás, finanszírozás</li><li>• Környezetvédelmi előírások</li><li>• Fogyasztói érdekvédelem</li><li>• Biztonsági és vagyónvédelmi előírások</li></ul>
----------	---

### 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Munkaügyi hatóság</li><li>• Adatkezelés, adatbiztonság</li><li>• Információs rendszerekkel kapcsolatos jogi kérdések</li><li>• Médiaival kapcsolatos jogi kérdések</li></ul>
----------	--

# Ügyvitel

## 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ügyvitel elmélete, feladata</li><li>• Kimutatások, jelentések fajtái, készítése</li><li>• A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok</li><li>• Forgatókönyv fogalma, készítése</li><li>• Üzleti levelezés</li><li>• Bizonylatok kitöltése</li><li>• Iratkezelés</li><li>• Iratok nyilvántartása, iktatása</li><li>• Jegyzőkönyv fogalma, fajtái</li><li>• Jegyzőkönyvek felvételének folyamata</li></ul>
----------	---

# Termelés elmélet

## 9. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Balesetvédelem, munkavédelem</li><li>• HACCP, Higiénia</li><li>• Konyhák és kapcsolódó helyiségei</li><li>• Raktárak</li><li>• Termelő helyiségek</li><li>• Termelő eszközök</li><li>• Előkészítő tevékenységek</li><li>• Zöldségek, gyümölcsök előkészítése</li><li>• Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</li></ul>
----------	---

## 10. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Főzelékek</li><li>• Köreték</li><li>• Saláták</li><li>• Levesek</li><li>• Mártások</li></ul>
----------	--

## 11. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Levesek</li><li>• Meleg előételek</li><li>• Halakból készült ételek</li><li>• Szárnyas húsból készült ételek</li></ul>
----------	--

# Élelmiszerek csoportjai

## 11. osztály - *szakközépiskola*

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Édesítőszer</li><li>• Kakaó, csokoládé</li><li>• Kávé</li><li>• Tea</li><li>• Fűszerek</li><li>• Ecetek, sók</li></ul>
----------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholos italok</li> <li>• Borok</li> <li>• Pezsgők</li> <li>• Sörök</li> <li>• Likőrök</li> <li>• Pálinkák</li> <li>• Alkoholmentes italok</li> <li>• Gyümölcslevek</li> <li>• Zöldséglevek</li> <li>• Szörpök</li> <li>• Szénsavas üdítők</li> </ul>
--	--

## Vendéglátó gazdálkodás **szakközépiskola**

### 9. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gazdálkodás alapfogalmai</li> <li>• Gazdálkodás körfolyamata</li> <li>• Nemzetgazdaság tagozódása</li> <li>• A piac és tényezői</li> <li>• A vendéglátás fogalma, feladata, jelentősége</li> <li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li> <li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li> <li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li> <li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li> <li>• A vendéglátás személyi feltételei</li> <li>• A Munka törvénykönyve előírásai</li> <li>• Mértékegység átváltások</li> <li>• Tömegszámítások</li> <li>• Veszteségszámítás</li> <li>• Tömegnövekedési számítások</li> <li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li> <li>• Anyaghányad számítások</li> </ul>
----------	--

### 10. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adózási ismeretek</li> <li>• Árképzés a vendéglátásban</li> <li>• Áfa-számítás</li> <li>• Költségek fajtái, csoportosításuk</li> <li>• Költséggazdálkodás</li> <li>• Jövedelmezőség</li> <li>• Jövedelmezőségi tábla</li> <li>• Eredmény adózása</li> </ul>
----------	--

### 11. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ügyvitel a vendéglátásban</li> <li>• Bizonylatok fajtái, kitöltésük</li> <li>• Készletgazdálkodás</li> <li>• Átlagkészlet számítása</li> <li>• Forgási sebesség mutatói</li> </ul>
----------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leltár, leltározás</li> <li>• Raktár elszámoltatása</li> <li>• Termelés elszámoltatása</li> <li>• Értékesítés elszámoltatása</li> </ul>
--	--

## Vendéglátó gazdálkodás elmélete, 13. évfolyam

Írásbeli feladatsor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gazdálkodás alapfogalmai</li> <li>• Gazdálkodás körfolyamata</li> <li>• Nemzetgazdaság tagozódása</li> <li>• A piac és tényezői</li> <li>• A vendéglátás fogalma, feladata, jelentősége</li> <li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li> <li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li> <li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li> <li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li> <li>• A vendéglátás személyi feltételei</li> <li>• A Munka törvénykönyve előírásai</li> <li>• Adórendszerünk</li> <li>• Ügyvitel a vendéglátásban</li> <li>• Leltár, leltározás</li> <li>• Vállalkozási formák</li> <li>• Mértékegység átváltások</li> <li>• Tömegszámítások</li> <li>• Veszteségszámítás</li> <li>• Tömegnövekedési számítások</li> <li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li> <li>• Bevétel összetétele</li> <li>• Árképzés</li> <li>• Áfa-számítás</li> <li>• Készletgazdálkodás</li> <li>• Elszámoltatás: raktár, termelés, értékesítés</li> <li>• Jövedelmezőségi számítások</li> <li>• Létszám- és bérgazdálkodási mutatók</li> </ul>
---------------------	--

## Szakmai számítás, 12. évfolyam, szakgimnázium

Írásbeli feladatsor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mértékegység átváltások</li> <li>• Tömegszámítások</li> <li>• Veszteségszámítás</li> <li>• Tömegnövekedési számítások</li> <li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li> <li>• Bevétel összetétele</li> <li>• Árképzés</li> <li>• Áfa-számítás</li> <li>• Készletgazdálkodás</li> <li>• Elszámoltatás: raktár, termelés, értékesítés</li> <li>• Jövedelmezőségi számítások</li> <li>• Létszám- és bérgazdálkodási mutatók</li> </ul>
---------------------	--

## Vendéglátó gazdálkodás 11-12. évfolyam, szakgimnázium (kifutó)

### 11. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li><li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li><li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li><li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li><li>• A vendéglátás személyi feltételei</li><li>• Munkaviszony, munkaszerződés</li><li>• A Munka törvénykönyve</li><li>• A bérrendszer elemei</li></ul>
----------	--

### 12. évfolyam

Szöbveli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adózási ismeretek</li><li>• Adók csoportosítása, jellemzésük</li><li>• A tevékenységhez kapcsolódó befizetési kötelezettségek</li><li>• Készletgazdálkodás</li><li>• Készletek fajtái</li><li>• Forgási sebesség mutatói</li></ul>
----------	--

## Ételkészítési ismeretek alapjai

### 9. évfolyam

Szöbveli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>unkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek</b></li><li>• <b>konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelése és azok alkalmazási területei.</b></li><li>• <b>Technológiai alapismeretek</b></li><li>• <b>Étel kiegészítők</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Saláták, salátaöntetek (Étel kiegészítőként kínált saláták)</li><li>• Köreték</li><li>• Főzelékek</li></ul></li><li>• <b>Mártások, pecsenyelevek</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Meleg mártások</li><li>• Hideg mártások</li></ul></li><li>• <b>Levesek, levesbetétek</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Híglevesek</li><li>• Sűrített levesek</li><li>• Egyszerű sűrített levesek</li><li>• Pürélevesek</li><li>• Krémlevesek</li><li>• Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek</li><li>• Összetett sűrített levesek</li><li>• Alternatív módon sűrített levesek</li><li>• Nyáklevesek</li><li>• Sűrített levesek betétei</li></ul></li><li>• <b>Meleg előételek</b></li></ul>
--------------------	---

	<p>Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek  Tojásból készíthető meleg előételek  Tésztákból készíthető meleg előételek Rizottók  Sajtból készíthető meleg előételek  Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ős tésztaételek</b></li> <li>• <u><b>ágóállatokból készíthető ételek</b></u>  Sertéshúsból készíthető ételek  Borjúhúsból készíthető ételek  Marhahúsból készíthető ételek  Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek  Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek  Házi szárnyasok húsból készíthető ételek</li> </ul>
--	--

## Ételkészítési ismeretek

### 10. évfolyam

<p><b>Szóbeli témakörök</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>adon élő állatok húsból készíthető ételek</b></li> <li>• <b>alakból, hidegvérűekből készíthető ételek</b></li> <li>• <b>Vegetáriánus ételek</b></li> <li>• <b>Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások</b></li> </ul> <p>Gyúrt tészták  Kevert tészták  Omlós tészták  Rétesek, bélesek  Vajas- és hájas tészták  Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták  Égetett tészták  Felvert tészták  Felfújtak, pudingok  Gyümölcsök és gyümölcs készítmények  Desszertek  Sajtok kínálása</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hidegkonyhai ismeretek</b>  Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei  Hidegkonyhai alapkészítmények  Egyszerű és összetett majonéz és öntetes saláták  Párolt – főtt saláták  Salátakoktélok  Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek  Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.  Tojásból készíthető hideg előételek  Pástétomok  Galantinok, húshabok (mous-ok)  Kocsonyák  Hideg halételek.  Hideg húsételek, felvágottak.  Vegyes ízelítők.  Hidegtálak  Szendvicsek</li> <li>• <b>ajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek)</b></li> <li>• <b>Szállodai reggeliztetés</b></li> </ul>
---------------------------------	--

# Ételkészítési ismeretek

## 11. évfolyam

Szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ételkészítés sajátos területei. Hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek</b> Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek Gyümölcsökből készíthető hideg előételek. Tojásból készíthető hideg előételek. Pástétomok Galantinok. Kocsonyák. Hideg halételek. Hideg húsételek, felvágottak. Vegyes ízelítők. Dísztalak. Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott). Különleges és összetett levesek. Levesbetétek.</li><li>• <b>édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei</b> Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagylaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: Éttermi tészták, Hideg édességek, Felfújtak, pudingok, Cukrászsütemények, Rétesfélék, Zselék Parfék, Fagylaltok Öntetek, mártások, habok Dekorációk egyéb kiegészítők Dekorációk Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről Hazánkkal szomszédos nemzetek konyhájának ételeiről</li><li>• <b>hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és kalkulációja, munkaszervezés</b></li><li>• <b>új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák</b> Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide). Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés. Konfitálás. Sokkolás (cook and chill). Mikrohullámú hőkezelés. Hidegen sütés technológia. A mindenkor jelentkező új irányzatok követése. Különbféle tálalási módok, díszítési műveletek.</li></ul>
-------------------	--

## Értékesítés elmélete, 13-14 érettségire épülő képzés

### 13. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<b>Az értékesítés alapjai.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Az értékesítés fajtái, jellemzői.</li><li>✓ Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.</li> <li>✓ Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.</li> <li>✓ A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.</li> <li>✓ A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.</li> <li>✓ Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.</li> </ul> <p><b>Ételek, italok értékesítése I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li> </ul>
--	---

## 14. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Ételek, italok értékesítése I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li> <li>✓ Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li> <li>✓ Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.</li> <li>✓ A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.</li> <li>✓ Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.</li> </ul> <p><b>Ételek, italok értékesítése II.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ A választék összeállításának szabályai.</li> <li>✓ Árcímkék, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.</li> <li>✓ A termékek ajánlásának szabályai.</li> <li>✓ A menü elemei, összeállításának alapszabályai.</li> <li>✓ Étél-, italfelszolgálás módjai, szabályai.</li> </ul>

## Testnevelés

### 9. évfolyam

Gyakorlati

Az adott évfolyam követelményeinek megfelelően gyakorlati bemutató  
Gimnasztika  
Talajtorna  
Atlétika  
1.Labdajáték  
2.Labdajáték

### 10. évfolyam

Gyakorlati

Az adott évfolyam követelményeinek megfelelően gyakorlati bemutató  
Gimnasztika  
Talajtorna  
Atlétika  
1.Labdajáték  
2.Labdajáték

## ***11. évfolyam***

Gyakorlati

Az adott évfolyam követelményeinek  
megfelelően gyakorlati bemutató

Gimnasztika

Talajtorna

Atlétika

1.Labdajáték

2.Labdajáték

## ***12. évfolyam***

Gyakorlati

Az adott évfolyam követelményeinek  
megfelelően gyakorlati bemutató

Gimnasztika

Talajtorna

Atlétika

1. Labdajáték

2. Labdajáték

# Magyar irodalom

## **9. évfolyam**

Írásbeli: esszéírás, szövegértés teszt

Szóbeli témakörök: Mítosz, mitológia – mítoszok az istenek születéséről és az ember keletkezéséről

Az ókori görög irodalom Homérosz eposzai

A görög líra és műfajai, alkotói

A görög dráma kialakulása, egy mű elemző bemutatása (Szophoklész – Antigoné)

A római irodalom

A középkor irodalma és vilásképe

A középkor vallásos és világi irodalma

Dante életműve

Villon költészete

Az európai reneszánsz irodalma

A magyar reneszánsz – Janus Pannonius költészete

Balassi Bálint életpályája és költészete

Az angol reneszánsz ( Shakespeare – Rómeó és Júlia)

A barokk irodalma Magyarországon Zrínyi – Szigeti veszedelem)

A kuruc kor költészete – Mikes Kelemen pályaképe

A francia klasszicista dráma

## **10. évfolyam**

Írásbeli: esszéírás, szövegértés teszt

Szóbeli témakörök: Az európai felvilágosodás irodalma

A magyar felvilágosodás első szakaszának irodalma

Csokonai Vitéz Mihály költészete – stílusirányzatok

Berzsenyi Dániel lírája

Az európai romantika irodalma

A magyar reformkor irodalmi élete és a magyar színjátszás kezdete

Katona József Bánk bán című drámájának elemzése

Kölcsey Ferenc prózai és lírai művei

Vörösmarty Mihály költészete

Vörösmarty Mihály Csongor és Tünde c. drámájának elemzése

Petőfi Sándor költészete: népiesség és romantika összefonódása

Arany János – Az epikus költő

Arany János lírája az 1850-es és az 1870-es években

Jókai Mór regényköltészete (Az arany ember)

## ***11. évfolyam***

Írásbeli: esszéírás, szövegértés teszt

Szóbeli : Madách Imre

Mikszáth Kálmán

A francia realista regény világa a XIX. században (Balzac, Stendhal)

Az orosz realizmus világa (Tolsztoj, Gogol)

Drámairodalom a XIX. század második felében (Csehov)

Új szellemi- művészeti-irodalmi irányzatok a XIX. sz. második felében

A líra átalakulása a XIX. sz. második felében (Baudelaire, Verlaine, Rimbaud)

A XX. sz. első felének irodalma (Ady, Móricz, Krúdy, Babits, Kosztolányi, Juhász, Tóth, Karinthy)

## ***12. évfolyam***

Írásbeli: esszéírás, szövegértés teszt

Szóbeli: Az avantgárd mozgalmak

A XX. század első felének irodalma (Apollinaire, Thomas Mann, F. Kafka)

József Attila

Radnóti Miklós

Örkény István

Szerzők és művek a XX. század második felének magyar irodalmából a szaktanárral való megegyezés alapján (Szabó Lőrinc, Illyés Gyula, Weöres Sándor, Pilinszky János, Márai Sándor, Nagy László stb.)

Szerzők és művek a XX. század második felének világirodalmából a szaktanárral történő megegyezés alapján (Dürrenmatt, Brecht, Beckett, Camus, Hrabal, Bulgakov stb.)

Szerzők és művek a kortárs magyar irodalomból a szaktanárral való megegyezés alapján (Petri György, Orbán Ottó, Kertész Imre, Bereményi Géza, Esterházy Péter stb.)

Az irodalom határterületei

## **Magyar nyelv**

### ***9. évfolyam***

Írásbeli: teszt

Szóbeli : A kommunikáció



A nyelvi szintek grammatikája

Helyesírás

Jelentéstan

A szöveg és a szövegösszetartó erő

### ***10. évfolyam***

Írásbeli: teszt

Szóbeli: Szövegtípusok

A hétköznapi érintkezésben használatos (hivatalos) szövegek

Retorika

Az érvelés

Anyanyelvünk változatai: a társadalmi és területi nyelvváltozatok

### ***11. évfolyam***

Írásbeli: teszt

Szóbeli: A vita

Stilisztika

A különféle kommunikációs színterek szövegtípusainak stilisztikai jellemzői

A nyelvművelés

### ***12. évfolyam***

Írásbeli: teszt

Szóbeli : Nyelv és társadalom

A magyar nyelv története

A határon túli magyarok nyelvhasználata

Nyelvi tervezés,

## **KOMA**

### ***10.évfolyam***

A képregény

Társalgási stílus, a verbális viselkedés változásai

Kommunikációs alapelvek

Kommunikációs zavarok

Kommunikációs játékok

Jelek, jeltípusok

Kulturális jelek

Ruhacímkek piktogramjai

A térkép jelei

A nyelvtudomány kérdései

Köznyelv, csoportnyelv, nyelvjárások

Irodalom, irodalmiság

Ady

József Attila

Shakespeare Rómeó és Júlia

Katona József: Bánk bán

Határon túli magyar irodalom

Kortárs irodalom - Varró Dániel

Szövegértés

A hivatalos stílus

Az állásinterjú

Önéletrajz fajtái, követelményei

motivációs levél

Retorika. A nyilvános beszéd művészete

A vitázás és a disputa

A kulturált vitatkozás feltételei

Olvasás és tanulás az interneten

Internetes információk keresése és felhasználása

Nyelvtörténet - a szókincs változásai

Avantgárd. Lázadó művészeti irányzatok

Műalkotások befogadása

Giccs

Az irodalom határterületei: krimi, kalandregény,

sci-fi és fantasy

helyesírás

Játék az irodalomban – paródiák, szövegek hálója

Irodalom és digitális kultúra, elektronikus könyvtárak

# KOMA

## 11. évfolyam

Tájnnyelvek

Szleng

Irodalmi szövegek nyelve

Ünnepi alkalmak nyelve

Hobbinyelvek

Elektromos kommunikáció nyelve

Álláslehetőségek keresése a szakmában

Önéletrajz

Europass önéletrajz írása.

Állásinterjúval való megjelenés

Interjúval való viselkedés, kommunikáció

Meggyőzőési technikák

Munkaszerződések és munkaköri leírások alaki feltételei

Munkaszerződések és munkaköri leírások tartalmi feltételei

Asszertivitás a gyakorlatban.

Kooperáció és konfliktus kezelés.

## Osztályozóvizsga anyaga Történelem-szakközépiskola

### 9. évfolyam

- Az európai civilizáció kezdetei.
- Vallás, kultúra és sport az antikvitásban.
- A középkori Európa birodalmi, társadalmi és világgép.
- A magyar honfoglalás és az államalapítás.
- A középkori Magyar Királyság helye Európában, a tatárjárás, IV. Béla, Károly Róbert, Hunyadiak, Magyarország 3 részre szakadása
- A nagy földrajzi felfedezések
- A reformáció
- Forradalmak kora Európában.
- A Magyar Királyság a Habsburg Birodalomban, Mária Terézia, II. József
- A reformkor és az 1848–1849-es forradalom és szabadságharc.
- A dualizmus kora.
- Az első világháború és következményei
- A totális diktatúrák jellemzői, Sztálin és Hitler
- Magyarország a két világháború között, a Bethlen-konzolidáció, a jobbrtolódás, a zsidókérdés
- A második világháború és következményei Európában, valamint Magyarországon
- A kétpólusú világ jellemzői

- Magyarország vasfüggöny mögött.
- 1956-os forradalom és szabadságharc.
- A szovjet tömb felbomlása, a demokratikus viszonyok kiépülése.
- A környező országok, határon túli magyarok.
- Az Európai Unió alapelvei és intézményei
- A mai magyar társadalom jellemzői, problémái.
- Hazánk kiemelkedő tudományos-technikai, kulturális és sportteljesítményei

## **10. évfolyam**

- A modern polgári állam funkciói, intézményei.
  - A demokratikus berendezkedés, a hatalommegosztás.
  - A mai magyar állam főbb jellemzői.
- Az önkormányzat intézményei.
- Különböző ügyek intézésének gyakorlata, a kulturált viselkedés gyakorlása.
  - Vallások, világvallások (különös tekintettel a zsidó, a keresztény és az iszlám vallásra).
  - A fogyasztói társadalom, a jóléti állam jellemzői
  - Demográfiai problémák Európában és a világban.
  - A globalizáció és a fenntartható fejlődés. A globális világ kihívásainak hatása hazánk fejlődésére.
  - Generációk, generációs kérdések, konfliktusok. Az időskor és a különböző nemzedékek eltérő életmódja.
  - A család funkciójának és szerepének változásai napjainkban.
  - A politikai berendezkedések: a demokrácia és a diktatúra.
  - A rendszerváltás Magyarországon.
  - Az Alaptörvény főbb pontjai.
  - A politizálás színterei, a politikai pártok ma Magyarországon
- A legfontosabb közgazdasági fogalmak (gazdasági ágazatok, gazdasági szereplők, tőke).
  - Az egyén gazdálkodása, a háztartások gazdálkodása.
  - A legfontosabb pénzügyi ismeretek (bankok, banki szolgáltatások, számlák, hitel, kamat, megtakarítás, thm, bankkártyák, valutaárfolyam, jelzálog).

## Osztályozó vizsga követelményei

### KOMA 9. évfolyam

<b>Személyes kommunikáció – Tömegkommunikáció</b>	A kommunikáció tényezői Nyelv és beszéd. Az emberi arc és az érzelmek Testbeszéd. Az írásbeli kommunikáció nonverbális elemei A tömegkommunikáció Nyilvános kommunikáció Internetes kommunikáció
<b>A nyelv és a nyelvtan rendszere</b>	A nyelv építőkövei A világ nyelvei, a nyelv, mint jelrendszer A jelek
<b>Mondat – szöveg – jelentés</b>	Szövegtani alapfogalmak Egyszerű és összetett mondatok, a mondat szerkezet kérdései Szövegértés, szövegalkotás
<b>Irodalom – művészetek – média</b>	Irodalmi arcképcsarnok (Janus Pannonius, Balassi Bálint, Petőfi Sándor, Arany János) Mi a művészet? Művészeti ágak, műnemek, műfajok. A különböző művészeti ágak jellemzői Az irodalmi nyelv Szóképek és alakzatok Kultúrák és emberek, népköltészet, néphagyomány A Nyugat költői (Ady Endre, Babits Mihály, Kosztolányi Dezső, Karinthy Frigyes) Filmek és irodalmi művek Kortárs költők
<b>Helyesírás</b>	Az ABC. A helyesírás alapelvei. Külön- és egybeírás, kis és nagy kezdőbetűk.

## Matematika

### 9. évfolyam

Írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ <b>Kombinatorika</b>, számoljuk össze, halmazok, halmazműveletek, intervallumok;</li><li>❖ <b>Algebra és számelmélet</b>, hatványozás, számok normálalakja, nevezetes szorzatok, szorzattá alakítás, műveletek algebrai törtekkel, oszthatóság, számrendszerek;</li><li>❖ <b>Függvények</b>, derékszögű koordináta-rendszer, lineáris-, abszolútérték-, másodfokú-, négyzetgyök-, lineáris törtfüggvények és transzformációk;</li><li>❖ <b>Háromszögek, négyszögek, sokszögek</b>, összefüggés a háromszög oldalai és szögei között, összefüggés a derékszögű háromszög oldalai között, a háromszög beírt és köré írt köre, Thalész tétele és alkalmazásai, érintőnégyyszögek, érintősokszögek;</li><li>❖ <b>Egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek</b>, egyenlet megoldásának grafikus módszere, értelmezési tartományának, értékészletének vizsgálata, szorzattá alakítás, megoldás lebontogatással, abszolútértéket tartalmazó egyenletek, egyenlőtlenségek, paraméteres egyenletek, szöveges feladatok, elsőfokú két- és többismeretlenes egyenletrendszerek és szöveges környezetben megoldható feladatok;</li><li>❖ <b>Geometriai transzformációk</b>, tengelyes és középpontos tükrözés, szimmetrikus alakzatok, pont körüli forgatás és alkalmazásai, párhuzamos eltolás, vektorok, alakzatok egybevágósága;</li><li>❖ <b>Statisztika</b>, adatok ábrázolása és jellemzése.</li></ul>
-------------------	---

## Matematika

### 10. évfolyam

Írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ <b>Gondolkodási módszerek</b>, skatulya-elv, sorba rendezési, kiválasztási problémák;</li><li>❖ <b>Gyökvonás</b>, négyzetgyökvonás azonosságai és</li></ul>
-------------------	---

	<p>alkalmazása, számok n-edik gyöke és azonosságai;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Másodfokú egyenlet</b>, megoldóképlete, gyöktényező alak, gyökök és együtthatók közötti összefüggések, másodfokúra visszavezethető magasabb fokszámú egyenletek, másodfokú egyenlőtlenségek, paraméteres másodfokú egyenletek, négyzetgyökös egyenletek, számtani és mértani közép, szélsőérték-feladatok, másodfokú egyenletre vezethető problémák;</li> <li>❖ <b>Geometria</b>, középponti és kerületi szögek tétele, húrnégyszögek, párhuzamos szelők tétele és alkalmazásai, középpontos hasonlóság, alakzatok hasonlósága, hasonló síkidomok területének aránya, hasonló testek térfogatának aránya; hegyesszögek szögfüggvényei, síkbeli és térbeli számítások a szögfüggvények segítségével, vektorok és műveleteik, vektorok felbontása, vektorok a koordináta-rendszerben;</li> <li>❖ <b>Szögfüggvények</b> szinusz-, koszinusz-, tangens, kotangens függvény, geometriai alkalmazások;</li> <li>❖ <b>Valószínűségszámítás</b>, események, műveletek eseményekkel, kísérletek, gyakoriság, relatív gyakoriság, a valószínűség klasszikus modellje</li> </ul>
--	---

## Matematika

### 11. évfolyam

írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Kombinatorika, gráfok, permutációk, variációk, kombinációk</b>;</li> <li>❖ <b>Hatvány, gyök, logaritmus</b>, hatványozás, gyökvonás, exponenciális függvény, exponenciális egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek, logaritmus fogalma, azonosságai, logaritmusfüggvény, logaritmos egyenletek, egyenlőtlenségek, egyenletrendszerek, gyakorlati alkalmazások;</li> <li>❖ <b>Trigonometria alkalmazásai</b>, vektorműveletek, skaláris szorzat, szinusz-tétel, koszinusz-tétel,</li> </ul>
-------------------	---

	<p>trigonometrikus egyenletek, egyenlőtlenségek;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Függvények</b>, exponenciális-, logaritmus-, trigonometrikus függvények, és gyakorlati alkalmazásuk;</li> <li>❖ <b>Koordinátageometria</b>, műveletek a koordinátákkal adott vektorokkal, két pont távolsága, két vektor hajlásszöge, szakasz osztópontjának koordinátái, háromszög súlypontjának koordinátái, az egyenes egyenlete, két egyenes metszéspontja, távolsága, kör egyenlete, kör és egyenes kölcsönös helyzete, két kör közös pontjai, parabola egyenlete;</li> <li>❖ <b>Valószínűségszámítás, statisztika</b>, klasszikus valószínűségi modell, visszatevéses mintavétel, valószínűség és statisztika</li> </ul>
--	---

## Matematika

### 12. évfolyam

írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Logika</b>, bizonyítási módszerek,</li> <li>❖ <b>Számsorozatok</b>, példák rekurzív sorozatokra, számtani sorozatok, mértani sorozatok, kamatszámítás, törlesztő részletek kiszámítása;</li> <li>❖ <b>Térgeometria</b>, térelemek, terület, a sokszög területe, a kör és részeinek területe, hasáb-, henger-, gúla-, kúp-, csonkagúla-, csonkakúp térfogata és felszíne, gömb térfogata és felszíne, egymásba írt testek, térgeometria alkalmazása;</li> <li>❖ <b>Valószínűség számítás, statisztika</b>, geometriai valószínűség, statisztika</li> </ul>
-------------------	---

## Fizika

### 9. évfolyam

írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mozgástani alapfogalmak</li> <li>❖ Az egyenes vonalú egyenletes mozgás</li> <li>❖ Az egyenes vonalú egyenletesen változó mozgás</li> <li>❖ A szabadesés</li> </ul>
-------------------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Az egyenletes körmozgás</li> <li>❖ A tehetetlenség törvénye</li> <li>❖ Lendület és megmaradása</li> <li>❖ Az erő, Newton II. törvénye</li> <li>❖ Newton III. törvénye</li> <li>❖ A gravitációs erőtvény, a földi gravitációs erő</li> <li>❖ A súlyerő</li> <li>❖ A rugóerő</li> <li>❖ A súrlódási erő és a közegellenállás</li> <li>❖ Az egyenletes körmozgás dinamikai leírása</li> <li>❖ A forgatónyomaték</li> <li>❖ Pontszerű és merev test egyensúlya</li> <li>❖ Egyensúlyi helyzetek</li> <li>❖ Egyszerű gépek</li> <li>❖ A munka</li> <li>❖ Az energia</li> <li>❖ Munkafajták</li> <li>❖ Energiafajták</li> <li>❖ A mechanikai energia megmaradásának tétele</li> <li>❖ A teljesítmény</li> <li>❖ A hatások</li> </ul>
--	--

## Fizika

### 10. évfolyam

Írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Termikus jelenségek, a molekulák hőmozgása</li> <li>❖ A hőmérséklet mérése, hőmérsékleti skálák</li> <li>❖ Halmazállapotok, modellalkotás</li> <li>❖ Szilárd testek hőtágulása</li> </ul>
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Folyadékok hőtágulása</li> <li>❖ A gázok állapotegyenlete</li> <li>❖ Boyle-Mariotte törvény</li> <li>❖ Gay-Lussac I. törvénye</li> <li>❖ Gay-Lussac II. törvénye</li> <li>❖ Egyesített gáztörvény</li> <li>❖ A belső energia, az ekvipartíció tétele</li> <li>❖ A belső energia megváltozása, a termodinamika I. főtétele</li> <li>❖ Halmazállapot-változások</li> <li>❖ A termodinamika II. főtétele</li> <li>❖ Elektrosztatikai alapismeretek.</li> <li>❖ Coulomb törvénye. A töltésmegmaradás törvénye.</li> <li>❖ Az elektromos mező jellemzése.</li> <li>❖ Az elektromos térerősség.</li> <li>❖ Az elektromos mező szemléltetése erővonalakkal.</li> <li>❖ Az elektromos mező munkája. Az elektromos feszültség.</li> <li>❖ Elektromos töltések, térerősség, potenciál a vezetőn.</li> <li>❖ A kondenzátor. Az elektromos mező energiája.</li> <li>❖ Egyenáram. Áramköri alaptörvények.</li> <li>❖ Az áramköri alapmenyiségek. Ohm törvénye.</li> <li>❖ Mitől függ a fémes vezető ellenállása?</li> <li>❖ Ellenállások, fogyasztók kapcsolása</li> </ul>
--	--

## Fizika

### 11. évfolyam

Írásbeli dolgozat	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ A rezgőmozgás leírása</li> <li>❖ A matematikai inga</li> </ul>
-------------------	---

- ❖ Csillapodó és csillapítatlan rezgések
- ❖ Szabad és kényszerrezgések
- ❖ Rezgések összeadása
- ❖ Mechanikai hullámok
- ❖ Hullámjelenségek
  - törés
  - visszaverődés
  - interferencia
  - állóhullám
  - elhajlás
- ❖ A hang jellemzői.
- ❖ Az infrahang és az ultrahang
- ❖ Elektromágneses rezgések és hullámok
- ❖ Teljes elektromágneses színekép
- ❖ A fény terjedése. Fényvisszaverődés, tükrök
- ❖ A fénytörés. Planparalel lemez, prizma, lencsék
- ❖ A fény, mint transzverzális elektromágneses hullám.
- ❖ Fénypolarizáció, fénybontás, színkeverés
- ❖ A fény interferenciája. Fényelhajlás. Spektrumok, spektroszkópia
- ❖ Bevezetés a modern fizikába
- ❖ A fényelektromos jelenség (fotoeffektus)
- ❖ Az elektron részecske-és hullámtulajdonságai.
- ❖ Az atommodellek
- ❖ A Bohr-modell
- ❖ A kvantummechanikai atommodell alapjai
- ❖ A speciális relativitáselmélet alapjai
- ❖ Az atommag felfedezése és összetétele.
- ❖ A nukleáris kölcsönhatás.
- ❖ A radioaktivitás.
- ❖ A maghasadás
- ❖ Atommagok fúziója.
- ❖ Az égitestek mozgása
- ❖ A Világegyetem keletkezése
- ❖ A Tejútrendszer és a galaxisok
- ❖ A csillagok élete
- ❖ A Naprendszer

## Idegen nyelv

### Angol

#### *9. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Szövegértés Levélírás
Szóbeli	Család Iskola Lakás Időjárás Étkezések Napirend Szabadidő

#### *10. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Szövegértés Levélírás
Szóbeli	Család Iskola Lakás Időjárás Étkezések Napirend Szabadidő Közlekedés

#### *11. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Szövegértés Levélírás
----------	---

Szóbeli	Személyes vonatkozások, család Ember és társadalom Környezetünk Az iskola A munka világa Életmód Szabad idő, művelődés, szórakozás Utazás, turizmus Tudomány és technika
---------	--

### *12. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Szövegértés Levélírás
Szóbeli	Környezetvédelem Iskolai programok, diákönkormányzat Munkavállalás Művelődés, szórakozás Szálláshelyek Tudomány és technika Pénz világa

## Szakmai idegennyelv, cukrász

### 9. évfolyam

Írásbeli	szövegértés (szakmai szöveg, szókincs)
Szóbeli	A cukrászat nyersanyagai A nyersanyagok tárolása Cukráskészítmények megnevezései Mennyiségi egységek Cukráskészítmények anyaghányada, cukrászati anyagok Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, Cukrászati műveletek Egyszerű idegen nyelvű mondatokat fordítása Cukrászati termékek készítése Tészták készítése

### 10. évfolyam

Írásbeli	Szakmai Szövegek értelmezése
Szóbeli	Cukrászati termékek készítése: recept, technológia Bevonatok melegítése, olvasztása, temperálása Torták, szeletek, roládok. krémes tejszínes készítmények, Töltelékek készítése Uzsonnasütemények készítése Cukrászati termékek készítése, leírása Kelt tészta receptek elmondása Teasütemények készítése Magyar specialitások leírása, készítése Desszertek készítése, bonbonok Fagylaltok készítése Receptek elmondása hozzávalókkal és szükséges eszközökkel együtt

## Élő Idegen nyelv

(angol, német)

### 9.évfolyam

Írásbeli	Nyelvtani teszt
Szóbeli	Személyleírás Család Lakás Étkezések Étteremben Napirend Életmód Sport

### 10. évfolyam

Írásbeli	Nyelvtani teszt
Szóbeli	Szabadidő Vásárlás Ruházkodás Mozi, színház Közlekedés Útbaigazítás Jegyvásárlás Szobafoglalás

## Értékesítés idegen nyelven I.

### 11. évfolyam

Írásbeli	Élelmiszerek megnevezése, csoportosítása Vegyiaruk megnevezése, csoportosítása Olvasott szövegértés (termékeken szereplő tájékoztatás értelmezése, közvetítése)
----------	---

Szóbeli	<p>A vásárló köszöntése, tájékoztatása (termékekről, nyitvatartási időről, akciós ajánlatokról, stb.), útbaigazítása, vételár közlése, fizetési módok ismertetése</p> <p><b>Témakörök:</b></p> <p>Malomipari termékek</p> <p>Sütőipari termékek</p> <p>Szárasztászták</p> <p>Édesítőszeres, édesipari áruk, cukrászati termékek</p> <p>Gyümölcsök, zöldségárak</p> <p>Tej, tejkészítmények, tejtermékek</p> <p>Húsok, húskészítmények, húskonzervek</p> <p>Tojás</p> <p>Étkezési zsírok, olajok</p> <p>Hidegkonyhai áruk</p> <p>Alkoholmentes italok</p> <p>Alkoholtartalmú italok</p> <p>Koffein tartalmú áruk</p> <p>Fűszerek</p> <p>Gyógynövények</p> <p>Szappanok és mosási segédanyagok</p> <p>Háztartási tisztító- és ápolószerek</p> <p>Testápoló- és személyes higiénia szolgáltató készítmények</p> <p>Arcápolók, díszítő kozmetikumok</p> <p>Norinbergi áruk</p>
---------	--

## Értékesítés idegen nyelven II.

### 11. évfolyam

Írásbeli	<p>Műszaki cikkek megnevezése, csoportosítása</p> <p>Vásárlói tájékoztatók, Használati útmutatók értelmezése, közvetítése</p>
----------	---



Szóbeli	<p>A vásárló köszöntése, tájékoztatása (termékekről, nyitvatartási időről, akciós ajánlatokról, stb.), útbaigazítása, vételár közlése, fizetési módok ismertetése</p> <p><b>Témakörök:</b></p> <p>Sütő- és főzőkészülékek</p> <p>Kenyérpirítók, szendvicssütők</p> <p>Forgódobos mosógépek</p> <p>Mosogatógépek</p> <p>Hűtő-, kombinált hűtő és fagyasztókészülékek</p> <p>Kávé és teafőzők</p> <p>Porszívók és takarítógépek</p> <p>Konyhatechnikai kisgépek</p> <p>Mikrohullámú készülékek</p> <p>Olajsütők</p> <p>Vasalókészülékek</p> <p>TV készülékek</p> <p>DVD- és CD lejátszó készülékek</p>
---------	--

# Foglalkoztatás 1

(angol, német)

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Levélírás
Szóbeli	Bemutatkozás személyi és szakmai vonatkozásban Család bemutatása Munkatársak bemutatása A munka világa Foglalkozásnevek Önéletrajz elemei Motivációs levél elemei Állásinterjú Etikett Szerződés tartalmi elemei

## Idegen nyelv 1

(angol, német)

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Levélírás
Szóbeli	Személyi adatok, bemutatkozás Személyleírás, ismertető jegyek Nyomtatványok kitöltése Igazolványok, okmányok igazoltatás útbaigazítás segítségkérés, segítségnyújtás egyenruha, fegyverek, önvédelmi eszközök

## Idegen nyelv 1

(angol, német)

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Levélírás
Szóbeli	Személyi adatok, bemutatkozás Személyleírás, ismertető jegyek Nyomtatványok kitöltése Igazolványok, okmányok igazoltatás útbaigazítás segítségkérés, segítségnyújtás egyenruha, fegyverek, önvédelmi

	eszközök
--	----------

## Pincér szakmai idegen nyelv (angol, német)

### 9. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Nyelvtani teszt
<b>Szóbeli</b>	<p>Témakörök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasztronómia nyersanyagai</li> <li>• Ételek megnevezései</li> <li>• Cukrászkészítmények megnevezései</li> <li>• Italok megnevezései</li> <li>• Vendéglátó ipari egységek</li> <li>• Vendéglátó ipari egységek helyiségei</li> <li>• Vendéglátásban használatos eszközök megnevezései</li> <li>• Vendéglátásban használatos berendezések, gépek megnevezései</li> </ul>

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Nyelvtani teszt
<b>Szóbeli</b>	<p>Témakörök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ételkészítési technológiák</li> <li>• Cukrászati technológiák</li> <li>• Italok készítésének folyamatai</li> <li>• Italok felszolgálásának folyamatai</li> <li>• Kommunikáció a vendégekkel</li> <li>• Vendégek fogadása</li> <li>• Ajánlás idegen nyelven</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendelésfelvétel idegen nyelven</li> </ul>
--	---

## Rendészeti szakmai idegen nyelv

(angol, német)

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Levélírás
Szóbeli	Személyi adatok, bemutatkozás Személyleírás, ismertető jegyek Nyomtatványok kitöltése Igazolványok, okmányok igazoltatás útbaigazítás segítségkérés, segítségnyújtás egyenruha, fegyverek, önvédelmi eszközök

## Szakmai idegen nyelv (pénzügyi-számviteli ügyintéző)

13. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Nyelvtani teszt
<b>Szóbeli</b>	Témakörök <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemutatkozás (személyes és szakmai vonatkozással)</li> <li>• Szakmai önéletrajz tartalma, felépítése</li> <li>• Motivációs levél tartalma, felépítése</li> <li>• Állásinterjú kérdései</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkával kapcsolatos kifejezések</li> <li>• Szabadidővel kapcsolatos kifejezések</li> <li>• A munkakör alapkifejezései</li> </ul>
--	--

Szakmai idegen nyelv

szakács tanulók számára

(angol, német)

### *9. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Szövegértés Étrend összeállítás
Szóbeli	Alapanyagok bemutatása Zöldségek Gyümölcsök Tejtermékek Lecsó összetevői

### *10. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt Recept fordítása Étlap összeállítás
Szóbeli	Alapanyagok Tevékenységek A magyar konyha Egy kedvenc húsétel receptje

### *11. évfolyam*

Írásbeli	Nyelvtani teszt
----------	-----------------

	Recept fordítása Étlap összeállítás
Szóbeli	Alapanyagok Tevékenységek Konyhai gépek és eszközök bemutatása Egy kedvenc tésztaétel receptje

## Szakmai Idegen nyelv gyakorlata- vendéglátás

(angol, német)

### 13.évfolyam

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Szakmai szöveg fordítása
Szóbeli	Gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései. Vendéglátó ipari egységek és helyiségek. Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

### 14. évfolyam

Írásbeli	Szakmai szöveg értelmezése Szakmai szöveg fordítása
Szóbeli	<b>Szakmai technológiák</b> Ételkészítési technológiák Italok készítése felszolgálás folyamatai <b>Szakmai szituációk</b> Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása. Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven.



	Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés.
--	--

## Szakmai idegen nyelv (pénzügyi-számviteli ügyintéző)

### 13. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Nyelvtani teszt
<b>Szóbeli</b>	<p>Témakörök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bemutatkozás (személyes és szakmai vonatkozással)</li> <li>• Szakmai önéletrajz tartalma, felépítése</li> <li>• Motivációs levél tartalma, felépítése</li> <li>• Állásinterjú kérdései</li> <li>• Munkával kapcsolatos kifejezések</li> <li>• Szabadidővel kapcsolatos kifejezések</li> <li>• A munkakör alapkifejezései</li> </ul>

## Vendéglátó üzleti idegen nyelv

(angol, német)

### 13.évfolyam

Írásbeli	szakmai szöveg értelmezése szakmai szöveg fordítása
Szóbeli	Ételek megnevezése illetve azok alapanyaga Italok megnevezése

	cukrászati technológiák ételkészítési technológiák italok készítése és felszolgálása eszközök ,berendezések bemutatása és használata
--	---

### **14. évfolyam**

Írásbeli	szakmai szöveg értelmezése szakmai szöveg fordítása
Szóbeli	Kommunikáció a vendéggel Vendégek fogadása Étel ajánlása az étlapról Ital ajánlása Rendelésfelvétel, Ételek jellemzése Panasz kezelése számlázás és elköszönés a vendégtől

## **Vendéglátó üzleti idegen nyelv**

(angol, német)

### **13.évfolyam**

Írásbeli	szakmai szöveg értelmezése szakmai szöveg fordítása
Szóbeli	Ételek megnevezése illetve azok alapanyaga Italok megnevezése cukrászati technológiák ételkészítési technológiák italok készítése és felszolgálása eszközök ,berendezések bemutatása és használata

### **14. évfolyam**

Írásbeli	szakmai szöveg értelmezése szakmai szöveg fordítása
----------	--

Szóbeli	<p>Kommunikáció a vendéggel</p> <p>Vendégek fogadása</p> <p>Étel ajánlása az étlapról</p> <p>Ital ajánlása</p> <p>Rendelésfelvétel, Ételek jellemzése</p> <p>Panasz kezelése</p> <p>számlázás és elköszönés a vendégtől</p>
---------	---

## Az osztályozó vizsga követelményei

### Alkalmazott számítástechnika

#### 13. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éttermi programok fogalma, feladata, funkciói</li> <li>• Éttermi program áttekintése</li> <li>• A program bemeneti és kimeneti adatai</li> <li>• A program használatának feltételei (hardver, szoftver)</li> </ul>
Gyakorlati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A program alkalmazása a mindennapokban</li> </ul>

#### 14. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internet felépítése</li> <li>• Tematikus és kulcsszavas keresés</li> <li>• Portálok, mint információ források</li> <li>• Közösségi portálok, típusai, funkciói</li> <li>• Blog és forum</li> <li>• Skype, chat, konferenciabeszélgetések</li> <li>• Google drive, csoportmunka szoftverek</li> <li>• Letöltés, feltöltés, megosztás. Jogi vonatkozások.</li> <li>• Elektronikus levelezés áttekintése. Levelezőprogram használata</li> <li>• A weblap felépítése, a html, http, url, web2 fogalma</li> <li>• Internetes közösségi oldalak felépítése</li> <li>• Közösségi oldalak szerepe a vendéglátásban</li> <li>• Közösségi média, mint online marketing eszköz</li> <li>• Online PR a közösségi médián keresztül</li> <li>• Keresőoptimalizálás a közösségi médiában</li> <li>• Közösségi média veszélyei</li> <li>• Internetes marketing fogalma</li> <li>• Marketing stratégiák</li> <li>• Online hirdetések fajtái</li> <li>• Vírusmarketing</li> <li>• E-mail marketing</li> </ul>
---------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rich média</li> <li>• Hogyan nézzen ki a weboldalad</li> <li>• Online marketing alkalmazása a vendéglátásban</li> </ul>
Gyakorlati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyszerű blog létrehozása</li> <li>• Elektronikus levél küldés, fogadás, válasz</li> <li>• Elektronikus levél továbbküldés, melléklet csatolása</li> <li>• Weblap formázása</li> <li>• Táblázatok beszúrása</li> <li>• Képek beszúrása</li> <li>• Űrlapok készítése</li> <li>• Weblap publikálás az interneten</li> <li>• Statisztikai függvények használata</li> <li>• Beszámolók készítése</li> <li>• Üzleti levél készítése</li> <li>• Étlapok készítése</li> <li>• Menükártya készítése</li> <li>• Szórólap készítése</li> </ul>

## Az osztályozó vizsga követelményei

### Élelmiszerek a gyakorlatban

#### 9. évfolyam

<p><b>Írásbeli:</b></p> <p>teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok jellemzése</b></li> <li>• <b>Fűszerek jellemzése, fűszercsoportok</b> termékek, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek, gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása</li> <li>• <b>A tej, tejkészítmények,</b>(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.</li> <li>• <b>Tojás</b> Tojás felépítése, összetétele, tojássárgája és fehérje technológiai hatása. Tojás minősítése, tárolása, tartósított termékei Tojás érzékszervi vizsgálata</li> <li>• <b>Malomipari termékek</b> Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezők Lisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése Sütőipari termékek jellemzése: kenyerek, péksütemények, morzsák jellemzése</li> </ul>
--	---

Száraztészta: csoportosítása, jelentősége a táplálkozásban

- **Zsiradékok**

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

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

- **Hús, húsipari termékek**

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

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

Baromfiipari termékek, vágott baromfik, libamáj jellemzése tárolása

Vadak jellemzése:

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

Halak és hidegvérűek jellemzése:

Halak összetétele táplálkozás élettani jelentősége, csoportjai felhasználása tárolása

Egyéb hidegvérűállatok fajtái, felhasználása

- **Zöldségek**

Zöldségek átlagos összetétele

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

Gombák: termesztett gombák és vadon termő gombák fajtái és felhasználása

- **Gyümölcsök**

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

Déli gyümölcsök, friss és szárított déligyümölcsök fajtái jellemzése felhasználása

Friss, lédús, és száraz termésű gyümölcsök kémiai összetétele

Gyümölcsök táplálkozás élettani jelentősége

## 10. évfolyam

<p><b>Írásbeli:</b></p> <p>teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Édesipari termékek</b> Kakaópor előállítás, fajtái, zsiradéktartalma, felhasználása Csokoládétermékek,(kakaóvaj, kakaómassza, ét-, tej-, fehér csokoládé) előállítás összetétele felhasználása Bevonó masszák fajtái, megkülönböztetése összetétel alapján a csokoládétól, felhasználása Csokoládé és bevonó massza összehasonlító érzékszervi vizsgálata Fondán, marcipán, nugát összetétele jellemzése felhasználása Koffein tartalmú élelmiszerek: Kávéfajták, kávé feldolgozása, pörkölési módok, pörkölt kávé kémiai összetétele, felhasználása Kávéital extrakt tartalmának meghatározása refraktométerrel Tea fajták, tea feldolgozása, összetétele, felhasználása</li></ul> <p>Italok:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Alkoholtartamú italok</b> Borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása Pálinka alkoholtartalmának meghatározása szeszfokolóval Párlatok</li><li>• <b>Alkoholmentes italok</b> Gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása</li><li>• <b>Adalékanyagok:</b> Adalékanyagok jellemzése, adagolásának szabályozása, E-szám értelmezése Mesterséges édesítőszer fajtái, édesítő hatása, tápértéke energiatartalma felhasználása a diétás termékeknél Színezőanyagok, térfogatnövelő szerek, savanyító szerek, mesterséges édesítőszer emulgeálószer, stabilizáló szerek és zselírozó anyagok, tartósítószer, módosított keményítők, ízfokozók jellemzői, fajtái felhasználása</li><li>• <b>Kényelmi anyagok:</b> Ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagok jellemzése és felhasználása</li></ul>
--	---

# Élelmiszerbiztonságról általában

<p><b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap</p>	<p><b>Szóbeli témakörök:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Élelmiszerbiztonságról általában</b> Élelmiszerlánc, élelmiszerbiztonság Élelmiszer minőség Élelmiszer higiénia (hús, tej, tojás, zöldség) Élelmiszer nyomon követhetőség Az állam, az élelmiszer-vállalkozó és a fogyasztó felelőssége az élelmiszerbiztonság megteremtésében Vállalkozói felelősség Hatósági felügyelet Fogyasztói magatartás Élelmiszerlánc biztonsági stratégia</li><li>• <b>Az élelmiszer mikrobiológia</b> Mikroorganizmusok jellemzése, életfeltételei Mikroorganizmusok csoportosítása Mikroorganizmusok szaporodásának környezeti feltételei Mikroorganizmusok hasznos és káros tevékenysége. (élesztők, penészek, fehérjebontók) Szennyeződés Romlás, romlást okozó mikrobák Az élelmiszer előállításban közreműködő mikroorganizmusok Élelmiszer eredetű megbetegedések Ételmérgezés Ételfertőzés Eljárás élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja esetében Leggyakoribb élelmiszerekkel is terjedő kórokozók Az élelmiszerek romlása A tartósítás fogalma Az élelmiszer-tartósítás fizikai módszerei Az élelmiszer-tartósítás, fizika-kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás kémiai módszerei Az élelmiszer-tartósítás biológiai módszerei</li></ul>
---	--

- **Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság**

Kémiai szennyezőkre vonatkozó szabályozásról

Kémiai szennyezők az élelmiszerekben

Állatgyógyászati szermaradékok

Peszticid maradékok

Környezeti szennyezők

Technológiai eredetű szennyezők

Zsírban, olajban sütés szabályai

Csomagoló anyagok

Élelmiszerrel érintkező felületek

Biológiai eredetű szennyezők

Adalékanyagok felhasználásának jelentősége és szabályozása, adalékanyag csoportok

Élelmiszerekben természetes módon előforduló méreganyagok

Mérgező gombák, vadon termő gomba felhasználása a vendéglátásban

Mérgező állatok,

Mérgező növények

- **Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok**

A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája

Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok

A GHP helye és szerepe a szabályozásban

Termékspecifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv

A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban;  
Húsok származási helye

Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek)

Speciális területekre vonatkozó jogszabályok

Vendéglátás és közétkeztetés

Ételmérgezés, ételfertőzés

Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat



## Termelés elmélete

### 13. évfolyam

<b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap	<b>Szóbeli témakörök:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Üzemi ismeretek</b> A termelés helyiségei, helyiségkapcsolatai, felépítésük, kialakításuk A termelés gépei, berendezései, eszközei. A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.</li><li>• <b>A vendéglátó termelőtevékenység alapanyagai</b> Állati eredetű alapanyagok Növényi eredetű alapanyagok Ásványi eredetű alapanyagok, járulékos anyagok</li><li>• <b>Alapkészítmények I</b> A konyhatechnológiai előkészítő- elkészítő és befejező műveletek formái, jellemzői.<ul style="list-style-type: none"><li>• Saláták és öntetek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Főzelékek csoportjai, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük.</li><li>• Köretek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata, felhasználási lehetőségük</li><li>• Mártások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</li><li>• Levesek csoportjai, fajtái, levesbetétek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</li><li>• Meleg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Házi szárnyasokból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul></li></ul>
---------------------------------------	--

### 14. évfolyam

<b>Írásbeli:</b> teszt, feladatlap	<b>Szóbeli témakörök:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Alapkészítmények II.</b> Vágóállatok húsrészeinek, belsősegeinek felhasználhatósága, a belőlük készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata<ul style="list-style-type: none"><li>• Sertéshúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Borjúhúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Marhahúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Sertéshúsból készíthető ételek fajtái, jellemzői,</li></ul></li></ul>
---------------------------------------	---

	<p>készítésük folyamata</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Juhfélék húsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Vadak, vadszárnyasok húsból készíthető ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul> <p>Hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Éttermi tészták fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li><li>• Egyéb hideg és meleg befejező fogások fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</li></ul> <p>Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata</p> <p>Reggeli és uzsonna ételek és italok fajtái, készítésük folyamata.</p> <p>Gyorséttermi ételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.</p> <p><b>Menü összeállítás alapszabályai, az ételsorok szerkezete.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• egyszerű étrendek</li><li>• alkalmi étrendek</li></ul>
--	---

# Marketing alapjai

## 11. évfolyam

Írásbeli	Szakmai Szövegek értelmezése Tesztlap Esettanulmány
Szóbeli	A marketing története A marketing meghatározásai A marketing fejlődési szakaszai A helyzetelemzés A marketing információrendszere Marketingkutatás és piackutatás Az információk megszerzésének módszerei Szükséglet és motiváció A vásárlói magatartást meghatározó tényezők A vásárlási folyamat A vásárlói döntések A vásárlási döntési típusok jellegzetességei A piac szegmentáció Piaci alapfogalmak A piac résztvevők szerinti csoportosítása A célpiacok kiválasztása A termék csoportosítása

# Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

## 13. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A marketing fogalma, kialakulása</li><li>• A piac fogalma, kategóriái</li><li>• Marketing stratégiák típusai</li><li>• Vásárlói magatartás megfigyelése</li><li>• Piacszegmentálás</li><li>• Piac kutatási információk megszerzése</li><li>• Szekunder piackutatási módszerek</li><li>• A termék fogalma</li><li>• Árpolitika</li></ul>
---------	---

## Felszolgálás 10-11 szakköz

### 10. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Étel- és italismeret 2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Szárnyas húsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Sertéshúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Borjúhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Marhahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Bárány- és birkahúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Vadhúsból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Halakból és egyéb hidegvérű állatokból készült ételek csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li><li>• Befejező fogások csoportosítása, elkészítési módozatainak ismertetése</li></ul> <p><b>Értékesítési ismeret 2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Étkezési szokások, tradíciók, alkalmak, ünnepek jellemző ételei és italai, gasztronómiai hagyományai</li><li>• Különleges alkalmi terítések és felszolgálási módok, vendég asztalánál végzett műveletek</li><li>• Új gasztronómiai és felszolgálási trendek</li><li>• Reform, vegetáriánus és diétás étkezés étel- és italkínálata.</li></ul>

### 11. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Étlapszerkesztés, étrend összeállítás</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Választékközlés eszközei</li><li>• Étlap szerkesztésének szabályai</li><li>• Itallap/borlap szerkesztésének szabályai</li><li>• Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai</li><li>• Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.</li></ul>

	<p><b>Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszítkezések, álló/ültetett fogadás).</li> <li>• Szobaszerviz általános szabályai.</li> </ul> <p><b>Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Értékesítés elszámoltatása, belső árumozgás nyomon követése, standolás</li> <li>• Értékesítés informatikai rendszerek használatával.</li> <li>• Szállodai és pincér programok működése</li> <li>• Rendelésfelvétel és számlázás, fizettetés</li> </ul>
--	---

## Felzolgálati alapok 9-10 szakgimi

### 9. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Higiénia, HACCP, munkavédelem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A HACCP főbb irányelvei, előírásainak alkalmazása az értékesítésben.</li> <li>• Higiéniai előírások a szállítás, raktározás szabályai</li> <li>• Hűtve tárolás szabályai, melegen tartás szabályai.</li> <li>• Egészségügyi alkalmasság kritériumai.</li> <li>• Munka- és balesetvédelmi ismeretek</li> <li>• Tűzvédelmi előírások</li> </ul> <p><b>Kommunikáció, viselkedéskultúra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A pincérrel szemben támasztott követelmények</li> <li>• Etikett és protokoll szabályok ismerete.</li> <li>• Köszönési, megszólítási formák, kézfogás.</li> <li>• Udvariassági szabályok</li> <li>• A pincér és a vendég kapcsolata, vendégtípusok, hazai és nemzetközi éttermi fogyasztási szokások.</li> <li>• Kommunikáció a vendéggel</li> <li>• Értékesítési kommunikáció, vendég reklamációk intézése.</li> <li>• Munkatársi kapcsolatok</li> </ul> <p><b>Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A vendéglátó üzem és üzlet helyiségei.</li> <li>• Az értékesítőtér részei</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az értékesítőhely berendezési</li> <li>• A termelőhelyiségek berendezési tárgyai, gépei</li> <li>• Az előkészítő helyiségekben használt gépek, eszközök</li> <li>• A raktárakban használt, tárolásra szolgáló bútorok, polcok, anyagmozgatáshoz szükséges eszközök.</li> <li>• Hűtőszekrények, hűtőládák, mélyhűtők, hűtőkamrák. Különböző mérőeszközök és az áruátvétel során használt eszközök.</li> </ul> <p><b>Eszközismeret</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eszközök csoportosítása anyaguk szerint.</li> <li>• Eszközök csoportosítása rendeltetésük szerint</li> <li>• Váltások (egyszerű és különleges).</li> <li>• Italkeverés eszközei, díszítő eszközök.</li> <li>• Italfelszolgálás eszközei</li> <li>• Különleges eszközök (flambírozás eszközei), egyéb eszközök.</li> </ul>
--	--

## 10. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Értékesítési ismeret 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étkezési idők és szokások, reggeli fajták</li> <li>• A hagyományos étkezési idők, valamint étkezési idők az üzleti életben.</li> <li>• Értékesítés munkakörei</li> <li>• Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.</li> <li>• Felszolgálás általános szabályai</li> <li>• Üzletnyitás előtti előkészületek</li> <li>• Felszolgálási módok</li> <li>• Asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</li> <li>• Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</li> <li>• Számla kiegyenlítése, fizetési módok</li> <li>• Zárás utáni teendők</li> <li>• Standolás, standív elkészítése, elszámolás.</li> </ul> <p><b>Étel- és italismeret 1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italok csoportosítása, ismertetése</li> <li>• Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.</li> <li>• Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok.</li> <li>• Konyhatechnológiai alapismeretek</li> <li>• Főzelékek, köretetek</li> <li>• Mártások</li> <li>• Hideg előételek</li> <li>• Salátaöntetek, dresszingek.</li> <li>• Levesek</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meleg előételek</li> <li>• Tojásból készített meleg előételek.</li> </ul>
--	--

## Minőségirányítás

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minőség fogalma</li> <li>• Biztonságos élelmiszer</li> <li>• Érzékszervi előírások</li> <li>• Beltartalmi követelmények</li> <li>• Élelmiszertörvény előírásai</li> <li>• Magyar Élelmiszerkönyv előírásai</li> <li>• Élelmiszerbiztonsági veszélyek</li> <li>• Veszélyek megelőzése</li> <li>• Veszélyelemzés kenyérféléknél, péksüteményeknél</li> <li>• Minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban</li> <li>• HACCP rendszer alapelvei</li> <li>• HACCP dokumentáció készítés lépései</li> <li>• Folyamatábrák</li> <li>• HACCP terv készítése</li> <li>• Utasítások, Nyomtatványok</li> </ul>

## Értékestés elmélete

### 10. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Italok fogyasztásának szabályai Az italok csoportosítása, alkoholos, alkoholmentes Az italok fogyasztásának hőmérséklete Az italok felszolgálásának általános szabályai Az italok címkéjének tartalma Borok, pezsgők felszolgálása Sörök felszolgálása Párlatok, likőrök felszolgálása Alkoholmentes italok felszolgálása Kávék, teák Aperitif italok Digestiv italok Kevert báritalok

## Értékestés elmélete

### 11. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	Különböző időpontokhoz kapcsolódó étkezési szokások A reggeli jellemzői, ismételés A reggeli fajtái



	<p>A reggeli felszolgálása</p> <p>A reggeli ételek fajtái</p> <p>A reggeli ételek fajtái, készítésük, tálalásuk</p> <p>A reggeli italok jellemzői, fajtái</p> <p>A reggeli italok készítése, kiszolgálása</p> <p>Az uzsonna jellemzői, fajtái</p> <p>Az uzsonna ételek, tálalása</p> <p>Uzsonnaitalok készítésének szabályai</p> <p>Az uzsonna felszolgálása</p> <p>Az uzsonna felszolgálása</p> <p>Az italtárolás szabályai</p> <p>Az italkészítés szabályai</p> <p>Az italok felszolgálásának szabályai</p>
--	---

## Vendéglátás higiénája

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	<p>Vendéglátó egységek telepítésének alapfeltételei</p> <p>Környezetvédelem a vendéglátásban</p> <p>A tiszta és egyenes út elve</p> <p>Bejáratok, raktárak, kialakításának követelményei</p> <p>Előkészítő helyiségek, konyhák kialakításának köv.</p> <p>Mosogatók, szoc. hely. kialakításának követelményei</p>

	<p>Élelmiszer előállítás személyi feltételei</p> <p>A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei</p> <p>Nyersanyagok tárolási, előkészítési követelményei</p>
--	--

## Általános élelmiszerismeret

### 9. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	<p>Az élelmiszerek alkotórészei</p> <p>Emésztés, tápanyag felszívódás</p> <p>Az élelmiszerek feldolgozásának hatása a tápanyagokra</p> <p>Élelmiszerek tartósítása: Fizikai-, fizika-kémiai-, kémiai, biológiai tartósítási eljárások</p> <p>Környezeti elemek védelme</p> <p>Hulladékok kezelése, hulladékgazdálkodási törvény</p> <p>Fogyasztói jogokról való tájékoztatás</p> <p>Jogorvoslathoz és kárigényhez, érvényesítéséhez való jog, vásárlók könyve</p> <p>Jog a fogyasztóvédelmi érdekek képviseléséhez fogyasztói részvétellel</p> <p>Fogyasztók egészségének és biztonságának védelme</p> <p>Fogyasztók gazdasági érdekeinek védelme</p> <p>Fogyasztóvédelmi intézményrendszer</p>

# Általános élelmiszerismeret

## 10. évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	<p>Hús, hús fajták, húsipari termékek jellemzése</p> <p>Tartós és nem tartós húsipari termékek</p> <p>A húsfeldolgozó-ipar nyersanyagai</p> <p>Húsfeldolgozó-ipari műveletek</p> <p>A húsfeldolgozó-ipar termékeinek jellemzése</p> <p>Töltelékes áruk</p> <p>Darabos húskészítmények</p> <p>Étkezési szalonnák</p> <p>Húskonzervek</p> <p>Baromfiipari termékek</p> <p>A háziszárnyasok (tyúk, liba, kacsa, pulyka)</p> <p>A baromfihúsból készült húsipari termékek</p> <p>Vágott baromfi és libamáj jellemzése</p> <p>Vadak, csoportosítása, jellemzése, felhasználása</p> <p>Vadhús összetétele, tulajdonságai, kezelése</p> <p>Halak és hidegvérűek jellemzése felhasználása</p> <p>Zöldségfélék jellemzése</p> <p>Gyümölcsök jellemzése és felhasználása</p> <p>Hazai és déli gyümölcsök</p>

# Mikrobiológia és higiénia

## 9. pék évfolyam

Írásbeli	Feladatlap kitöltése
Szóbeli	<p data-bbox="676 405 1382 439">Személyi higiénia, tisztálkodás. Munkaruha higiénája.</p> <p data-bbox="676 483 1209 517">Mikroorganizmusok általános jellemzése</p> <p data-bbox="676 562 1114 595">Mikroorganizmusok életfeltételei</p> <p data-bbox="676 640 1246 674">Mikroorganizmusok élelmiszeripari szerepe</p> <p data-bbox="676 719 1257 752">Védekezés a káros mikroorganizmusok ellen</p> <p data-bbox="676 797 1086 831">Élelmiszerfertőzés és mérgezés</p> <p data-bbox="676 875 1222 909">Élelmiszeripar általános higiéniai előírásai</p> <p data-bbox="676 954 1158 987">Üzemi higiénia, raktározás higiénája</p> <p data-bbox="676 1032 1166 1066">Üzemi higiénia: feldolgozás higiénája</p> <p data-bbox="676 1111 1278 1211">Üzemi higiénia: késztermék tárolás és szállítás higiénája</p> <p data-bbox="676 1256 895 1290">Gépek higiénája</p>

## Sütőipari technológia.

### 9. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sütőipari nyersanyagok csoportosítása, tárolása</li><li>• Technológiai folyamat szakaszai, célja, műveletei.</li><li>• Kenyerek csoportosítása, a gyártás műveletei.</li><li>• Fehér kenyér, Félbarna kenyér gyártása.</li><li>• Péksütemények jellemzői.</li><li>• Vizes-, Tejes,- Dúsított tésztából készült termékek, anyagnormák.</li><li>• Tojással dúsított, Omlós, Leveles tésztából készült termékek, és jellemzőik.</li><li>• Omlós-és leveles tészta szerkezet kialakítása.</li><li>• Egyéb termék csoportok termékei, és jellemzésük.</li></ul>

### 10. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liszt fajták jellemzése, jelölése, tárolása, előkészítése.</li><li>• A liszt technológiai szempontból fontos tulajdonságai.</li><li>• A liszt kémiai összetétele, változása a technológia folyamán, minőségi követelmények.</li><li>• Segéd-, és járulékos anyagok jellemzése, adagolásuk mértéke, tárolásuk, előkészítésük, minőségi jellemzőik.</li><li>• Tészta készítési eljárások, kovász-, és tészta mutatói.</li><li>• A technológiai műveletek célja, feltételei, mikrobiológiai, enzimes, kolloid folyamatai.</li><li>• Kenyerek csoportosítása, anyagnormák.</li><li>• Búzakenyerek tésztajának készítése közvetett- és közvetlen eljárással.</li><li>• Rozstészta készítése, jellemzői, rozskenyerek összetétele.</li><li>• Kenyérfélék gyártástechnológiája.</li><li>• Kenyérfélék minőségi követelményei, jelölésük</li></ul>

### 11. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A sütőipari fehértermékek általános jellemzése, csoportosítása, anyag felhasználási normái.</li><li>• Vizes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li><li>• Tejes tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dúsított tésztából készült legjellemzőbb péksütemények ismerete, gyártástechnológiája.</li> <li>• Tojással dúsított tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, gyártástechnológiája.</li> <li>• Omlós tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete gyártástechnológiája.</li> <li>• Leveles tésztából készült legjellemzőbb finom pékáruk ismerete, gyártástechnológiája.</li> <li>• A késztermékek minőségi követelményei.</li> <li>• A gyorsfagyasztott termékek csoportosítása, gyártástechnológiája.</li> <li>• Egyéb diétát kiegészítő termékek ismerete, gyártástechnológiája.</li> <li>• Zsemlemorzsa előállításának technológiája. Morzsafélék minőségi előírásai.</li> </ul>
--	---

## Szakmai számítás

### 9. évfolyam

<b>Írásbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tömeg, térfogat és időegységek átváltása.</li> <li>• Aránypárszámítások.</li> <li>• Százalékszámítások, összeadás, kivonás.</li> <li>• Keverékek számításai.</li> <li>• Sűrűség számítás.</li> <li>• Kenyér anyagnormák %-os és nyersanyag tömeg megadásával.</li> <li>• Péksütemény anyagnormák és finom pékáru anyagnormák % és tömeg megadásával.</li> <li>• Töltelék normák. Felületi szóróanyagok.</li> <li>• Nyersanyagok számítása, kenyerek, péksütemények és finom pékáruk megadott normáival.</li> <li>• Kovász technológiai mutatóinak (nagyság, sűrűség, élesztő mennyiség) számolása.</li> </ul>
---------------------------	--

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anyagnormák önálló alkalmazása.</li> <li>• Fehér kenyér, Félbarna kenyér, Burgonyás kenyér, Rozsos és Rozskenyér anyagnormájának ismerete, normaszámítás.</li> <li>• Vizes zsemle, Tejes kifli anyagnormájának, dúsított termékcsoporthoz egy termékének anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Töltelékes termékek töltelékének kiszámolása adott norma alapján.</li> <li>• Kovász technológiai mutatóinak (nagyság, sűrűség, élesztő mennyiség) számolása.</li> </ul>
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kovász nyersanyagainak meghatározása adott termékmennyiség és norma alapján.</li> </ul>
--	--

### *11. évfolyam*

<b>Írásbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Briós, tojással dúsított, termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Pogácsa édes, omlós termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Túrós táská, leveles termék anyagnormájának ismerete, normaszámítások.</li> <li>• Töltelékes termékek töltelékének kiszámolása adott norma alapján.</li> </ul>
---------------------------	---

## Szakmai gépek

### 9. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li></ul>
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Raklapok, polcok, kézi szállító eszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li><li>• Zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li><li>• Szitálás elve, a Lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások.</li><li>• Dagasztógépek működési elve.</li><li>• Spirálkarú dagasztógép és a keverő–habverő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li><li>• Osztógépek: kézi, kisüzemi süteménytészta osztó, karos osztó gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li><li>• Szalagos kifli sodrógép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li><li>• Kelesztés eszközei, Kelesztő kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme.</li><li>• Kemencék hőközlési módjai: közvetlen, közvetett.</li><li>• Kemencék üzemeltetésének feladatai, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Szállítás eszközei, járművei, egyéb berendezések, eszközök.</li></ul>

### 10. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li></ul>
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ömlesztett és zsákos liszt tárolás megoldásai.</li><li>• Pneumatikus lisztszállítás.</li><li>• Szitálás elve, sziták működése.</li><li>• Lisztmérlegek, vízkeverők és adagolók.</li><li>• Spirálkarú dagasztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Csigavonalú gyorsdagasztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Keverő–habverő gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Kenyértészta feldolgozó gépek: dugattyús és hidraulikus kenyértészta osztógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Külsópályás gömbölyítő gép, hosszformázó gépek kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Süteménytészta szakaszos és folytonos működésű osztó-gömbölyítő gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Szalagos kifli sodrógép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Tésztanyújtó gép kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li><li>• Süteménytészta feldolgozó gépsor.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tésztapihentető berendezések.</li> </ul>
--	--

### 11. évfolyam

<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Géprajz alapján, működési elv, szerkezet, gép kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai.</li> </ul>
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelesztő berendezések kezelése, munkavédelme és higiénijája.</li> <li>• Kelesztő kamrák kezelése.</li> <li>• Kelesztés késleltető és megszakító berendezések kezelése.</li> <li>• Vetőszerkezetek, félautomata vetőszerkezetek használata.</li> <li>• Kelesztés eszközei, jellemzőik, használatuk és higiénijájuk.</li> <li>• Kemencék csoportosítása, működésük, fűtési elvük, kezelésük, kiszolgálásuk módjai. Szabályozásuk, biztonságtechnikájuk. Kemencék munkavédelme és higiénijája.</li> <li>• Több sütőteres kiskemencék.</li> <li>• Forgó kocsis kemencék.</li> <li>• Át és visszahordó kemencék.</li> <li>• Szeletelő, csomagoló berendezések kezelése, munkavédelme, higiénijája.</li> </ul>

# Mézeskalács készítés

## 11. évfolyam

Írásbeli	Tesztek megoldása, kifejtések
<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mézes termékek jellemzése. Méz szerepe a táplálkozásban.</li><li>• Mézes tésztákhoz felhasznált nyersanyagok. Mézfajták. Méz minőségi követelményei.</li><li>• Mézes tésztafélék.</li><li>• Különböző eljárásokkal készült mézes tészták (hideg, meleg, hagyományos, egyszerű.)</li><li>• Mézes tészta érlelése, érlelés szerepe, tészta puhítása.</li><li>• Cukortészták készítése.</li><li>• Mézes tészták lazítása. Ízesített tészták.</li><li>• Mézes tészták osztása, alakítása, nyújtása, formázása, kiszúrása, vágása.</li><li>• Vert (ütött) mézes kalács készítése.</li><li>• Mézes tésztafélék sütése, sütés paraméterei.</li><li>• Díszítőanyagok. Sütés előtti, utáni díszítés.</li><li>• Díszítő eljárások, műveletek.</li><li>• Hagományos és újszerű díszítő motívumok.</li><li>• Mézes termékek minőségi követelményei. Vonatkozó jelölési előírások.</li><li>• Mézes termékek hibái.</li><li>• Mézes tészta készítés gépei, tészta feldolgozás, alakítás, formázás gépei, eszközei. Kéziszerszámok.</li><li>• Kemencék, sütők kezelése.</li><li>• Díszítés eszközei.</li><li>• Csomagoló eszközök, gépek.</li></ul>

## Vendéglátó gazdálkodás 9-11. évfolyam, szakközépiskola

### 9. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gazdálkodás alapfogalmai</li><li>• Gazdálkodás körfolyamata</li><li>• Nemzetgazdaság tagozódása</li><li>• A piac és tényezői</li><li>• A vendéglátás fogalma, feladata, jelentősége</li><li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li><li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li><li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li><li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li><li>• A vendéglátás személyi feltételei</li><li>• A Munka törvénykönyve előírásai</li><li>• Mértékegység átváltások</li><li>• Tömegszámítások</li><li>• Veszteségszámítás</li><li>• Tömegnövekedési számítások</li><li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li><li>• Anyaghányad számítások</li></ul>
----------	--

### 10. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adózási ismeretek</li><li>• Árképzés a vendéglátásban</li><li>• Áfa-számítás</li><li>• Költségek fajtái, csoportosításuk</li><li>• Költséggazdálkodás</li><li>• Jövedelmezőség</li><li>• Jövedelmezőségi tábla</li><li>• Eredmény adózása</li></ul>
----------	---

### 11. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ügyvitel a vendéglátásban</li><li>• Bizonylatok fajtái, kitöltésük</li><li>• Készletgazdálkodás</li><li>• Átlagkészlet számítása</li><li>• Forgási sebesség mutatói</li><li>• Leltár, leltározás</li><li>• Raktár elszámoltatása</li><li>• Termelés elszámoltatása</li><li>• Értékesítés elszámoltatása</li></ul>
----------	---

### *Vendéglátó gazdálkodás elmélete, 13. évfolyam*

Írásbeli feladatsor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gazdálkodás alapfogalmai</li><li>• Gazdálkodás körfolyamata</li><li>• Nemzetgazdaság tagozódása</li><li>• A piac és tényezői</li><li>• A vendéglátás fogalma, feladata, jelentősége</li><li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li><li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li><li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li><li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li><li>• A vendéglátás személyi feltételei</li><li>• A Munka törvénykönyve előírásai</li><li>• Adórendszerünk</li><li>• Ügyvitel a vendéglátásban</li><li>• Leltár, leltározás</li><li>• Vállalkozási formák</li><li>• Mértékegység átváltások</li><li>• Tömegszámítások</li><li>• Veszteségszámítás</li><li>• Tömegnövekedési számítások</li><li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li><li>• Bevétel összetétele</li><li>• Árképzés</li><li>• Áfa-számítás</li><li>• Készletgazdálkodás</li><li>• Elszámoltatás: raktár, termelés, értékesítés</li><li>• Jövedelmezőségi számítások</li><li>• Létszám- és bérgazdálkodási mutatók</li></ul>
---------------------	--

### *Szakmai számítás, 12. évfolyam, szakgimnázium*

Írásbeli feladatsor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mértékegység átváltások</li><li>• Tömegszámítások</li><li>• Veszteségszámítás</li><li>• Tömegnövekedési számítások</li><li>• Viszonyszámok: Vd, Vtf, Vtt, Vm, Vb, VI</li><li>• Bevétel összetétele</li><li>• Árképzés</li><li>• Áfa-számítás</li><li>• Készletgazdálkodás</li><li>• Elszámoltatás: raktár, termelés, értékesítés</li><li>• Jövedelmezőségi számítások</li><li>• Létszám- és bérgazdálkodási mutatók</li></ul>
---------------------	---

## Vendéglátó gazdálkodás 11-12. évfolyam, szakgimnázium (kifutó)

### 11. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vendéglátás fő- és mellékfolyamatai</li><li>• A vendéglátás üzemei, üzletei</li><li>• Üzletkörök, üzlettípusok</li><li>• A vendéglátás tárgyi feltételei</li><li>• A vendéglátás személyi feltételei</li><li>• Munkaviszony, munkaszerződés</li><li>• A Munka törvénykönyve</li><li>• A bérrendszer elemei</li></ul>
----------	--

### 12. évfolyam

Szóbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adózási ismeretek</li><li>• Adók csoportosítása, jellemzésük</li><li>• A tevékenységhez kapcsolódó befizetési kötelezettségek</li><li>• Készletgazdálkodás</li><li>• Készletek fajtái</li><li>• Forgási sebesség mutatói</li></ul>
---------	--

## Cukrász szakmai ismeretek 9-11. évfolyam, szakközépiskola

### 9. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cukrászüzem kialakítása, helyiségei</li><li>• A cukrász szakma tárgyi feltételei</li><li>• Munka – és balesetvédelem</li><li>• Cukrásztechnológia alpműveletei, termékcsoportok</li><li>• Tésztakészítési- és lazítási eljárások, állománytípusok</li><li>• Cukrászati félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok)</li><li>• Cukrászati alaptészták és változataik készítése</li><li>• Uzsonnasütemények készítése (élesztős-, omlós-, vajas-, felvert-, hengerelt tésztából)</li><li>• Kikészített sütemények I. (torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek)</li></ul>
-------------------------------	---

### 10. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tartós cukrászati készítmények (csemegék)</li><li>• Krémesek</li><li>• Tejszínes sütemények</li><li>• Édes teasütemények (töltött és töltetlen)</li><li>• Sós teasütemények (töltött és töltetlen)</li><li>• Bonbonok,</li><li>• Tányérdesszertek</li></ul>
-------------------------------	---

### 11. évfolyam

Írásbeli és szóbeli témakörök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fagylaltok</li><li>• Fagylaltkelyhek</li><li>• Parfék</li><li>• Pohárkrémek</li><li>• Díszítési eljárások és módszerek</li><li>• Munkaszervezési feladatok</li><li>• Cukrászati készítmények minősége</li><li>• Cukrászati készítmények forgalomba hozatala</li></ul>
-------------------------------	---

## Szervezés és irányítás

### 13. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A szervezés fogalma, területei</li><li>• Munkakörök, munkaköri leírások</li><li>• Munka időbeosztás</li><li>• A belső ellenőrzés</li><li>• Külső ellenőrzés</li><li>• Hatósági ellenőrzések</li><li>• Minőség, minőségbiztosítás</li><li>• HACCP</li></ul>
----------	--

### 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az üzleti választék bemutatása</li><li>• Szolgáltató tevékenységek lebonyolítása</li><li>• Rendezvények fogalma, típusai</li><li>• Rendezvények lebonyolítása</li><li>• Házon kívüli rendezvények lebonyolítása</li><li>• Szabadtéri rendezvények lebonyolítása</li></ul>
----------	---

## Jogszabályok a vendéglátásban

### 13. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vendéglátó üzlet indítása</li><li>• Humán erőforrásokkal kapcsolatos jogszabályok</li><li>• Panaszkezelés jogi kérdései</li><li>• Nyilvántartással kapcsolatos jogszabályok</li><li>• A vállalkozás vagyona</li><li>• Beruházás, finanszírozás</li><li>• Környezetvédelmi előírások</li><li>• Fogyasztói érdekvédelem</li><li>• Biztonsági és vagyonvédelmi előírások</li></ul>
----------	---

### 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Munkaügyi hatóság</li><li>• Adatkezelés, adatbiztonság</li><li>• Információs rendszerekkel kapcsolatos jogi kérdések</li><li>• Médiával kapcsolatos jogi kérdések</li></ul>
----------	---

# Ügyvitel

## 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ügyvitel elmélete, feladata</li><li>• Kimutatások, jelentések fajtái, készítése</li><li>• A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok</li><li>• Forgatókönyv fogalma, készítése</li><li>• Üzleti levelezés</li><li>• Bizonylatok kitöltése</li><li>• Iratkezelés</li><li>• Iratok nyilvántartása, iktatása</li><li>• Jegyzőkönyv fogalma, fajtái</li><li>• Jegyzőkönyvek felvételének folyamata</li></ul>
----------	---

## Termelés elmélet 9.v. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Balesetvédelem, munkavédelem</li><li>• HACCP, Higiénia</li><li>• Konyhák és kapcsolódó helyiségei</li><li>• Raktárak</li><li>• Termelő helyiségek</li><li>• Termelő eszközök</li><li>• Előkészítő tevékenységek</li><li>• Zöldségek, gyümölcsök előkészítése</li><li>• Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</li></ul>
----------	---

## Termelés elmélet 10.v. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Főzelékek</li><li>• Körettek</li><li>• Saláták</li><li>• Levesek</li><li>• Mártások</li></ul>
----------	---

## Termelés elmélet 11.v. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Levesek</li><li>• Meleg előételek</li><li>• Halakból készült ételek</li><li>• Szárnyas húsból készült ételek</li></ul>
----------	--

## Élelmiszerek csoportjai 11.F. osztály

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Édesítőszer</li><li>• Kakaó, csokoládé</li><li>• Kávé</li><li>• Tea</li></ul>
----------	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fűszerek</li> <li>• Ecetek, sók</li> <li>• Alkoholos italok</li> <li>• Borok</li> <li>• Pezsgők</li> <li>• Sörök</li> <li>• Likőrök</li> <li>• Pálinkák</li> <li>• Alkoholmentes italok</li> <li>• Gyümölcslevek</li> <li>• Zöldséglevek</li> <li>• Szörpök</li> <li>• Szénsavas üdítők</li> </ul>
--	---

## Ételkészítési ismeretek alapjai

### 9. évfolyam

<p><b>Szóbeli témakörök</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>unkevédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek</b></li> <li>• <b>konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelési és azok alkalmazási területei.</b></li> <li>• <b>Technológiai alapismeretek</b></li> <li>• <b>Étel kiegészítők</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saláták, salátaöntetek (Étel kiegészítőként kínált saláták)</li> <li>Köreték</li> <li>Főzelékek</li> </ul> </li> <li>• <b>Mártások, peccsenyelevek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Meleg mártások</li> <li>Hideg mártások</li> </ul> </li> <li>• <b>Levesek, levesbetétek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Híglevesek</li> <li>Sűrített levesek</li> <li>Egyszerű sűrített levesek</li> <li>Pürélevesek</li> <li>Krémlevesek</li> <li>Hideg és meleg eljárással készített gyümölcslevesek</li> </ul> </li> </ul>
---------------------------------	--

Összetett sűrített levesek

Alternatív módon sűrített levesek

Nyáklevesek

Sűrített levesek betétei

•

**Meleg előételek**

Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek

Tojásból készíthető meleg előételek

Tésztából készíthető meleg előételek Rizottók

Sajtból készíthető meleg előételek

Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek

•

**ós tésztaételek**

•

**ágóállatokból készíthető ételek**

Sertéshúsból készíthető ételek

Borjúhúsból készíthető ételek

Marhahúsból készíthető ételek

Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek

Egyéb háziállatok húsból készíthető ételek

Házi szárnyasok húsból készíthető ételek

# Ételkészítési ismeretek

## 10. évfolyam

<b>Szóbeli témakörök</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>adon élő állatok húsból készíthető ételek</b></li><li>• <b>alakból, hidegvérűekből készíthető ételek</b></li><li>• <b>Vegetáriánus ételek</b></li><li>• <b>Éttermi tészták, desszertek és egyéb befejező fogások</b></li></ul> <p>Gyúrt tészták</p> <p>Kevert tészták</p> <p>Omlós tészták</p> <p>Rétesek, bélesek</p> <p>Vajas- és hájas tészták</p> <p>Gyúrt-, kevert-, hajtogatott és omlós élesztős tészták</p> <p>Égetett tészták</p> <p>Felvert tészták</p> <p>Felfújtak, pudingok</p> <p>Gyümölcsök és gyümölcs készítmények</p> <p>Desszertek</p> <p>Sajtok kínálása</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hidegkonyhai ismeretek</b></li></ul> <p>Az önálló hidegkonyhai üzem kialakítása, funkciói és készítményei</p> <p>Hidegkonyhai alapkészítmények</p> <p>Egyszerű és összetett majonézes és öntetes saláták</p> <p>Párolt – főtt saláták</p> <p>Salátakoktélok</p> <p>Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg ételek</p> <p>Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.</p> <p>Tojásból készíthető hideg előételek</p> <p>Pástétomok</p> <p>Galantinok, húshabok (mous-ok)</p> <p>Kocsonyák</p> <p>Hideg halételek.</p> <p>Hideg húsételek, felvágottak.</p> <p>Vegyes ízelítők.</p>
--------------------------	---

	<p>Hidegtálak</p> <p>Szendvicsek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek (allergén anyagok, cukor-, glutén-, laktóz mentes és egyéb speciális ételek)</b></li> <li>• <b>Szállodai reggeliztetés</b></li> </ul>
--	--

## Ételkészítési ismeretek

### 11. évfolyam

<p><b>Szóbeli témakörök</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ételkészítés sajátos területei. Hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek</b> Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek</li> <li>Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.</li> <li>Tojásból készíthető hideg előételek.</li> <li>Pástétomok</li> <li>Galantinok.</li> <li>Kocsonyák.</li> <li>Hideg halételek.</li> <li>Hideg húsételek, felvágottak.</li> <li>Vegyes ízelítők.</li> <li>Dísztalak.</li> <li>Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).</li> <li>Különleges és összetett levesek.</li> <li>Levesbetétek.</li> <li>• <b>édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei</b> Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek.</li> <li>A tányér desszertek alapvető alkotóelemei:</li> <li>Éttermi tészták,</li> <li>Hideg édességek,</li> <li>Felfújtak, pudingok,</li> <li>Cukrászsütemények,</li> <li>Rétesfélék,</li> <li>Zselék</li> </ul>
---------------------------------	---

Parfék,

Fagylaltok

Öntetek, mártások, habok

Dekorációk

egyéb kiegészítők

Dekorációk

Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről

Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről

- **hagyományos étrend és alkalmi menüsor összeállításának szabályai és munkaszervezés**

- **és új konyhatechnikák, kapcsolódó technológiák**

Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide).

Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés.

Konfitálás.

Sokkolás (cook and chill).

Mikrohullámú hőkezelés.

Hidegen sütés technológia.

A mindenkor jelentkező új irányzatok követése.

Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.

## Értékesítés elmélete, 13-14 érettségire épülő képzés

### 13. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Az értékesítés alapjai.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Az értékesítés fajtái, jellemzői.</li><li>✓ Gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatának szabályai.</li><li>✓ Az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formái, jellemzői.</li><li>✓ Az értékesítés etikett és protokoll szabályai.</li><li>✓ A vendégtípusok és bánásmód a vendégekkel.</li><li>✓ A külföldi vendégek tájékoztatása, és bánásmód a külföldi vendégekkel.</li><li>✓ Hazai és nemzetközi étkezési szokások, vallási előírások, az alkalmazás lehetőségei.</li></ul> <p><b>Ételek, italok értékesítése I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li></ul>

### 14. Évfolyam

Írásbeli témakörök	Feladatlap
	<p><b>Ételek, italok értékesítése I.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Alkoholos italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li><li>✓ Alkoholmentes italok fajtái, jellemzői, készítésük és értékesítésük folyamata.</li><li>✓ Reggeli- és uzsonnaitalok fajtái, jellemzői, készítésük szabályai.</li><li>✓ A kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályai.</li><li>✓ Az italtárolás szabályai, az italkészítés folyamata.</li></ul> <p><b>Ételek, italok értékesítése II.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ A választék összeállításának szabályai.</li><li>✓ Árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemei.</li><li>✓ A termékek ajánlásának szabályai.</li><li>✓ A menü elemei, összeállításának alapszabályai.</li><li>✓ Étél-, italfelszolgálás módjai, szabályai.</li></ul>

## Osztályzó vizsga követelményei

- A marketing fogalma, kialakulása
- A piac fogalma, kategóriái
- Marketing stratégiák típusai
- Vásárlói magatartás megfigyelése
- Piacszegmentálás
- Piac kutatási információk megszerzése
- Szekunder piackutatási módszerek
- A termék fogalma
- Árpolitika

# Pénzügy

## Adózás gyakorlat

### 13. évfolyam

Gyakorlati	<p><b>Személyi jövedelemadó</b></p> <p>Összevont adóalap és annak adószámítása (családi kedvezmény, első házaskedvezménye, családi járulékkedvezmény és adókedvezmény figyelembevételével)</p> <p>Adóelőleg megállapítása</p> <p>Nettó bér kiszámítás</p> <p>Adóbevallás készítése alapadatokkal</p> <p><b>Általános forgalmi adó</b></p> <p>A nettó ár és a fogyasztói ár közötti eltérés</p> <p>Adó mértéke az adóalap után, valamint a bruttó árra vetítve</p> <p>Az általános adókulcstól eltérő adómértékek alá tartozó termékek és szolgáltatások</p> <p>Az értékesítések után felszámított fizetendő adó megállapítása</p> <p>A beszerzésekre jutó előzetesen felszámított áfa</p> <p>A vállalkozást terhelő áfa megállapítása (alapeset)</p> <p>A fizetendő adó megállapítása</p> <p>Számla, nyugta kitöltése</p> <p><b>Helyi adók</b></p> <p>Az egyes adótípusokra egyszerű adószámítási feladatok az adóalap és adómérték megadásával:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vagyoni típusú adó</li><li>• kommunális adó</li><li>• helyi iparűzési adó</li></ul>
------------	--

## Adózási alapismeretek

### 13. évfolyam

Írásbeli	<p><b>Az államháztartás rendszere</b></p> <p>Az állam szerepe a modern gazdaságban</p> <p>A közfeladatok ellátásának szükségessége és finanszírozási forrásai</p> <p>Az államháztartás alrendszere (központi és önkormányzati alrendszer)</p>
----------	---



A költségvetési bevételek, költségvetési kiadások, költségvetés

### **Adózási alapfogalmak**

Az adó és az adórendszer fogalma, jellemzői

Adózási alapfogalmak: adóalany, adótárgy, adóalap, adómérték, adómentesség, adókedvezmény, adókötelezettség

A magyar adójog forrásai.

Az adók csoportosítása: jövedelemadó, forgalmi típusú adó, vagyonadóztatás

### **Személyi jövedelemadó**

A személyi jövedelemadó alanyai

A jövedelem, bevétel, költség

Az adó mértéke

Összevont adóalap adóköteles jövedelmei (önálló tevékenységből származó, nem önálló tevékenységből származó és egyéb jövedelem)

Családi kedvezmény, első házások kedvezménye

Összevont adóalap adója

Adókedvezmények

### **Általános forgalmi adó**

Az áfa jellemzői

Az adóalany

Az adó mértéke

A fizetendő adó megállapítása

Az adó levonási jog

Adólevonási jog korlátozása (alapeset)

Adófizetési kötelezettség

Számlázás (számla, nyugta adattartalma)

### **A helyi adók**

A helyi adók típusai: vagyoni típusú (építményadó és telekadó), kommunális jellegű adók (magánszemélyek kommunális adója és idegenforgalmi adó), helyi iparüzési adó

Az egyes típusok adóalanyai

Az adó alapja és mértéke

Az adókötelezettség teljesítése

# Általános statisztika

## 13. évfolyam

Írásbeli	<p><b>A statisztikai alapfogalmai</b></p> <p>A statisztika fogalma, ágai</p> <p>A statisztikai sokaság fajtái, jellemzői</p> <p>A statisztikai ismerv és fajtái</p> <p>A statisztikai adatok rendezése, a csoportosítása</p> <p>Az információk forrásai, az információszerzés eszközei</p> <p>A statisztikai törvény</p> <p><b>Az információsúrités legjellemzőbb módszerei, eszközei</b></p> <p>A statisztikai sor fogalma, fajtái, készítésének szabályai</p> <p>A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai</p> <p>A viszonyszámokról általában: fogalma, fajtái, számítása,</p> <p>a leggyakrabban használt viszonyszámok jellemzői, alkalmazási területei</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• dinamikus viszonyszám,</li><li>• bázis- és láncviszonyszám, és ezek összefüggései</li><li>• megoszlási, koordinációs viszonyszám és összefüggései</li><li>• intenzitási viszonyszám fogalma, fajtái, jellemzői, összefüggések</li><li>• a gazdasági életben használt néhány legfontosabb intenzitási viszonyszám</li><li>• intenzitási viszonyszám dinamikájának vizsgálata,</li></ul> <p>A középértékek fogalma, fajtái, számítása</p> <p>Helyzeti középértékek: módusz és medián</p> <p>Számított középértékek</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• a mennyiségi sorok elemzése számított közép-értékekkel<ul style="list-style-type: none"><li>számtani átlag</li><li>harmonikus átlag</li><li>négyzetes átlag</li></ul></li><li>• idősorok elemzése középértékekkel<ul style="list-style-type: none"><li>kronologikus átlag</li><li>mértani átlag</li></ul></li><li>• a szóródás vizsgálata: fogalma, mutatói</li></ul> <p><b>Főátlagok, összetett intenzitási viszonyszámok összehasonlítása</b></p> <p>A standardizálás módszere</p> <p>Standardizálás különbségfelbontással</p> <p>Főátlagok eltérése</p> <p>Részátlagok hatása</p>
----------	--

	<p>Összetételhatás  Összefüggés az eltérések között  Az indexek számítása a standardizálás alapján  Főátlag index  Részátlag index  Összetételhatás indexe  Összefüggések az indexek között</p> <p><b>Az érték-, ár- és volumenindex</b>  A termelési, forgalmi érték meghatározása, nagyságára ható tényezők  Az értékindex számítása és értelmezése  Az árindex számítása és értelmezése  A volumenindex számítása és értelmezése  Összefüggés az indexek között  Az árbevételre ható tényezők számszerűsítése, összefüggésük</p> <p><b>A grafikus ábrázolás</b></p> <p>Grafikus ábrázolás eszközei  Grafikus ábrák készítése  Az ábrázolás alkalmazási területei</p>
--	---

## Elektronikus adóbevallás gyakorlata

### 14. évfolyam

Gyakorlati	<p>A dolgozók be- és kijelentésének elkészítése, adatváltozások bejelentése, valamint az egyszerűsített dolgozói bejelentés (<b>T1041, T1042E</b>)</p> <p>Bevallás elkészítése a foglalkoztató, kifizetőhely havi szja, szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségéről a munkavállalók és minden egyéb jogviszonyban foglalkoztatott személy munkavégzésével kapcsolatosan (<b>08-as bevallás</b>)</p> <p>A kiegészítő tevékenységet folytatóknak nem minősülő egyéni vállalkozó (jövedelme szerint adózó és átalányadózó) és a biztosított mezőgazdasági őstermelő szociális hozzájárulási adó és járulék kötelezettségeiről (<b>58-as</b>) bevallás elkészítése, alkalmazásának esetei</p> <p>Az eva bevalláshoz szükséges adatállomány, a bevallás elkészítése egyéni- és társas vállalkozás esetén (<b>43-as bevallás</b>)</p> <p>Az átvezetési kérelem elkészítése az adónemek közötti adók átvezetése és a visszaigénylendő adó, járulék illetve az esetleges adókiutalás (<b>17-es bevallás</b>)</p> <p>A személyi jövedelemadó bevallásához szükséges igazolások begyűjtése után magánszemély, illetve egyéni vállalkozó - (jövedelme szerint adózó, átalányadózó, ekhós adóalany) - <b>53-as bevallásának</b> elkészítése</p> <p>Bevallás egyes adókötelezettségekről az államháztartással szemben (<b>01-es bevallás</b>)</p> <p>Az éves adatszolgáltatás teljesítése a dolgozó felé a munkavállaló éves munkájával kapcsolatos bevételeinek, levont adójának, járulékainak bevallására (<b>M30-as bevallás</b>)</p> <p>Munkáltatói éves adatszolgáltatás a személyi jövedelemadó megállapításához (<b>M29</b>)</p>
------------	---

	<p>Az egészségügyi szolgáltatási járulék alá való ki- és bejelentés <b>(T1011-es bevallás)</b></p> <p>Általános forgalmi adó bevallás készítése <b>(65-ös bevallás)</b></p> <p>Egyéni vállalkozó, társaság éves iparűzési adójának a bevallása <b>(HIPA)</b></p> <p>Az adatlap elkészítése a kilépő dolgozó időszaki béradatainak összesítésére <b>(Adatlap évszám)</b></p> <p>A kisadózó vállalkozók tételes adójának éves bevallása <b>(KATA)</b></p> <p>Nyilatkozat elkészítése a nulla értékadatú bevallás kiváltásáról <b>(NY-es bevallás)</b></p> <p>A bevallási nyomtatványok tartalma akkor is számon kérhető, ha időközben más szám, vagy elnevezés alatt kell a bevallást elkészíteni.</p> <p>A kész bevallások áttekintése</p> <p>Szükség esetén a kitöltési útmutató használata</p> <p>Ellenőrzési funkció futtatása</p> <p>Jelzett hibák javítása</p> <p>Mentés</p> <p>A hibátlan bevallás kijelölése elektronikus elküldésre</p>
--	--

## Könyvelés számítógépen gyakorlat

### 14. évfolyam

Gyakorlati	<p><b>Szoftverjog és etika, adatvédelem</b></p> <p>A szerzői jogról szóló törvény főbb szabályai</p> <p>Az adatok felhasználási korlátai</p> <p>Adatvédelem, személyes adatok védelme</p> <p>A számítógépes vírusok, a vírusok elleni védelem</p> <p>Rendszerbiztonság, adatbiztonság, a mentés archiválás alapjai</p> <p><b>A könyvelési programokkal kapcsolatos követelmények</b></p> <p>Információs piramis</p> <p>A feldolgozással szemben támasztott igények meghatározása</p> <p>A feldolgozásból származó információ fontossága</p> <p>A könyvelő programok csoportosítása, jellemzői</p> <p>A könyvelő rendszerek használati jogai, licencek sajátosságai</p> <p>A könyvelő rendszerek saját gépes és hálózati telepítése</p> <p><b>Főkönyvi és folyószámla könyvelési rendszer</b></p>
------------	--

A törzsadatok felvitele

A programok beállítása, paraméterezése

A rendszer feladási kapcsolatai

Nyitás-zárési műveletek

Bizonylatok rögzítése (számlák, pénztárbizonylat, bankszámlakivonat, feladások)

Lekérdezések a főkönyvi rendszerből (napló, főkönyvi karton, főkönyvi kivonat, folyószámla kivonat, áfa kimutatás, mérleg, eredménykimutatás, lejárt számlák listája, lejárt számlák listája)

Komplex feladatok megoldása főkönyvi és folyószámla kezelő rendszerekben

#### ***Tárgyeszköz-nyilvántartó program***

Tárgyi eszközök analitikus nyilvántartásának sajátosságai

Törzsadatok felvitele, a rendszer beállítása

Beruházás, tárgyi eszköz állományba vétel rögzítése

Amortizáció elszámolása

A tárgyi eszközök kivezetése (selejtezés, értékesítés)

Lekérdezések (karton, leltár lista)

Főkönyvi feladások a tárgyi eszköznyilvántartó rendszerből

#### ***Készletnyilvántartó program***

A készletnyilvántartás sajátosságai

A törzsadatok felvitele, a program beállítása, értékelési eljárások alkalmazása

Raktári bevételezések, kiadások bizonylatok alapján (vásárlás, felhasználás, értékesítés, hiány, selejtezés)

A leltár előkészítése, leltári kimutatások készítése

Listák lekérdezések (analitikus napló, készlet karton)

Főkönyvi feladások a készletnyilvántartó rendszerből

#### ***Bérelszámoló program alkalmazása***

A bérszámfejtő rendszer sajátosságai

Törzsadatok felvitele

A munkavállaló felvétele, munkaügyi nyilvántartás elkészítése

Bérszámfejtés, bérjegyzék készítése

Listák, lekérdezések (adó, járulékok, bérkarton, tb és adó igazolás)

Főkönyvi feladás a bérelszámoló rendszerből

#### ***Integrált vállalati rendszerek***

	<p>A hálózati és a web-alapú rendszerek sajátosságai</p> <p>A felhasználók és jogosultságok</p> <p>A rendszer törzsadatai, a törzsadatok felvitele</p> <p>A rendszer részrendszereinek (moduljainak) alkalmazása</p> <p>A részrendszerek közötti kapcsolatok, feladások megteremtése</p> <p>Listák, lekérdezések a rendszerből</p> <p>Összefüggő feladatok megoldása integrált vállalati rendszerekben</p>
--	--

## Statisztika gyakorlat

### 13. évfolyam

Gyakorlati	<p><b>Az információsűrítés legjellemzőbb módszerei, eszközei</b></p> <p>Az elméletben tanultak gyakorlatban történő elmélyítése, alkalmazva a számítógépes programokat, kiemelten a statisztikai a függvények használatát a viszonyszámok és a középértékek gyakorlatában</p> <p>Elemzések és következtések levonása kiszámított adatokból.</p> <p>Esettanulmányok</p> <p><b>Főátlagok, összetett intenzitási viszonyszámok összehasonlítása</b></p> <p>Az elméletben tanultak gyakorlatban történő elmélyítése, alkalmazva a számítógépes programokat, kiemelten a függvények használatát az adott témakör gyakorlatában</p> <p>Elemzések és következtések levonása kiszámított adatokból</p> <p><b>Az érték-, ár- és volumenindex</b></p> <p>Az elméletben tanultak gyakorlatban történő elmélyítése, alkalmazva a számítógépes programokat, kiemelten a függvények használatát az indexszámítás gyakorlatában</p> <p>Elemzések és következtések levonása kiszámított adatokból</p> <p><b>Esettanulmány készítése</b></p> <p>Esettanulmány készítése megadott témában a tanult statisztikai módszerek alkalmazásával a számítógépes programok használatával</p>
------------	---

# Számvitel

## 14. évfolyam

Írásbeli	<p><b>A számviteli törvény, éves beszámoló</b></p> <p>A számviteli a törvény célja és hatálya, főbb fejezetei</p> <p>A számvitel fogalma és részei, számviteli alapelvek</p> <p>A különböző beszámolási formák alkalmazásának feltételei, az áttérések szabályai</p> <p>A közzététel, letétbe helyezés és a könyvvizsgálat</p> <p>A könyvvitel fogalma, feladatai</p> <p>A vállalkozás eszközei, az eszközök csoportosítása</p> <p>A források és csoportosításuk</p> <p>A leltár fogalma, fajtái, leltárkészítés</p> <p>A mérleg fogalma, fajtái (A típusú mérleg), mérlegkészítés (egyszerűsített éves beszámoló mérlege)</p> <p>A bizonylatok fogalma, csoportosítása, tartalmi és formai, kellékei, a bizonylati elv, a bizonylati fegyelem, a bizonylatok útja, a bizonylatok javítása</p> <p>Az egységes számlakeret</p> <p>A vállalati számlarend, fogalma, felépítése és szerkezete</p> <p><b>A tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások</b></p> <p>A tárgyi eszközök és fajtáik, állomány- és értékváltozásaik, analitikus nyilvántartásuk</p> <p>A tárgyi eszközök értékelése (bekerülési érték fogalma, nyilvántartási érték)</p> <p>A tárgyi eszközök terv szerinti és terven felüli értékcsökkenése, a használatba vételkor egy összegben elszámolt eszközök</p> <p>A tárgyi eszközök amortizáció számítása degresszív eljárásokkal (nettó érték alapú, évek száma összeg módszer, szorzószám módszer)</p> <p>A tárgyi eszközök piaci értékelése, az értékhelyesbítés</p> <p>A belföldi, közösségi és import beruházás könyvelése (különböző finanszírozással)</p> <p>A felújítás és könyvelése</p> <p>A saját előállítású tárgyi eszközökkel kapcsolatos elszámolások</p> <p>A beruházás és felújítás analitikája</p> <p>Állományváltozások elszámolása (terven felüli értékcsökkenési leírás, selejtezés, értékesítés, térítés nélküli átadás, átvétel, apportkénti bevétel és átvétel, hiány, káresemény, értékhelyesbítés.)</p>
----------	--

### ***Immateriális javakkal kapcsolatos elszámolások***

Az immateriális javak és fajtái, állomány és értékváltozások, analitikus nyilvántartásuk

Az immateriális javak beszerzésének könyvelése (vagyon értékű jog, szellemi termék)

Az immateriális javak terv szerinti értékcsökkenése és értékcsökkenési leírásának számítása és könyvelése, terven felüli értékcsökkenés

Az immateriális javak (vagyon értékű jogok és szellemi termékek) selejtezése, térítés nélküli átadása és átvétele, apportkénti bevitele és értékesítésének könyvelése, hiány elszámolása

### ***A vásárolt készletek elszámolása***

A vásárolt készletek fajtái és jellemzőik, a bekerülési érték és tartalma

Az anyagok raktári és analitikus nyilvántartása

Az anyagokban bekövetkezett változások könyvelése, ha a vállalat évközben folyamatos értéknyilvántartást nem vezet

Anyagbeszerzés könyvelése számla szerinti áron történő, illetve tényleges beszerzési áron való nyilvántartásnál, visszaküldés és az engedmény könyvelése

Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúsztatott átlagáron és FIFO elv alapján

Az anyagértékesítés, káresemény és gazdasági társaságba bevitt anyagokkal kapcsolatos gazdasági események könyvelése

A leltározás feladatai, a leltári eltérések számítása és könyvelése, az értékvesztés számítása és könyvelése

Az áruk fogalma, csoportosításuk, az áruk analitikus nyilvántartása

Nagykereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés engedmény könyvelése tényleges beszerzési áras nyilvántartásnál, áruértékesítés

Kiskereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés és engedmény könyvelése, az árrés

Kiskereskedelmi áruértékesítés kiszámlázással és készpénzért, a leltári eltérések bizonylatolása és könyvelése

A göngyöleg fogalma, csoportosítása analitikus nyilvántartása

Az idegen göngyöleg beérkezése és visszaküldése

A saját göngyöleg beszerzése és kiszámlázása, a kiszámlázott göngyöleg visszaérkezésének könyvelése



A göngyölegek kiselejtezése

A közvetített szolgáltatás fogalma, a leszámlázott közvetített szolgáltatás

A kiszámlázott közvetített szolgáltatás

### ***Jövedelemelszámolás***

A jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások, a jövedelem részei

A bérfeladás számítása, nyilvántartása és könyvelési feladatai (bér, betegszabadság)

A levonások keletkezése, nyilvántartása és könyvelése

A bérek közterheinek számítása, nyilvántartása és könyvelése (SZOCHO, SZAHO)

A jövedelem kifizetése (készpénzes és folyószámlára történő átutalás)

A bérszámfejtésből származó kötelezettségek átutalása

Az elszámolásra kiadott összegekkel kapcsolatos könyvelési feladatok

A fel nem vett jövedelemmel kapcsolatos könyvviteli elszámolások

### ***Költségekkel kapcsolatos elszámolások***

A költség, közvetlen költség, közvetett költség fogalma

A termelési költségek elszámolásának lehetőségei (költségnem, költséghely, költségviselő)

A költségnemek részletes tartalma és a költségnemek könyvelése  
Költségmódosító tételek

Költségek időbeli elhatárolása

Az értékesítési, igazgatási költség és az egyéb általános költség tartalma

Az önköltség fogalma, részei

Önköltségszámítás, kalkulációs séma

Önköltségszámítási szabályzat

### ***Saját termelésű készletekkel kapcsolatos elszámolások***

A saját termelésű készletek fogalma, fajtái és értékelésük

A saját termelésű készletek közvetlen önköltségének meghatározása

Raktárra vétellel kapcsolatos számítások és könyvelésük

A saját termelésű készletek állományváltozásainak meghatározása

A késztermékek leltári különbözetének elszámolása

Az értékesítés bizonylatolása, a számla tartalmi elemei

Az értékesítés könyvelése, árbevétel, fizetendő áfa, készletcsökkenés kiszámítása és könyvelése

Visszaru és minőségi engedmény számítása és könyvelése

A kiszámlázott ipari szolgáltatás elszámolása, könyvelése

Az közösségi értékesítés és az export elszámolása, könyvelése.

### ***Pénzügyi és hitelműveletekkel kapcsolatos elszámolások***

A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő gazdasági események

A bankszámla és a pénztárszámla vezetésére vonatkozó szabályok

A bankszámlát és a pénztárszámlát érintő legfontosabb gazdasági események könyvelése

Az adott kölcsönökkel kapcsolatos elszámolások

A váltóval kapcsolatos gazdasági műveletek

A kapott váltóval kapcsolatos gazdasági események, számítások és könyvelések (váltóelfogadás, váltóleszámitolás, váltóforgatás)

Az értékpapírok, befektetett pénzügyi eszközök könyvelése,

A forgatási célú kötvények beszerzésének, értékesítésének és beváltásának könyvviteli elszámolása,

A részvényvásárlás, a részvényértékesítés valamint a kapott osztalék könyvelése,

A költségvetési kiutalási igények és teljesítésük

A kamatok aktív és passzív időbeli elhatárolásának könyvelése

### ***Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások***

A kötelezettségek fajtái és jellemzőjük, analitikus nyilvántartásuk

A hitel és a kölcsöntartozás keletkezése és megszűnése

A saját váltó kibocsátásának és kifizetésének könyvelési feladatai

A kötvénykibocsátás és törlesztés könyvviteli elszámolása

A költségvetési kapcsolatok számviteli elszámolása, költségvetési befizetési kötelezettségek, az általános forgalmi adóval kapcsolatos számviteli feladatok

A szállítókkal és más rövidlejáratú kötelezettségekkel kapcsolatos könyvviteli elszámolások

### ***A zárás, éves beszámoló***

A könyvviteli zárlat célja és feladatai

A havi és negyedévi zárás feladatai, az év végi zárlati teendők

A beszámolóképzés, a beszámoló részei

A vagyonrészek értékelése a mérlegben

Az éves beszámoló eredménykimutatása, összköltség-eljárású, forgalmi költségeljárású eredménykimutatás („A” változat)

	<p>Az egyéb ráfordítások és az egyéb bevételek tartalma,</p> <p>A pénzügyi eredmény (a pénzügyi ráfordítások és pénzügyi bevételek)</p> <p>Társasági adó, osztalék elszámolása</p> <p>Az adózott eredmény meghatározása</p> <p>A kiegészítő melléklet készítésének célja és tartalma</p> <p>A témakör részletes kifejtése</p>
--	---

## Számvitel gyakorlat

### 13. évfolyam

Gyakorlati	<p><b>A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok</b></p> <p>Kiadási és bevételi pénztárbizonylat</p> <p>Időszaki pénztárjelentés</p> <p>Készpénzfizetési számla</p> <p>Szigorú számadású bizonylatok nyilvántartása</p> <p>Készpénzforgalomhoz kötődő egyszerű gazdasági események bizonylatinak elkészítése (komplex feladat megoldása)</p> <p><b>A tárgyi eszközök nyilvántartása</b></p> <p>Tárgyi eszköz egyedi nyilvántartó karton</p> <p>Üzembe helyezési okmány</p> <p>Selejtezési jegyzőkönyv</p> <p>Amortizáció számítása</p> <p>Tárgyi eszköz analitika készítése</p> <p><b>A vásárolt készletek bizonylatai</b></p> <p>Készlet bevételezése, kivételezési bizonylat.</p> <p>Készletnyilvántartó lap</p> <p>Szállítólevél</p> <p>Számla</p> <p>Készletnyilvántartás készítése (komplex feladat megoldása)</p> <p><b>Komplex számviteli esettanulmányok</b></p> <p>Tárgyi eszközökkel, vásárolt és saját termelésű készletekkel, jövedelem-elszámolással kapcsolatos komplex gazdasági események főkönyvi elszámolása</p> <p>A beszámoló (egyszerűsített éves beszámoló mérleg, eredménykimutatás) készítése könyvelt adatok alapján</p>
------------	--

	<p><b>Pénzügyi analitika számítógépen</b></p> <p>Pénztár könyvelése bizonylatok alapján</p> <p>Bankszámla forgalom könyvelése bankszámla kivonat alapján</p> <p>Listák, lekérdezések a pénzügyi programból</p> <p>Pénzügyi analitika készítése (komplex feladat megoldása témakör részletes kifejtése)</p>
--	--

## Számviteli alapismeretek

### 13. évfolyam

Írásbeli	<p><b><i>A számviteli törvény</i></b></p> <p>A számvitel feladatai, területei</p> <p>A számvitel szabályozása (külső és belső szabályozás)</p> <p>A számviteli törvény fejezetei</p> <p>A számviteli alapelvek</p> <p>A vállalkozások számviteli politikája</p> <p>A számviteli bizonylatok</p> <p>A beszámoló szerepe, a beszámoló részei</p> <p>A beszámolók formái</p> <p>Beszámolás és könyvvezetés</p> <p><b><i>A vállalkozás vagyona</i></b></p> <p>A leltár fogalma, fajtái.</p> <p>A mérleg fogalma, jellemzői, fajtái</p> <p>A mérlegfőcsoportok, mérlegtételek tartalma, definíciója</p> <p>Az eszköz- és forrásoldal sorainak tartalma</p> <p>Értékelés a számvitelben (bekerülési érték, könyv szerinti érték)</p> <p><b><i>A könyvelési tételek szerkesztése, a számlakeret</i></b></p> <p>A könyvviteli számlák</p> <p>Az egységes számlakeret felépítése és szerkezete</p> <p>A vállalati számlarend tartalma</p> <p>A számlák nyitása</p> <p>Idősoros és számlasoros könyvelés</p> <p>Költség- és eredmény számlák</p>
----------	--

A bizonylatok fogalma, a bizonylati rendszer

Az analitikus és szintetikus könyvelés kapcsolata

### ***Tárgyi eszközök elszámolása***

Tárgyi eszközök csoportosítása.

Tárgyi eszközök értékelése, mérlegérték megállapítása

Az amortizáció elszámolása (lineáris, teljesítményarányos)

Tárgyi eszközök egyedi nyilvántartása

Belföldi beruházási szállítókkal kapcsolatos tételek könyvelése (különböző finanszírozással)

Tárgyi eszközök üzembe helyezése

Tárgyi eszközök értékcsökkenésének főkönyvi elszámolása

Tárgyi eszközök értékesítésének főkönyvi elszámolása

### ***A vásárolt készletek elszámolása***

A vásárolt készletek fajtái és jellemzőik

A vásárolt készletek bekerülési értéke

Az anyagok raktári és analitikus nyilvántartása

Anyagbeszerzés könyvelése számla szerinti áron (tényleges beszerzési áron való nyilvántartásnál), visszaküldés és az engedmény könyvelése

Anyagfelhasználás számítása és könyvelése átlagáron, csúsztatott átlagáron és FIFO elv alapján

A leltározás feladatai, a leltári eltérések számítása és könyvelése, az értékvesztés számítása és könyvelése

Az áruk fogalma, csoportosítása, analitikus nyilvántartása

A nagykereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés engedmény könyvelése tényleges beszerzési áras nyilvántartásnál, áruértékesítés

A kiskereskedelmi árubeszerzés, visszaküldés és engedmény könyvelése

Kiskereskedelmi áruértékesítés kiszámlázással és készpénzért, a leltári eltérések bizonylatolása és könyvelése

A göngyöleg fogalma, csoportosítása analitikus nyilvántartása

Az idegen göngyöleg beérkezése és visszaküldése

### ***A jövedelem elszámolás***

A jövedelemmel kapcsolatos analitikus nyilvántartások, a jövedelem részei

A levonások keletkezése, nyilvántartása és könyvelése

A bérfeladás számítása, nyilvántartása és könyvelési feladatai

	<p>A bérek közterheinek számítása, nyilvántartása és könyvelése</p> <p>A jövedelem kifizetése (készpénzes és folyószámlára történő átutalás)</p> <p>Az elszámolásra kiadott összegekkel kapcsolatos könyvelési feladatok</p> <p>A fel nem vett jövedelemmel kapcsolatos könyvviteli elszámolások</p> <p><b><i>A saját termelésű készletek elszámolása</i></b></p> <p>A saját termelésű készletek fogalma, csoportosítása</p> <p>A saját termelésű készletek értékelése</p> <p>A saját termelésű készletek analitikus és főkönyvi nyilvántartása</p> <p>A közvetlen önköltség számítása</p> <p>Termelési költségek típusai, a költségek könyvviteli elszámolása (költségnem)</p> <p>A saját termelésű készletek állományban vétele, mérlegérték meghatározása</p> <p><b><i>Termékértékesítés elszámolása, az eredmény megállapítása</i></b></p> <p>Az értékesítés bizonylatolása, a számla tartalmi elemei</p> <p>Az értékesítés könyvelése, árbevétel, fizetendő áfa, készletcsökkenés kiszámítása, és könyvelése</p> <p>A visszáru és minőségi engedmény számítása és könyvelése</p> <p>A kiszámlázott szolgáltatás elszámolása, könyvelése</p> <p>A saját termelésű készletek állományváltozása</p> <p>Az eredménykimutatás fajtái, eredménykategóriák</p> <p>Összköltséges és a forgalmi költséges eredménykimutatás összeállítása könyvelt adatok alapján</p>
--	---

## Gazdasági és jogi alapismeretek

### 13. évfolyam

írásbeli	feladatlap
szóbeli	<p><b>Mikrogazdasági alapok</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gazdasági alapfogalmak</li> <li>• Termelési tényezők</li> <li>• Gazdasági körforgás</li> <li>• A fogyasztói magatartás és a kereslet 24 óra</li> <li>• Piaci alapfogalmak, szereplők, piaci mechanizmus</li> <li>• A fogyasztói döntést befolyásoló tényezők</li> <li>• A fogyasztó döntési mechanizmusa, a racionalizálási elv érvényesülése a fogyasztói magatartásban</li> <li>• Az egyéni és a piaci kereslet</li> </ul>

### **A vállalat termelői magatartása és a kínálat**

- A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, formái
- A termelés technikai, gazdasági összefüggései
- A termelés költségei, a költségfüggvények
- A piac formái és a kínálat
- A piacsabályozás
- Gazdálkodás, gazdaságosság
- Költség, kiadás, ráfordítás bevétel fogalma
- A fedezeti összeg
- A vállalkozás gazdálkodásának eredménye

### **A vállalkozások alapítása, működése**

- A vállalkozásokról általában, a kis- és középvállalkozások jellemzője
- Az egyéni vállalkozás jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése
- A társas vállalkozások formái, sajátosságai
- A társas vállalkozások alapítása, működése
- A társas vállalkozások megszűnése
- Csődeljárás, felszámolási eljárás
- Cégnyilvántartás
- A vállalkozás szervezete
- A vezetés fogalma, vezetési szintek
- A vezetői tulajdonságok, vezetők feladatai
- A vezetés és irányítás információ bázisa
- A controlling tevékenység szerepe

### **A gazdasági élet szereplői, az állam feladatai**

- Makrogazdasági fogalmak, gazdasági folyamatok.
- A makrogazdaság szereplői, a gazdasági szférák jellemzői
- A makrogazdaság piacai
- Az állam feladatai, az állam gazdasági szerepe
- Monetáris és fiskális politika
- Az államháztartás rendszere
- A központi költségvetés szerkezete, főbb bevételi forrásai és kiadásai

### **A nemzetgazdaság ágazati rendszere**

- A nemzetgazdaság fogalma és ágazati rendszere
- A gazdasági alanyok (szereplők) főbb csoportjai (vállalat, háztartás, állam, stb.)
- A termelés tényezői (föld, munka, tőke, vállalkozás, információ) és kölcsönhatásuk
- A tulajdonviszonyok és gazdasági koordinációs mechanizmusok

- Nemzetgazdasági ágak, ágazatok, alágazatok és szakágazatok, a nemzetgazdaság teljesítménykategóriái és mérések
- A bruttó kibocsátás, a bruttó és nettó hazai termék
- A bruttó és nettó nemzeti jövedelem nominál- és reálértéke
- A gazdasági növekedés, a nemzeti vagyon fogalma, részei

### **A marketing alapjai**

- Marketing alapfogalmak
- A marketing szerepe a vállalkozásban
- Piackutatás
- Marketingmix
- Marketingstratégia
- A reklámtevékenység jogi eszközei
- Versenyszabályozás
- Fogyasztóvédelmi alapismeretek
- Piacfelügyeleti alapfogalmak
- Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései
- Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók
- Vámtarifa (Nómenklátúra) szerepe az árubesorolásban és a kereskedelemben Vámtarifák kialakulásának története
- VET (brüsszeli) Nómenklátúra
- HR Nómenklátúra
- Kombinált Nómenklátúra
- Közös Vámtarifa
- TARIC
- A magyar nemzeti vámtarifa kialakulása
- Vámtarifa felépítése
- Vámtarifaszám jelentősége
- Vámtarifaszám a nemzeti jogszabályokban
- Nómenklátúra időállapota
- Áruosztályozás és áruismeret kapcsolata
- Közösségi jogalkotás szerepe az áruosztályozással kapcsolatosan
- Európai Bizottság
- Vámkódex Bizottság
- Komitológiai ülések

### **Jogi alapismeretek**

- A jog lényege, fogalma, funkciói
- A jogforrás és jogforrási hierarchiája
- A jogviszony
- A jogi norma szerkezete, megjelenése, érvényessége
- A jogalkotás. A jogrendszer felépítése, tagozódása
- A gazdaság és a jog közötti viszony, a jogrend szerepe a gazdaságban



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A jogszabályok értelmezése, jogalkalmazás</li> </ul> <p><b>Tulajdonjog</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A tulajdon fogalma, tartalma, a tulajdonost megillető jogosultságok</li> <li>• A birtoklás és birtokvédelem</li> <li>• A használat és hasznok szedése</li> <li>• A rendelkezés joga</li> <li>• A tulajdonjog korlátozásai</li> <li>• Eredeti és származékos tulajdonszerzés</li> </ul> <p><b>A kötelmi jog</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szerződések fogalma, fajtái</li> <li>• A szerződésekre vonatkozó közös szabályok: szerződéskötés</li> <li>• A szerződés érvénytelensége, módosítása, megszűnése</li> <li>• A szerződés teljesítése, a szerződés megszegése</li> <li>• A szerződés megerősítése, biztosítékkadás (foglalók, kötbér, kezesség)</li> <li>• A szerződések legfontosabb szabályai: adásvétel, bérlet, letét, megbízás, vállalkozás, szállítás, fuvarozás, hitel- és kölcsönszerződés, bankszámla- és betétszerződés, folyószámla-szerződés, lízing, követelésvétel, biztosítás</li> </ul>
--	---

## Ügyviteli gyakorlatok

### 13.évfolyam

gyakorlati	<p><b>Tízujjas vakírás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével</li> <li>• Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással.</li> <li>• A jelek szabályai</li> <li>• A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján</li> <li>• A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai</li> </ul> <p><b>Szövegformázás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai</li> <li>• Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb.</li> </ul>
------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.</li> <li>• Szimbólumok, képek beszúrása, formázása</li> </ul>
--	---

## Ügyviteli ismeretek

### 13. évfolyam

írásbeli	iratok készítése
<ul style="list-style-type: none"> <li>• szóbeli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Munkavédelmi ismeretek</b></li> <li>• A munkakörnyezet és a munkavégzés hatása a munkát végző ember egészségére és testi épségére</li> <li>• A munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatok, a munkakörülmények hatásai, a munkavégzésből eredő megterhelések, munkakörnyezet kóroki tényezők.</li> <li>• A megelőzés fontossága és lehetőségei</li> <li>• A munkavállalók egészségének, munkavégző képességének megóvása és a munkakörülmények humanizálása érdekében szükséges előírások jelentősége a munkabalesetek és a foglalkozással összefüggő megbetegedések megelőzésének érdekében. A műszaki megelőzés, zárt technológia, a biztonsági berendezések, egyéni védőeszközök és szervezési intézkedések fogalma, fajtái, és rendeltetésük.</li> <li>• Munkavédelem, mint komplex fogalom (munkabiztonság-munkaegészségügy)</li> <li>• Veszélyes és ártalmas termelési tényezők</li> <li>• A munkahelyek kialakításának általános szabályai</li> <li>• A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben</li> <li>• Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében</li> </ul> <p><b>Levelezés és iratkezelés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A levél fajtái, formai ismérvei</li> <li>• A hivatalos levelek fogalmazásának tartalmi szempontjai</li> <li>• A beadványok (kérvény, kérelem, fellebbezés, stb.)</li> <li>• Az egyszerű ügyiratok fajtái (nyugta, elismervény, meghatalmazás, stb.)</li> <li>• A projektdokumentumok, nyomtatványok, irat- és szerződésminták értelmezése</li> <li>• Közigazgatási szerv, intézmény, gazdálkodó szervezet, levelei (értesítés, meghívó, igazolás, engedély stb.), a szerződésekkel kapcsolatos ügyiratok.</li> <li>• A vállalkozások, szervek, intézmények belső, levelei (jegyzőkönyv, emlékeztető, feljegyzés, stb.)</li> <li>• Üzleti levelezés (ajánlat, megrendelés, teljesítés, a teljesítés zavarai, szállítás stb.)</li> <li>• Munkaviszonnyal kapcsolatos levelek (önéletrajz, pályázat, munkaszerződés, stb.)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az alkalmazott irodatechnikai eszközök használata</li> <li>• Az ügyiratkezelés alapfogalmai</li> <li>• Az irattározás kellékei, eszközei</li> <li>• Az iratkezelés gyakorlata (postabontás, érkeztetés, iktatás, stb.)</li> </ul> <p><b>Üzleti kommunikáció</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az emberi kommunikáció alapvető felfogásai és általános modellje</li> <li>• Magatartás és önismeret: célhierarchia, életszervezés, a céltól a tettig, az önismeret és emberismeret, az image kialakítása</li> <li>• Hatékony kommunikáció: a verbális és nem verbális kommunikációs csatorna</li> <li>• Tárgyalási, konfliktuskezelési, érvelési technikák</li> <li>• Üzleti protokoll szabályai</li> <li>• A szerződéskötés gyakorlata: szerződések készítése gyakorlati szituációk alapján</li> <li>• A témakör részletes kifejtése</li> </ul>
--	--

## Projekt-finanszírozás

### 14. évfolyam

írásbeli	feladatlap
szóbeli	<p><b>Projektfinanszírozás alapjai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A projektek és projektfinanszírozás fogalma, jellemzői</li> <li>• A projektfinanszírozás szereplői</li> <li>• A projektfinanszírozás csatornái</li> <li>• A projektfinanszírozás menete</li> <li>• A projektfinanszírozási struktúrájának kialakítása (finanszírozási mix)</li> <li>• PPP, a köz- és magánszféra partnersége</li> <li>• A projektfinanszírozásban használt tőke- és hitelfajták jellemzése. A projektfinanszírozásban használt pénzügyi eszközök</li> <li>• A pénzügyi döntések és a finanszírozás összefüggése, tőkeáttétel, forrás- és tőkeszerkezetre jellemző mutatószámok;</li> <li>• Finanszírozási alapelvek és azok értelmezése a projektekre</li> <li>• Finanszírozási források jellemzése, a tőkeköltség értelmezése, becslése.</li> <li>• Saját erő formái</li> <li>• A projektfinanszírozás helye a banki finanszírozásban</li> <li>• Hitelminősítés, hitelezés folyamata</li> <li>• A projektfinanszírozás garanciái (nagy és nemzetközi projekt). A garanciák típusai.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A projektfinanszírozás kockázati tényezői. Kockázati szakaszok, finanszírozók, tényezők</li> <li>• Főbb kockázati típusok a projektfinanszírozásban. Üzleti, hitelezői, nemzetközi finanszírozás kockázatai</li> <li>• A biztosítérendszer (a biztosítékok formái, szerepe, jellemzői)</li> <li>• Garanciaintézmények szerepe és az állami szerepvállalás a projektek finanszírozásában, a garanciák típusai</li> <li>• A projektértékelés általánosan használt módszerei. Cash flow elemzés, NPV, IRR, PI, ROI</li> <li>• Projektkockázatok becslése (Szcenárió elemzés, érzékenységi elemzés, Monte-Carlo szimuláció, fedezeti-pont elemzés), a kockázatok kezelése</li> </ul> <p><b>A projektek pénzügyi tervezése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A projektek pénzügyi tervezésének alapjai (munkaterv, humán erőforrás-terv)</li> <li>• A pénzügyi terv kidolgozása (mérlegterv, eredményterv, likviditási terv)</li> <li>• A projektköltségvetés készítésének folyamata és módszerei (cash flow, likviditástervezés, költség-haszon elemzés)</li> <li>• Projektdokumentáció (megvalósíthatósági tanulmány, szerződés vázlat, hitelszerződés és projektszerződés)</li> <li>• A projektfinanszírozás jövője, és a lehetséges változások</li> </ul> <p><b>A projekt-támogatások</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kis- és középvállalkozások gazdaságfejlesztést szolgáló támogatásai</li> <li>• Az EU támogatások intézményrendszere és az EU támogatási források</li> <li>• A pályázatírás és a pénzügyi tervezés kapcsolata</li> <li>• Projektfinanszírozás és projektciklus-menedzsment (PCM)</li> <li>• Indikátorok definiálása, SMART és QQTTP elv</li> <li>• A végrehajtáshoz kapcsolódó monitoring és pénzügyi ellenőrzés</li> <li>• Kifizetési kérelmek tartalmi és formai elemei</li> </ul>
--	---

## Projektfinanszírozás gyakorlata

### 14. évfolyam

írásbeli	feladatlap, finanszírozási feladatok
szóbeli	<p><b>Projektértékelés módszerei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az elméleti órán megtanult projektértékelési módszerek alkalmazása a gyakorlatban, figyelemmel a kockázati tényezőkre a projektkockázatok becslését alkalmazva.</li> </ul>

	<p>Felkutatott finanszírozási források költségének megállapítása, a forrásokhoz rendelhető biztosítékok megadása.</p> <p><b>A projektek pénzügyi tervezése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projekttervek kidolgozása konkrét feladatok alapján. A tervezésnél a számítógépes programokat alkalmazva állítsunk össze pénzügyi terveket. Esettanulmány készítése, projektdokumentáció összeállítása</li> </ul>
--	---

## Projektfolyamatok követése

### 14. évfolyam

írásbeli	feladatlap
<ul style="list-style-type: none"> <li>• szóbeli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Projektmenedzsment alapok</b></li> <li>• A projekt fogalma, a projektek csoportosítása</li> <li>• A projektben érdekelt szereplők</li> <li>• A projekt szervezeti formái</li> <li>• A projektmenedzsment funkciói és területei</li> <li>• Projektstandard, a projekt életgömbje, fázisa</li> <li>• Projekttermék meghatározása</li> <li>• Projektciklus menedzsment</li> <li>• Nagyvállalati projektmenedzsment</li> </ul> <p><b>Projekt elemzése, tervezése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Problémaelemzés, célok meghatározása, SWOT analízis</li> <li>• Projekttervezés, célkitűzés, tevékenységfa, logikai keretmátrix</li> <li>• A projekt időtervének elkészítése (Gantt-diagram, hisztogram, hálótervezés)</li> <li>• Kritikus út meghatározása</li> <li>• A projekt költségtervének elkészítése</li> <li>• Kockázatelemzés (érzékenység elemzés, valószínűség vizsgálat)</li> <li>• Projekttegyensúly kialakítása</li> <li>• Projektbecslés módszerei</li> <li>• Projekttervek jóváhagyása</li> <li>• A projekt definiálás dokumentumai</li> <li>• A projekttervezés dokumentuma</li> </ul> <p><b>Projekt irányítása, dokumentálása</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A projektmenedzsment csoport kiválasztása, munkamegosztás</li> <li>• A projektmenedzselés folyamata</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idő, költség, és minőség menedzsment</li> <li>• Emberi erőforrás, kockázat és kommunikációs menedzsment</li> <li>• A projektirányítás dokumentumai</li> <li>• A projektzárás (szakmai és pénzügyi zárás)</li> <li>• A lezárt projekt elemzése, értékelése</li> <li>• Projektmonitoring, nyomon követési eljárások, eltérések elemzése</li> <li>• A projektzárás és értékelés dokumentumai</li> </ul> <p><b>Közbeszerzési eljárás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A közbeszerzési törvény, a törvény hatálya alá tartozó beszerzések</li> <li>• A közbeszerzési eljárások típusai</li> <li>• Közbeszerzési terv, szabályzat</li> <li>• Ajánlattételi felhívás, műszaki dokumentáció</li> <li>• Közbeszerzési döntés folyamata, az ajánlatok értékelése</li> <li>• Szerződés kötés, pénzügyi elszámolás sajátosságai</li> <li>• A közbeszerzési eljárás dokumentumai</li> </ul>
--	---

## Adózás

### 14. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az adózás rendje, az adóhatóság, jogkövetkezmények,</li> <li>• személyi jövedelemadó megállapítása, bért terhelő járulékok, összevonandó és különadózó jövedelmek adózása,</li> <li>• az egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái, vállalkozói szia</li> </ul>
Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az innováció lényege, a tárgyi eszközök szerepe, a beruházások vizsgálata és folyamata,</li> <li>• a logisztika területei, folyamata, a logisztikai rendszer folyamata és működése, készletgazdálkodás, készletnormák és</li> </ul>
Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pénz fogalma, funkciói, kialakulása, gazdaságpolitika és pénzügypolitika eszközei,</li> <li>• a bankok fogalma, bankműveletek, aktív, passzív és semleges bankügyletek, az egyszintű és kétszintű bankrendszer, az MNB szerepe, monetáris irányítási eszközei, a pénzügyi intézmények jellemzői, pénzügyi szolgáltatások és kiegészítő pénzügyi</li> </ul>
Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A pénz időértéke, jelenérték és jövőérték számítása,</li> <li>• a váltóval kapcsolatos műveletek,</li> <li>• a kötvény értékelése, elméleti árfolyamának becslése, a kötvény hozamának számítása,</li> <li>• a részvény értékelése, elméleti árfolyamának becslése, a részvény várható hozamának számítása,</li> <li>• a valuta- és a devizaműveletekkel kapcsolatos gazdálkodási feladatok, számítások.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a biztosítás szerepe, biztosítási szerződés, biztosítási ágazatok.</li> </ul>

# Pénzügyi és vállalkozási ismeretek

## 10. évfolyam

Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az állam gazdasági szerepe, feladatai, gazdaságpolitikája, a költségvetési és monetáris politika eszköztára,</li><li>• mai magyar bankrendszer, a tőkepiac termékei, pénzügyi közvetítők, a háztartás szerepe és a nemzetközi pénzpiac,</li><li>• a család és a háztartás, a háztartás költségvetése, álláskeresői technikák munkába - állás munkaiogi alanismeretek bérek és</li></ul>
Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A vállalkozások pénzügyi döntései, befektetési és finanszírozási döntések hosszú és rövid távon,</li><li>• a beruházások fogalma, csoportosítása, pénzáramai, statikus és</li></ul>
Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"><li>• A beruházások gazdaságossági számításai, a statikus számítások mutatói: megtérülési idő, jövedelmezőségi mutató, beruházási pénzeszközök forgási sebessége, a dinamikus számítások mutatói: nettó jelenérték és jövedelmezőségi index, a belső megtérülési ráta, döntési szabályok,</li><li>• a forgóeszköz szükségelt megállapítása a forgási mutatók és a mérlegmódszer alkalmazásával, a forgási idő és fordulatok száma közötti összefüggés, kronologikus átlag alkalmazása ,</li><li>• a finanszírozás gyakorlata: kölcsöntörlesztés, hiteldíj, nettó forgótőke kiszámítása, finanszírozás stratégiák megállapítása és értelmezésére, döntési feladatok finanszírozása, likviditási terv összeállítása, pótlólagos forrásszükséglet meghatározása,</li><li>• pénzügyi teljesítményének mérése mutatószámokkal: vagyon – és tőkestruktúra mutatók, hatékonysági mutatók, jövedelmezőségi mutatók, eladósodási mutatók, pénzügyi egyensúly mutatói, piaci érték mutatók képlete, kiszámítása, értékelése.</li></ul>
Gyakorlat	<ul style="list-style-type: none"><li>• A projekt szoftver alapbeállításai</li><li>• Projekt adatok meghatározása</li><li>• Tevékenységek felvitele, kapcsolatok megadása</li><li>• Tevékenység hierarchia rögzítése</li><li>• Tevékenységek törlése, mozgatása, beszúrása</li><li>• Kritikus út lekérdezése</li><li>• Erőforrások felvitele, beállítások, túlterhelt erőforrások, simítás</li><li>• Naptárak, munkarendek</li><li>• Költségek tervezése (arányos és fix költségek)</li><li>• Költségtáblák, jelentések</li><li>• Feladatok megoldása a projekt szoftverrel</li></ul>

# Közszolgálati ügyintézői ismeretek

## 9. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>Normák, értékek, erkölcsi szabályok, társadalmi szabályok, mint az emberi együttélés alapjai.</p> <p>A jog kialakulása, szerkezete. A jogkövetkezmény fajtái: joghatás, szankció.</p> <p>A jogalkotás jellemzői, fajtái, szervei, szakaszai, folyamata.</p> <p>A jogszabályok érvényessége és hatálya.</p> <p>Az állam fogalma, rendeltetése.</p> <p>Az alkotmányosság fogalma és követelményei.</p> <p>Magyarország Alaptörvényének célja, szerkezete, alapelvei.</p> <p>Az emberi jogok érvényesülésének sajátosságai a rendvédelmi szervek munkájában. A nemzetközi jog fogalma, alapelvei, szerepe.</p> <p>A diplomáciai mentesség fogalma, a diplomáciai és személyes mentességet élvező személyekre vonatkozó nemzetközi jogi rendelkezések.</p> <p>A humanitárius jog alapvető rendelkezései.</p> <p>A Munkavédelmi törvény alapvető szabályai.</p> <p>A polgári jog fogalma. A polgári jog alapelvei.</p> <p>A személy fogalma. Jogképesség, cselekvőképesség fogalma, az ember cselekvőképessége. A személyhez fűződő jogok sérelmének esetei, védelmének polgári jogi eszközei. A szerződés fogalma. A tulajdonjog alanya, tárgya és tartalma. A birtok, a birtok fajtái.</p> <p>A büntetőjog fogalma, meghatározása tágabb és szűkebb értelemben.</p> <p>A büntetőjog részei .A büntetőjog alapelvei. A büntetőjog jogforrásai. A Btk. időbeli, területi és személyi hatálya.</p> <p>A bűncselekmény fogalma, súly szerinti felosztása. A bűncselekmény elkövetői, megvalósulási szakaszai.</p> <p>Általános törvényi tényállás szerkezete, elemei.</p> <p>Büntethetőségi akadályok rendszere.</p> <p>A katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A kriminalisztika fogalma, tárgya, felosztása.</p> <p>A krimináltechnika fogalma, rendszere.</p> <p>A büntetőeljárás cselekményekkel kapcsolatos krimináltaktikai ajánlások és</p>



	<p>módszerek.</p> <p>A pszichológia fogalma, lelki jelenségek</p> <p>A központi idegrendszerre, így a lelki jelenségekre is ható, azt károsító anyagok (dohány, alkohol, drog).</p> <p>A személyiség fogalma, jellemzői. A személyiség kialakulása, fejlődését meghatározó tényezők. Személyiség típusok. Az agresszív magatartás jellemzői, az indokolatlan agresszivitás. Az asszertív magatartás jellemzői.</p> <p>A tömegkommunikáció és a médiumok hatása a személyiség fejlődésére.</p> <p>A szociológia fogalma, tárgya; a társadalmi sokféleség.</p> <p>A társadalom és az egyén viszonyai. Társadalmi csoportok, konfliktusok, erőszak.</p> <p>Változás és állandóság a társadalomban (pl. globalizáció, migráció). A városok és falvak jellemzői.</p> <p>A kisebbségek helyzete Magyarországon.</p> <p>A rendvédelmi szervek feladatai a társadalmi problémák kezelésében.</p> <p>A Szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei.</p> <p>Az előítélet. Egyén és csoport viszonya. Pozitív és negatív attitűd.</p> <p>A magatartás fogalma, a legtipikusabb magatartásformák.</p> <p>Az antiszociális magatartásformák. A deviancia fogalma, deviáns jelenségek.</p> <p>A kriminológia fogalma, tárgya. A bűnözés fogalma, kialakulásának tényezői.</p> <p>A bűnözés szerkezete, az áldozatok szerepe a bűncselekmény megvalósulásában.</p>
--	--

## 10. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A szabálysértés fogalma, a szabálysértésekre vonatkozó jogszabályok hatálya.</p> <p>A szabálysértési jog fogalma, forrásai. A szabálysértések csoportosítása.</p> <p>A szabálysértés elkövetői. A szabálysértésért való felelősség, a szabálysértési felelősséget kizáró, megszüntető okok.</p> <p>A fiatalkorú fogalma, eljárásjogi helyzete. A katona fogalma, a katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p>

<p>A szabálysértési eljárás megindítása, felfüggesztése, megszüntetése.</p> <p>A szabálysértési eljárás szakaszai, az eljárás általános szabályai.</p> <p>Kényszerintézkedések a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A szabálysértési hatóság előtti eljárás. A bíróság előtti eljárás.</p> <p>Jogorvoslatok a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A büntetőeljárás jog fogalma, célja, jogforrásai, hatálya, szerkezete.</p> <p>A büntetőeljárás alapelvei és alapvető rendelkezései.</p> <p>A büntető ügyekben eljáró hatóságok feladatai, hatásköre és illetékessége.</p> <p>A büntetőeljárásban résztvevő személyek.</p> <p>A bizonyítási eszközök.</p> <p>A büntetőeljárás menete.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a célja.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a rendje (fegyház, börtön, fogház), elzárás és sajátosságai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási intézetek alapvető feladatai.</p> <p>A feltételes szabadságra bocsátás, a végrehajtási fokozat megváltoztatása, valamint az EVSZ alkalmazásának, és az átmeneti csoportba helyezés szabályai. Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A fogvatartottak (elítéltek és előzetesen letartóztatottak) jogai és kötelességei.</p> <p>Az elítéltek ételmezési, ruházati, anyagi, egészségügyi ellátásának főbb szabályai.</p> <p>Az elítéltek befogadása, szabadítása.</p> <p>Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A polgárőrség feladata, felépítése. A polgárőrök jogai, a polgárőrökkel szemben támasztott kötelezettségek.</p> <p>Kommunikáció a szervezeten belül és szervezeten kívül.</p> <p>A szakmai munkavégzése során felmerülő panaszok kivizsgálása.</p> <p>Ügyfelek tájékoztatása.</p> <p>Együttműködés a feladat-végrehajtásban érintett hatóságokkal</p> <p>Személyek meghallgatása.</p> <p>Jegyzőkönyvet készítése, jelentés az intézkedései során használt eszköz és a kényszerítő testi erő alkalmazásáról.</p>
--

# Rendvédelmi szervek és alapfeladatok

## 9. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A magyarországi rendvédelem történetének főbb szakaszai.</p> <p>Az államalapítástól a török kiűzéséig.</p> <p>A hódoltsági területek sajátos közigazgatása (vilajet, kádik).</p> <p>A török kiűzésétől 1848-ig.</p> <p>Az 1848-1849-es forradalom és szabadságharc idején.</p> <p>A dualizmus korában.</p> <p>A két világháború között</p> <p>Az 1945-1989 közötti időszakban.</p> <p>A rendvédelmi szervek helye és szerepe a társadalomban, a működésüket meghatározó jogszabályok.</p> <p>A rendvédelem alapfogalmai.</p> <p>A Magyarországon működő rendvédelmi szervek irányítása: a Belügyminisztérium.</p> <p>A rendőrség feladatai. A rendőrség működése. A rendőrség szervezeti felépítése.</p> <p>Az általános rendőrségi feladatok ellátására létrehozott szerv, a belső bűnmegelőzési és bűnfelderítési feladatokat ellátó szerv, valamint a terrorizmust elhárító szerv felépítése, feladatai.</p> <p>A hivatásos katasztrófavédelmi szervre vonatkozó alapvető ismeretek.</p> <p>A büntetés-végrehajtási szervezet felépítése, feladatai.</p> <p>A polgári nemzetbiztonsági szolgálatok szervezete és jogállása.</p> <p>Az Országgyűlési Őrség és a Nemzeti Adó- és Vámhivatal irányítása, tevékenységi körei, személyi állománya.</p> <p>Együttműködés a rendvédelmi szervek között.</p> <p>A rendészeti tevékenységet végző állami, önkormányzati és civil szervezetek.</p> <p>A rendőri intézkedések és eljárások alapjai.</p> <p>Az egyes rendészeti tevékenységet végző személyek tevékenységének alapjai.</p> <p>A katasztrófavédelmi intézkedések, eljárások alapjai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási szervek feladatai és eljárásai.</p> <p>A civil vagyonvédelem története, kialakulása Magyarországon.</p>

	<p>A vagyonvédelmi szervek tevékenysége és működésük feltételei.</p> <p>A vagyon- és titokvédelemre vonatkozó szabályok.</p> <p>A vagyonőrre vonatkozó általános és speciális szabályok.</p> <p>A személy- és vagyonőr általános feladatai.</p> <p>Az etikai szabályok kérdése a szakmai kamarában.</p> <p>Adat- és titokvédelemre vonatkozó előírások, titoktartási szabályok, a fogvatartottak adatainak kezelése.</p> <p>Az ügykezeléssel kapcsolatos fontosabb fogalmak.</p> <p>Iratok védelmével kapcsolatos szabályok.</p> <p>Egészségi, pszichikai és fizikai alkalmasság vizsgálatára vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szolgálati viszony tartalma.</p> <p>Beosztási, rendfokozati előmeneteli rendszer.</p> <p>A rendvédelmi szerv tagját megillető jogosultságok és elvárások</p>
--	--

## 10. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A szolgálat ellátására vonatkozó általános rendelkezések.</p> <p>Szolgálaton kívüli magatartási szabályok</p> <p>Rendőri Hivatás Etikai Kódexe, a Büntetés- végrehajtási szervezet Etikai Kódexe.</p> <p>A hierarchia jelentősége és szerepe a rendvédelmi szerveknél.</p> <p>A rendőr magatartására vonatkozó általános szabályok.</p> <p>Parancs, utasítás fogalma, végrehajtásának rendje.</p> <p>Alapvető alaki előírások: megjelenés, öltözködés, ápoltság.</p> <p>Az egyenruha viselésének szabályai.</p> <p>Égéselmélet és oltóanyag alapismeret.</p> <p>Az égés és a tűz általános jellemzése, fogalma, kialakulása, terjedése, osztályozása.</p> <p>A tűz kíséző jelenségei, paraméterei zónái, veszélyei.</p> <p>Az égés megszüntetésének módjai.</p> <p>Tűzoltóanyagok jellemzése, csoportosítása, felhasználási lehetőségei.</p> <p>A tűzoltó vízszugár képzése, formái és ezek jellemzése.</p>

	<p>Tűzoltási és műszaki mentési alapismeretek.</p> <p>Az ember, állat, tárgymentések jellemzése, sajátosságai.</p> <p>Tűzoltási és műszaki mentési tevékenység vezetése.</p> <p>A tűz megelőzés helye, szerepe.</p> <p>Személyek biztonságát szolgáló szabályok rendszere.</p> <p>A tűzoltás alapvető feltételeit biztosító szabályok.</p> <p>A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos alapfogalmak.</p> <p>A tűzoltó készülékek típusai, fő részeik és működésük.</p> <p>Egyéb felszerelések általános jellemzése.</p> <p>A büntetés-végrehajtás működését meghatározó jogszabályok.</p> <p>A büntetés-végrehajtási nevelés pedagógiai hagyományai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási nevelés történeti-ideológiai változásai.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtása, célja.</p> <p>A büntetés- végrehajtási nevelés fogalma, története.</p> <p>A nevelés jogszabályi háttere,- eszközei, ösztönzés, fegyelmezés-jutalmazás.</p> <p>Eltérő nevelési igényű csoportok (HSR körlet, KBK, fiatakorúak, nők, első bűntényesek).</p> <p>A reintegrációs programok, resztoratív elemek.</p>
--	--

## Magánbiztonság vagyónvédelem

### 9. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>Általános vagyónvédelmi és szolgálati ismeretek</p> <p>A civil vagyónvédelem története, kialakulása Magyarországon.</p> <p>A vagyónvédelmi szervek tevékenysége és működésük feltételei.</p> <p>Alapfogalmak, jogszabályi környezet, jogi háttér.</p> <p>A vagyón- és titokvédelemre vonatkozó szabályok.</p> <p>A vagyónőrre vonatkozó általános és speciális szabályok. A személy- és vagyónőr általános feladatai.</p> <p>Az etikai szabályok kérdése a szakmai kamarában. A törvényességi felügyelet.</p> <p>A szolgálatokra való felkészülés, a szolgálat átadására, átvételére és teljesítésére vonatkozó szabályok, szolgálati okmányok.</p> <p>A szolgálat ellátása során alkalmazható ellenőrző, átvizsgáló eszközök, azok</p>

	<p>jogszerű alkalmazása.</p> <p>Az őr-, járőr-, bolti őr-, recepciós szolgálat alapelvei, végrehajtásának rendje és szabályai. A terület (szállítmány) biztonságának elemeit befolyásoló tényezők.</p> <p>A védelmi rendszer elemei. Az elektronikai védelem, fogalma, elemei.</p> <p>A mechanikai védelmi rendszerek.</p> <p>A mechanikus védelem lehetőségei és feltételei.</p> <p>Az objektumvédelem alapjai és fogalma.</p> <p>Az objektumok csoportosítása, a komplex védelem.</p> <p>A rendezvénybiztosítás fogalma, helye, szerepe a vagyonvédelemben.</p> <p>A rendezvények fajtái és csoportosítása.</p>
--	---

## 10. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>Személy és gépjármű be- és kiléptetésének szabályai    Személy be- és kiléptetés általános feladatai.</p> <p>Elektronikai beléptető rendszerek.</p> <p>A személyforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén.</p> <p>A személyforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.</p> <p>Gépjárművek be- és kiléptetésének rendje és szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai.</p> <p>A szállítmány ellenőrzésének szabályai.</p> <p>A gépjármű ellenőrzésének szabályai.</p> <p>Intézkedés tiltott anyagokkal rakott jármű beléptetése esetén.</p> <p>Bűncselekmények megelőzése.</p> <p>Az áruforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén.</p> <p>Az áruforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.</p> <p>Recepciós szolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai.</p> <p>Ruházat, csomagellenőrzés szabályai.</p>

	<p>A kulcsok kezelésének rendje, a telefonközpontos feladatai.</p> <p>Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.</p> <p>Az objektum kiürítésének rendje.</p> <p>A recepciók tevékenysége rendellenesség észlelése esetén.</p> <p>A recepciók tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén.</p> <p>Bolti őrszolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>A dolgozók be- és kiléptetésének általános feladatai, szabályai.</p> <p>A bolti őr viselkedésének alapvető szabályai.</p> <p>Csomagátvizsgálás szabályai, be, illetve a kiszállítást végző gépjárművek ellenőrzése.</p> <p>A bolt kiürítésének rendje.</p> <p>Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.</p> <p>A bolti őr tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén</p>
--	--

## Fegyveres szervek és vagyonvédelem

### 11. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A közlekedés fogalma szűkebb és tágabb értelemben.</p> <p>A közlekedés ágazatai, valamint a közúti közlekedésben résztvevők jogai és kötelességei.</p> <p>Alapvető közúti közlekedési fogalmak, jogszabályi előírások.</p> <p>A KRESZ hatálya, a bizalmi elv lényege.</p> <p>Az úttal, a járművekkel kapcsolatos fogalmak, jogszabályi előírások.</p> <p>A közlekedésben résztvevőkre vonatkozó általános rendelkezések.</p> <p>A közúti közlekedésben való részvétel személyi feltételei, a járművezetők legfőbb kötelességei.</p> <p>A járművezetés személyi feltételei.</p> <p>Kerékpárosra vonatkozó szabályok, közúti jelzőtáblákra vonatkozó közös rendelkezések.</p> <p>Útvonaltípust jelző és az elsőbbséget szabályozó jelzőtáblák.</p> <p>Utastást adó és a járművek forgalmára vonatkozó tilalmi jelzőtáblák.</p> <p>Veszélyt jelző és tájékoztatást adó jelzőtáblák.</p>

Útburkolati jelek és egyéb közúti jelzések.

Egyes közúti jelzésekre vonatkozó külön rendelkezések.

A gyalogosokra és a járművek utasaira vonatkozó rendelkezések.

Elsőbbség az útkereszteződésben.

A közúti közlekedési forgalom irányítása rendőri karjelzésekkel. Megkülönböztető és a figyelmeztető jelzéseket használó gépjárművek.

Polgári védelmi és iparbiztonsági; tűzvédelmi és katasztrófavédelmi hatósági alapismeretek 22 óra

Katasztrófák elleni védekezés alapjai.

A katasztrófavédelem hazai jogszabályi alapjai.

A nemzeti védekezés időszakai és rendszere.

A katasztrófák csoportosítása, jellemzői.

Magyarország jellemző katasztrófaveszélyeztetettsége.

Katasztrófavédelmi tervezés alapjai, a katasztrófavédelmi együttműködés alapelvei.

Polgári védelmi alapismeretek.

Polgári védelmi feladatok, köteles és önkéntes polgári védelmi szervezetek. Polgári védelmi szervezetek megalakítása, felkészítése, alkalmazása, mozgósítása.

Lakosságvédelmi feladatok, lakosság riasztása, értesítés, tájékoztatás és felkészítés.

Helyreállítási és újjáépítési ismeretek.

Iparbiztonsági alapismeretek, az iparbiztonsági hatósági eljárások fajtái, hatásköri és illetékességi szabályai. Veszélyes üzemekkel kapcsolatos feladatok rendszere. Biztonsági elemzés, biztonsági jelentés.

Súlyos káresemény elhárítási terv. Lakossági tájékoztatás.

Veszélyes anyagok közúti, vasúti, vízi és légi szállításának alapvető szabályai.

A tűzmegeelőzési és hatósági alapismeretek.

Tűzvédelmi hatósági feladatok alapjai.

A katasztrófavédelem hatósági feladatai, kiemelten a tűzvédelmi hatósági feladatok.

Személy be- és kiléptetés általános feladatai.

Elektronikai beléptető rendszerek.

A személyforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén.

A személyforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.



	<p>Gépjárművek be- és kiléptetésének rendje és szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai. A szállítmány ellenőrzésének szabályai.</p> <p>A gépjármű ellenőrzésének szabályai. Intézkedés tiltott anyagokkal rakott jármű beléptetése esetén.</p> <p>Bűncselekmények megelőzése.</p> <p>Az áruforgalmi őr tevékenysége rendellenesség, illetve szabálysértés észlelése esetén. Az áruforgalmi őr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.</p> <p>Recepciószolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>Be- és kiléptetés általános feladatai. Ruházat, csomagellenőrzés szabályai.</p> <p>A kulcsok kezelésének rendje, a telefonközpontos feladatai.</p> <p>Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén. Az objektum kiürítésének rendje. A recepciószolgálat tevékenysége rendellenesség észlelése esetén.</p> <p>A recepciószolgálat tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén. Bolti őrszolgálat ellátásának szabályai.</p> <p>A dolgozók be- és kiléptetésének általános feladatai, szabályai.</p> <p>A bolti őr viselkedésének alapvető szabályai.</p> <p>Csomagátvizsgálás szabályai, be, illetve a kiszállítást végző gépjárművek ellenőrzése.</p> <p>A bolt kiürítésének rendje.</p> <p>Intézkedések a vásárlási szabályokat megsértő vásárlókkal szemben.</p> <p>A bolti őr tevékenysége szabálysértés, illetve bűncselekmény észlelése esetén.</p>
--	--

## 12. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A fegyveres szervek kényszerítő eszköz-használata és a személy- és vagyonőri támadáselhárító eszközhasználat elhatárolása.</p> <p>Rendőri ismeretek:</p> <p>A kényszerítő eszközök alkalmazásának közös szabályai.</p> <p>A kényszerítő eszközök csoportosítása. Testi kényszer. Bilincs. Vegyi eszköz, elektromos sokkoló eszköz, rendőrbot, kardlap, illetőleg más eszköz alkalmazása.</p> <p>A szolgálati kutya alkalmazása. Útzár, megállásra kényszerítés. Lőfegyverhasználat szabályai. Csapaterő, tömegoszlatás.</p> <p>A büntetés- végrehajtásnál rendszeresített kényszerítő eszközök, alkalmazásuk</p>

eltérő szabályai.

Személy- és vagyonőri ismeretek:

A jogtalan támadás, a jogos védelem, végszükség, mint a szakma alapjainak elhatárolása. A támadáselhárító eszközök jogszerű és szakszerű alkalmazásának szabályai. A testi kényszer és a gumibot alkalmazásának szabályai. A vegyi eszköz (gázspray) alkalmazásának esetei, szabályai. A szolgálati kutya alkalmazása.

A fegyveres munkavégzés jogszabályi feltételei. A maroklőfegyver alkalmazásának esetei, feltételei és szabályai.

A Határőrség történetének rövid áttekintése.

A határrendészeti szolgálati ág fejlődése, helye, szerepe, feladatrendszere a Rendőrség szervezeti felépítésében.

A határrendészeti feladatok változásai az Európai Unió csatlakozás és a Schengeni taggá válás következtében.

Az államhatárral kapcsolatos alapfogalmak.

A határrendészeti feladatokat meghatározó főbb jogi szabályozók.

A határrendészeti szolgálati ág felépítése.

A határrendészeti kirendeltség fogalma, felépítése, feladatai.

A határforgalom-ellenőrzés és a határőrizet meghatározása.

A határellenőrzéssel, határrend fenntartásával, a mélységi ellenőrzéssel kapcsolatos feladatok ellátásának rendje, az idegenrendészeti intézkedések és eljárások. A kiegyenlítő intézkedések bevezetésének gyakorlati megvalósulása, akciók végrehajtásának rendje, a mélységi ellenőrzés technikai eszközei.

A különböző szállítmányok kísérése (veszélyes, vasúti, közúti, vízi- és légi).

A szállítmánykísérő őr feladatai, felszerelése.

A pénz- és értékszállítás, mint vagyonvédelmi tevékenység, jelentősége és fontossága.

A pénz- és értékszállítás gyalogosan, közterületen, tömegközlekedési eszközön. A pénz- és értékszállítás gépkocsival.

A szállításra vonatkozó szabályok, tilalmak.

Eljárás rendőri közúti ellenőrzéskor. Eljárás baleset esetén. Eljárás műszaki hiba esetén. Eljárás saját baleset esetén. Eljárás gyanús követés esetén.

Az értékszállítás befejezését követő feladatok. Különbségek a pénz- és értékszállítás, valamint a veszélyes szállítmányok őrzése terén.

A veszélyes szállítmányőrzés fogalma és területei.

A járőrszolgálat ellátásának szabályai, járőr általános feladatai. A járőrszolgálat felszerelése. A járőr útvonal és időterve. Járőrözési módok.

Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén.

A járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, tevékenysége rendellenesség észlelése esetén. A járőr tevékenysége szabálysértés észlelése esetén.

A járőr tevékenysége bűncselekmény észlelése esetén.

A készenléti (kivonuló) járőrszolgálat.

Készenléti járőr általános feladatai, felszerelése, útvonala és kivonulási útvonaltervei. Kapcsolattartás a diszpécserrel. Intézkedés tűz, illetve egyéb katasztrófa észlelése esetén. A készenléti járőr intézkedése behatolásra utaló jelek észlelésekor, rendellenesség észlelése esetén.

A készenléti járőr tevékenysége szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén. Speciális őrzés védelem.

Lopások, zsebtolvajlások megelőzése, bizonyítása, és az ezekkel kapcsolatos intézkedések.

A rendkívüli események bekövetkezése esetén teendő intézkedések.

Intézkedési kötelezettségek szabálysértés, bűncselekmény észlelése esetén.

A bűncselekmény elkövetésén tetten ért személy elfogása, kísérése és a hatóságnak történő átadása.

A katasztrófavédelem eszközei, felszerelései

A katasztrófavédelmi felszerelések rendszerezése, csoportosítása.

A szakszerű, gazdaságos és biztonságos üzemeltetésű katasztrófavédelmi eszközök műszaki jellemzői.

A tűzoltó szakfelszerelések csoportosítása.

A tűzoltó fecskendők szívó- és nyomóoldali felszereléseinek műszaki jellemzői, használatuk lehetőségei.

A habképzés kiegészítő felszerelései.

A tűzoltó készülékekkel kapcsolatos alapfogalmak. A tűzoltó készülékek típusai, fő részeik és működésük.

Egyéb felszerelések általános jellemzése.

Katasztrófavédelem védőeszközei.

A védőeszközök fogalma és csoportosítása.

A légzésvédő eszközök feladata és csoportosítása.

A tűzoltóságnál használatos légzőkészülékek főbb szerkezeti részei és működésük. A hővédő-ruhák és vegyi anyagok ellen védő ruhák fajtái, jellemzésük és használatukra vonatkozó előírások.

A tűzoltási és műszaki mentési feladatoknál használatos egyéb védőeszközök fajtái, jellemzésük és a használatukra vonatkozó előírások.

# Jogi és közigazgatási ismeretek

## 11. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>Személy elleni bűncselekmények.</p> <p>Emberölés. Erős felindulásban elkövetett emberölés. Testi sértés. Foglalkozás körében elkövetett veszélyeztetés. Segítségnyújtás elmulasztása. Kényszerítés, személyi szabadság megsértése. Magánlaksértés. Magántitok megsértése. Rágalmazás. Becsületsértés. Közlekedési bűncselekmények. Közúti baleset okozása. Járművezetés ittas vagy bódult állapotban. Cserbenhagyás. Az államigazgatás, igazságszolgáltatás és a közelet tisztasága elleni bűncselekmények.</p> <p>Bántalmazás hivatalos eljárásban. Kényszervallatás. A hivatalos személy elleni bűncselekmények. Hamis vád. Hatóság félrevezetése. Hamis tanúzás, hamis tanúzásra felhívás. Bűnpártolás. Vesztegetés. A közrend elleni bűncselekmények.</p> <p>Közveszély-okozás. Közérdekű üzem működésének megzavarása. Terrorcselekmény. Visszaélés robbanóanyaggal vagy robbanószerrel. Visszaélés lőfegyverrel vagy lőszerrel. Állatkínzás. Közveszéllyel fenyegetés. Garázdaság. Önbíráskodás. Közokirat-hamisítás. Visszaélés kábítószerrel. A vagyon elleni bűncselekmények.</p> <p>A szabálysértés fogalma, a szabálysértésekre vonatkozó jogszabályok hatálya.</p> <p>A szabálysértési jog fogalma, forrásai.</p> <p>A szabálysértések csoportosítása.</p> <p>A szabálysértés elkövetői.</p> <p>A szabálysértésért való felelősség, a szabálysértési felelősséget kizáró, megszüntető okok.</p> <p>A fiatalkorú fogalma, eljárásjogi helyzete.</p> <p>A katona fogalma, a katonákra vonatkozó rendelkezések.</p> <p>A szabálysértési ügyekben eljáró hatóságok és az eljárásban részt vevő személyek.</p> <p>A szabálysértési eljárás megindítása, felfüggesztése, megszüntetése.</p> <p>A szabálysértési eljárás szakaszai, az eljárás általános szabályai. Kényszerintézkedések a szabálysértési eljárásban.</p> <p>A szabálysértési hatóság előtti eljárás.</p> <p>A bíróság előtti eljárás.</p> <p>Jogorvoslatok a szabálysértési eljárásban.</p>

	<p>Helyszínbírságra vonatkozó általános szabályok.</p> <p>A helyszínbírság kiszabására jogosultak köre.</p> <p>A helyszínbírságot alkalmazásának feltételei, kizáró okok.</p> <p>A helyszíni bírság összege.</p> <p>Készpénz-átutalási megbízás alkalmazása, tartalma.</p> <p>A helyszínbírságot alkalmazásának gyakorlati végrehajtása.</p> <p>Szabálysértések. Rendzavarás. Garázdaság. Közbiztonsági tevékenység jogosulatlan végzése. Veszélyes fenyegetés. A tulajdon elleni szabálysértés. Polgári felhasználású robbanóanyaggal és pirotechnikai termékkel kapcsolatos szabálysértés. Lőfegyverrel kapcsolatos szabálysértés. Koldulás. Csendhárbitás.</p> <p>Köztisztasági szabálysértés. Veszélyeztetés tárgyak elhelyezésével, eldobásával. Kábítószer-rendészeti szabálysértés. Szeszital-árusítás, - kiszolgálás,- és fogyasztás tilalmának megszegése. A kitiltás, illetve az eltiltás szabályainak megszegése. Tiltott fürdés. Személyazonosság igazolásával kapcsolatos kötelességek megszegése. Külföldiek rendszetével kapcsolatos szabálysértés. Ittas vezetés. Az elsőbbség és az előzés szabályainak megsértése. A közúti közlekedés rendjének megzavarása. Engedély nélküli vezetés. Érvénytelen hatósági engedéllyel vagy jelzéssel való közlekedés. Vasúti átjárón áthaladás szabályainak megsértése. Áru hamis megjelölése.</p>
--	---

## 12. évfolyam

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A büntetőeljárás jog fogalma, célja, jogforrásai, hatálya, szerkezete.</p> <p>A büntetőeljárás alapelvei és alapvető rendelkezései.</p> <p>A büntető ügyekben eljáró hatóságok feladatai, hatásköre és illetékessége.</p> <p>A büntetőeljárásban résztvevő személyek.</p> <p>A bizonyítási eszközök.</p> <p>A büntetőeljárás menete.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a célja.</p> <p>A szabadságvesztés-büntetés végrehajtásának a rendje (fegyház, börtön, fogház), elzárás és sajátosságai.</p> <p>A büntetés-végrehajtási intézetek alapvető feladatai.</p> <p>A feltételes szabadságra bocsátás, a végrehajtási fokozat megváltoztatása, valamint az EVSZ alkalmazásának, és az átmeneti csoportba helyezés szabályai. Az elkülönítés szabályai.</p> <p>A fogvatartottak (elítéltek és előzetesen letartóztatottak) jogai és kötelességei.</p>

Az elítéltek étkeztetési, ruházati, anyagi, egészségügyi ellátásának főbb szabályai.

Az elítéltek befogadása, szabadítása.

Az elkülönítés szabályai.

Közigazgatás felépítése és működése. Az igazgatás és a közigazgatás fogalma.

A közigazgatás feladata, funkciói. A közigazgatás tevékenységi fajtái. A közigazgatás szervezetrendszere és sajátosságai. A központi államigazgatási szervek szervezete és működése. A Kormány szerepe, szervezet, működése.

A minisztérium feladata és szervezete.

Az államigazgatás területi, helyi szerveinek szervezete és működése.

Az államigazgatási szervek feladat- és hatáskörére vonatkozó főbb szabályok.

Az önkormányzatiság lényege. Az önkormányzatok szervezetének és működésének főbb szabályai.

A közigazgatás személyzeti rendszere. A közszolgálat jellemzői. A közigazgatási jogviszony. Az ügykezelőkre vonatkozó szabályok és rendelkezések.

A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló törvény személyi, területi és időbeli hatálya. A hatósági jogalkalmazás fogalma. A hatósági cselekmények fontosabb típusai.

A hatósági ügy és az ügyfél fogalma.

Az eljáró hatóságok köre.

A közigazgatási eljárás szakaszai, azok célja és rendeltetése. Az elsőfokú eljárás szabályai. A fellebbezésre vonatkozó főbb szabályok. A közigazgatási végrehajtás rendeltetése.

## Speciális informatika

írásbeli	teszt kitöltése
szóbeli témakörök	<p>A fegyveres szerveknél rendszerben lévő informatikai-számítástechnikai eszközök és alkalmazásuk általános rendje.</p> <p>Az informatika jelentősége a rendvédelmi területeken.</p> <p>Az iskolai hálózat használatának szabályai, hálózati regisztráció.</p> <p>Információ, adat fogalma.</p> <p>Titokvédelemre vonatkozó szabályok.</p> <p>A számítógép-hálózatok.</p> <p>Kezelési és használati alapismeretek.</p> <p>Vírusok és az ellenük való védekezés lehetőségei.</p> <p>Számítógépes adatkezelés a fegyveres szerveknél, adatbiztonság, adatvédelem. Rendőrségi nyilvántartások, alkalmazások.</p> <p>Rendőrségi intranet, szakmai portál. Robotzsaru, RZs/Neo, Netsaru. Büntetés-végrehajtási nyilvántartás.</p> <p>A rendészeti munka során használt szövegszerkesztő programok kiemelése, alapfunkcióinak és lehetőségeinek megismertetése.</p> <p>Különböző rendvédelmi dokumentumfajták megismerése, csoportosítása.</p> <p>A jelentés, szolgálati jegy, kérelem iratmintáinak megismerése, az alaki követelmények elsajátítása.</p> <p>Általános híradástechnikai alapismeretek, távközlés alapjai, híradó eszközök jelentősége.</p> <p>A vezetékes hírközlés, BM távhívó rendszerének felépítése.</p> <p>A rendőrség telefonhálózatának felépítése, a vezeték nélküli hírközlés, hírtovábbítás jellemzői.</p> <p>A TETRA rendszer felépítése, szintjei, jellemzői.</p> <p>A rádiórendszer használói, rádiózási üzemmódok, adatkommunikáció, az EDR készülék felépítése, funkciói, használata.</p> <p>Az EDR kommunikáció alanyai.</p> <p>Számítógépes ügyviteli feladatok: a számítógépes iktatás, a szövegszerkesztés jellemzői, lehetőségei, a táblázatkezelés, adatkezelés funkciója.</p> <p>A hazai elektronikus ügyintézés korszaka.</p> <p>Az elektronikus közigazgatás működtetésének rendszere.</p>

	<p>Az elektronikus ügyintézés általános szabályai: az elektronikus ügyintézés szolgáltatás fogalma.</p> <p>A közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló törvény ide vonatkozó rendelkezései.</p> <p>Az elektronikus aláírás alapfogalmai.</p> <p>Űrlap benyújtási szolgáltatás rendszere.</p> <p>Az elektronikus ügyintézés eszközei: ügyfélkapu, hivatali kapu.</p> <p>A közigazgatási szervek elektronikus tájékoztatási kötelezettségére vonatkozó általános szabályok. Az elektronikus eszközökkel történő kapcsolattartás főbb szabályai.</p>
--	---



## Biológia; 10. évfolyam

Írásbeli dolgozat	A vírusok A baktériumok Az egysejtűek A gombák Testszerveződés az állatvilágban Változatos testfelszínek Mozgásformák Táplálék megszerzése Táplálék átalakulása Légzés Anyagszállítás, kiválasztás Érzékszervek Életfolyamatok Szülők és utódok Egyedfejlődés Növényi sejt, növényi szövetek A gyökér A szár A levél Anyagszállítás, párologtatás Raktározás, kiválasztás A szaporodás Egyedfejlődés A mag és a termés Élőlények szerveződése és környezete Tűrőképesség Élettelen környezeti tényezők Élő környezeti tényezők Életközösségek Anyag- és energiaáramlás Környezetvédelem Természetvédelem Etológia Öröklött magatartásformák Tanult magatartásformák Humánétológia
-------------------	--

## Biológia-egészségtan 11. évfolyam / Biológia 11. évfolyam

Írásbeli dolgozat	Emberi bőr Emberi csontváz Emberi izomrendszer Ember táplálkozása Ember légzése Ember keringése Ember immunrendszere Ember kiválasztása Ember idegrendszere Ember hormonrendszere
-------------------	--

	<p>A sejt anyagai</p> <p>A sejt biokémiai folyamatai (lebontó és felépítő)</p> <p>A sejt anyag- és energiaáramlása</p>
--	--

## Biológia-egészségtan 12. évfolyam / Biológia 12. évfolyam

Írásbeli dolgozat	<p>A genetika alapfogalmai (gén, kromoszóma, homozigóta, heterozigóta, domináns, recesszív, DNS, szülői generáció, utódgenerációk)</p> <p>A genetika alaptörvényei</p> <p>Öröklődésmenetek ( domináns – recesszív, intermedier, kodomináns)</p> <p>Nemhez kötött öröklődés</p> <p>Mutáció</p> <p>Mennyiségi jellegek öröklődése</p> <p>Géntechnológia</p> <p>Ember szaporodása</p> <p>Ember egyedfejlődése</p> <p>A Föld kialakulása</p> <p>Az szelekciós folyamatok</p> <p>A fajok keletkezése</p> <p>Az evolúció közvetlen bizonyítékai</p> <p>Az evolúció közvetett bizonyítékai</p> <p>A kormeghatározás</p>
-------------------	--

## Természetismeret 11. évfolyam ( szakiskola )

Írásbeli dolgozat	<p>A Naprendszer</p> <p>A Föld</p> <p>A kőzetek, ásványok</p> <p>A vulkánok</p> <p>Az evolúció</p> <p>Az ember megjelenése, fejlődése</p> <p>Ökológiai folyamatok</p> <p>Környezetvédelem</p> <p>Természetvédelem</p> <p>Civilizációs ártalmak</p> <p>Energiaforrások</p> <p>A civilizációs ártalmak</p> <p>Az atomenergia jelentősége</p> <p>Az elektromosság jelentősége</p> <p>Az ember szaporodása</p> <p>Az ember egyedfejlődése</p>
-------------------	---