

KÉPZÉSI PROGRAM

ESZTERGOMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM BALASSA BÁLINT GAZDASÁGI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA

SZAKMAI PROGRAM

3. számú melléklet

Tartalom

Cukrász	2
Cukrász szaktechnikus	26
Szakács.....	65
Szakács szaktechnikus	90
Pincér.....	136
Vendégtéri szaktechnikus.....	149
Kereskedelmi értékesítő.....	181
Kereskedő és webáruházi technikus	202
Logisztikai technikus	233
Turisztikai technikus	279



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Cukrász

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023. 12. 04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_cukrasz_2020pdf-1599124705806.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	3
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	3
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	14
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása: ...	15
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	25



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Cukrász**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 1013 23 01**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.
2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.



KÉPZÉSI PROGRAM

	előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	
3	Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
4	A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat
5	Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvából készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelékkészítés műveletét.



KÉPZÉSI PROGRAM

6	<p>Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajos tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p>
---	---	--	--	---



KÉPZÉSI PROGRAM

7	<p>Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a vajastésza, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p>
---	---	---	--	---



KÉPZÉSI PROGRAM

8	<p>Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.</p>	<p>Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.</p>
---	--	---	--	---



KÉPZÉSI PROGRAM

9	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítést, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.
10	Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

11	<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölestorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.</p>	<p>Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományörző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját</p>
12	<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquire-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanos rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését.</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.</p>



KÉPZÉSI PROGRAM

		Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.		
13	Hideg cukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmán ak meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagylalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).	Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.	Betartja a fagylaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására
14	Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.
15	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok,	Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.	Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi



KÉPZÉSI PROGRAM

		(tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.		cukrászati trendeket is.
16	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.
17	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével) . Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését.	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.



KÉPZÉSI PROGRAM

		Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fűzés technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.		
18	A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.
19	Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.	Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árrendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.	Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.	Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.



KÉPZÉSI PROGRAM

20	Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.	Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit
21	Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.	Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.	Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.	Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.
		Tantárgy megnevezése			
Közismereti tantárgy	Idegen nyelv	2	2	2	
	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	
	Matematika	2	2	1	
	Osztályközösség-építő Program	1	0,5	0,5	
	Természetismeret	3			
	Testnevelés	4	0,5	0,5	
	Történelem és társadalomismeret	3			
	Zöld Föld	1			
	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				1
	Összesen közismeret:	18	7	7	
	Szakmai tantárgy	Munkavállalói ismeretek	1		
A munka világa		1			
IKT a vendéglátásban		2			
Cukrászati termelés alapjai		3			
Ételkészítés alapjai		3			
Vendégtéri értékesítés alapjai		3			
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		3			
Élelmiszerismeret			1	1	
Cukrászati anyagok technológiai szerepe			1		
Cukrászati termékek készítése			2	2	
Anyaggazdálkodás			2	2	
Szakmai idegen nyelv			1	1	
Termékcsoportok tervezése					0,5
Portfólió készítés					0,5
Összesen szakma:		16	7	7	
Heti teljes óraszám:		34	14	14	



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	duális partner gyak.	duális partner elmélet	duális partner gyak.	duális partner elmélet
Előkészítés				
Cukrászati anyagok technológiai szerepe				
alapanyagok ismerete,	x	x		
alapanyagok felismerése	x			
Anyagok szakszerű kiválasztása	x			
a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete	x	x	x	
eszközök ismerete	x	x		
eszközök előkészítése,	x		x	
anyaghányadok kiszámítása			x	x
mennyiségi egységeket átvált		x		x
mér, kalkulációt értelmez	x	x	x	x
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	x		x	
Munkafolyamatok előkészítése				
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	x	x	x	x
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet			x	x
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését			x	
Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.			x	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása				
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				
Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	x	x	x	
Használja az aprító	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

- gyúró	X		X	
- keverő	X		X	
- habverő	X		X	
- nyújtógépeket	X		X	
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	X		X	
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli,	X		X	
és a technológiának megfelelően programozza.			X	X
Felismeri,			X	X
és jelenti a berendezések és gépek hibáit	X		X	X
Cukrászati termékek készítése				
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				
Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	X	X	X	
Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek készítése	X		X	
Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás		X	X	
Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás		X	X	
Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése	X	X	X	
Túró-töltelékek készítése	X		X	
Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése	X	X	X	
Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése	X	X	X	
hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése	X		X	
Tejszínrémek készítése, ízesítése	X		X	
Puncstöltelék készítése	X		X	
Tészták és uzsonnasütemények készítése				
Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása,	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

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



KÉPZÉSI PROGRAM

Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából	X			
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából	X			
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából	X			
Krémés készítmények előállítása				
Krémés termékek hozzávalóinak kiválasztása és	X	X	X	
recept szerinti felhasználása			X	X
Vajas tésztából készült krémés és tejszínes sütemények:	X			
krémlap, sárgakrém, franciakrémés készítése	X			
Forrázott tésztából készült krémés és tejszínes sütemények	X			
forrázott tésztahüvely,	X			
sárgakrém,	X			
képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése	X			
Édes teasütemények, mézesek készítése				
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és	X	X		
recept szerinti felhasználása			X	X
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása,	X			
nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése	X			
Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése,	X			
töltése	X			
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése	X			
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	X			
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és	X	X		
recept szerinti felhasználása			X	X
Könnyű és nehéz felverték készítése,	X	X	X	
indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése	x	x		
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy-puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése	x		x	
Hagyományos tejszínes torták készítése	x		x	
orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése	x		x	
Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával			x	x
Szeletek, tejszínes szeletek készítése	x		x	
Torták töltése szögletes alakban	x		x	
Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése	x		x	
Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése	x		x	
Felvert lapokból készült tekercek készítése	x		x	
Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése:	x		x	
Omlós minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok,	x		x	
tésztahüvelyek felhasználásával tésztából készült desszertek készítése	x		x	
Nemzetközi cukrászati termékek készítése				
Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása			x	x
recept szerinti felhasználása			x	x
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése,			x	
félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása			x	
Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése			x	
Omlós tészták készítése: sablee-tészták, kekszteszták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése			x	
Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése			x	
Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal			x	
Roppanós rétegek készítése				



KÉPZÉSI PROGRAM

Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével			X	
Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal			X	
Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval			X	
Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése			X	
Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése			X	
Formában dermesztett monodesszertek készítése			X	
Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése			X	
Rétegelt vágott monodesszertek készítése			X	
Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése			X	
Minidesszertek készítése - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése			X	
Macaron készítése			X	
Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése			X	
Bonbonok készítése				
Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása	X	X		
recept szerinti felhasználása			X	
Csokoládé temperálása	X	X		
Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése			X	
Hidegcukrászati termékek készítése				
Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és			X	X
recept szerinti felhasználása			X	
Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása			X	X
Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok			X	
gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok			X	
joghurt- és túrófagylaltok készítése			X	
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése			X	
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása				
A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai			X	X
az előállítás követelményei			X	X
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése			X	X
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése			X	X
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése			X	X
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése			X	X
Cukrászati termékek befejezése, díszítése				
Bevonatok készítése, alkalmazása				
Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	X	X		
Baracklekvár-bevonat, zselé készítése	X			
Fondán melegítése, hígítása	X			
Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása	X	X	X	
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó			X	X
kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése			X	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása				
Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével	X	X	X	X
Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral,	x		x	
felrakása gyümölcscsel	x		x	
zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval	x		x	
Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval	x		x	
Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)	x		x	
Hagyományos torták, szeletek díszítése, díszítés egészben vagy szeletelés után				
fondánnal, csokoládéval, zselével,	x			
saját krémmel, tejszínhabbal,	x			
tekercek bevonása dobos cukorral,			x	x
Minyonok vágása, bevonása és	x			
fecskendezése fondánnal	x	x	x	
Nemzetközi cukrászati termékek bevonása				
tükörbevonó,			x	x
gourmand bevonó,			x	x
kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása			x	
Díszítőelemek:	x			
- csokoládédíszek,				
- meringue-díszek készítése			x	
svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacspiskóták készítése			x	
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után			x	x
Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése	x		x	
Cukrászati termékek tálalása	x		x	
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				
Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével			x	x
Virágminták és írásjelek tervezése,	x		x	
rajzolása, fecskendezése	x		x	
Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása			x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján			X	
Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása			X	
Ünnepi, egyedi formájú torták készítése			X	
Díszmunkák tálalása			X	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás				
Anyaggazdálkodás				
Az árukészlet ellenőrzése a raktárban		X	X	
A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása		X	X	
A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása.		X	X	
az eltérések jelentése			X	
A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása		X	X	
Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.	X	X		
Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.			X	
A romlott áru elkülönítése és elszállítása.			X	
Árufelhasználás megállapítása			X	
Áruszükséglet megállapítása			X	
Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése			X	
Cukrászati termékek kalkulációja				
Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével	X	X		
Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása	X	X		
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása			X	
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése			X	
Elszámoltatás				
Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben				X
Cukrászüzem és raktár leltározása				X



KÉPZÉSI PROGRAM

A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása				X
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása				X
Leltáreredmény megállapítása				X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Cukrász szaktechnikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_cukrasz_szaktechnikus_2020pdf-1599124690342.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:.....	27
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:.....	27
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:.....	37
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:...	39
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	64



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Cukrász szaktechnikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 02**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
 - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.



KÉPZÉSI PROGRAM

2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítását, különböző mennyiségek esetén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.	A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.
3	A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.
4	Töltelékeket, krémekeket készít, gyümölcsöket, zöltségeket tartósít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és	Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.	Önállóan, végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.



KÉPZÉSI PROGRAM

		zöldségtartósítás módszereit.		
5	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajjas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére .	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
6	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajjas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére .	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
7	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.	Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

8	Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalács-tésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.	Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
9	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrem-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercsek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.	Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékek készítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományörző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat



KÉPZÉSI PROGRAM

10	<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanos rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmoníájára.</p>	<p>Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>
11	<p>Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagylalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagylalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.</p>	<p>Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagylalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.</p>	<p>Betartja és betartatja a fagylaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.</p>



KÉPZÉSI PROGRAM

12	Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.
13	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállításuk követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.
14	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvárbevonat, a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.	Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

15	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.	Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
16	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.	Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.	Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

17	Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.	Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.	Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.	Önállóan képes a megadott termékcsoporthoz és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.
18	Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készletnyilvántartással, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.	Törekszik a cukrászat, az árugazdálkodási, árkialakítási, készletnyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
19	Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet, valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat, számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.	Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés előírásait betartani.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.
20	Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a	Törekszik a létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni



KÉPZÉSI PROGRAM

		vonatkozó törvényi szabályozást.		
21	Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.	Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
22	A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.	Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.	Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.
23	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Törekszik a külső kommunikációjába n és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.
24	Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.	Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálat szabályait, cukrászati készítmények,	Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.	Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.



KÉPZÉSI PROGRAM

		fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.		
25	A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.	Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termékbemutatóhoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.
26	Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.	Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.	Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4		
	Idegen nyelv - angol	4	4	4	4	3	
	Matematika	4	4	4,5	4		
	Történelem	3	3	3,5	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5	
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2,5			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5	
Szakmai tantárgy	A munka világa	1					
	Munkavállalói ismeretek	1					
	IKT a vendéglátásban	2					
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3					
	Cukrászati termelés alapjai		3				
	Ételkészítés alapjai		3				
	A vendégtéri értékesítés alapjai		3				
	Élelmiszerismeret			2	2		
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe			1			
	Cukrászati termékek készítése			3	3	2	
	Speciális cukrászati termékek				1		
	Termékcsoportok tervezése					1	
	Anyaggazdálkodás			2	2	2	
	Szakmai idegen nyelv - angol			1	2	1	
	Portfólió készítés					1	
	Marketing és protokoll				1	2	
	Üzleti menedzsment			2	3	1,5	
Összesen szakma:	7	9	11	14	10,5		
Heti teljes óraszám:		34	34	34	34	14	



KÉPZÉSI PROGRAM



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évf.	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Előkészítés; 100% gyakorlat						
Cukrászati anyagok technológiai szerepe						
alapanyagok ismerete,	x					
alapanyagok felismerése	x					
Anyagok szakszerű kiválasztása	x					
a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete	x		x			
eszközök ismerete	x		x			
eszközök előkészítése,	x		x			
anyaghányadok kiszámítása			x			
mennyiségi egységeket átvált			x			
mér, kalkulációt értelmez	x		x			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	x		x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan a célnak megfelelően képes kiválasztani és kimérni az alapanyagoka, feladatként kiosztja és ellenőrzi.					X	
Munkafolyamatok előkészítése						
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	X		X			
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet			X			
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését			X			
Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.			X			
Önállóan képes az előkészítő munkafolyamatokat meghatározni, feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása; 100% gyakorlat						
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése						
Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	X		X			
Használja az aprító	X		X			
- gyúró	X		X			
- keverő	X		X			
- habverő	X		X			
- nyújtógépeket	X		X			
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	X		X			
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli,	X		X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

és a technológiának megfelelően programozza.			X		X	
Felismeri,	X		X			
és jelenti a berendezések és gépek hibáit	X		X		X	
Önállóan képes a cukrászati gépeket berendezéseket a célnak megfelelően kiválasztani és alkalmazni					X	
Cukrászati termékek készítése; 100% gyakorlat						
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása						
Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és	X		X			
recept szerinti felhasználása			X			
Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése	X		X			
Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás			X			
Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás			X			
Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése	X		X			
Túrótöltelékek készítése	X		X			
Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojás habkrém készítése	X		X			
Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém,	X		X			
angol krémmel készülő vajkrémek készítése	X		X			
hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése	X		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Tejszínrémek készítése, ízesítése	X		X			
Puncstöltelék készítése	X		X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő töltelékeket, krémekeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Tészták és uzsonnasütemények készítése						
Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása,	X		X			
recept szerinti felhasználása			X			
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X		X			
gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása,	X		X			
töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése	X		X			
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X					
kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése	X					
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	X					
hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása,			X			
töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése	X					
Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése	X		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése	X		X			
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	X		X			
Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	X		X			
Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése	X		X			
Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése.	X		X			
Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.	X		X			
Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése	X		X			
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő tésztákat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Tészták és sós teasütemények készítése						
Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	X	X	X			
Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése	X					
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából	X					
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából	X					
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő tésztákat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Krémes készítmények előállítása						
Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és	X	X	X			
recept szerinti felhasználása			X			
Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények:	X					
krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése	X					
Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények	X					
forrázott tésztahüvely,	X					
sárgakrém,	X					
képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése	X					
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő krémes termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Édes teasütemények, mézések készítése						
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és	X					
recept szerinti felhasználása			X			
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása,	X					
nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése,	x					
töltése	x					
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése	x					
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	x					
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő édes teasüteményeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése						
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és	x	x				
recept szerinti felhasználása			x		x	
Könnyű és nehéz felverték készítése,	x	x	x			
indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel	x					
vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése	x	x				
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése	x		x			
Hagyományos tejszínes torták készítése	x		x			
orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése	x		x			
Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával			x		x	
Szeletek, tejszínes szeletek készítése	x		x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Torták töltése szögletes alakban	X		X			
Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése	X		X			
Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése	X		X			
Felvert lapokból készült tekercek készítése	X		X			
Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése:	X		X			
Omlós minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok,	X		X			
tésztahüvelyek felhasználásával tésztából készült desszertek készítése	X		X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő felverteket és hagyományos cukrászat termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Nemzetközi cukrászati termékek készítése						
Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása			X		X	
recept szerinti felhasználása			X		X	
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése,			X			
félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása			X			
Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése			X			
Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése			X			
Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal			X			
Roppanós rétegek készítése						
Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével			X			
Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal			X			
Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval			X			
Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése			X			
Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése			X			
Formában dermesztett monodesszertek készítése			X			
Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése			X			
Rétegelt vágott monodesszertek készítése			X			
Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése			X			
Minidesszertek készítése - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése			X			
Macaron készítése			X			
Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő nemzetközi cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Bonbonok készítése						
Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása	X					
recept szerinti felhasználása			X			
Csokoládé temperálása	X					
Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő bonbonokat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Hidegcukrászati termékek készítése					X	
Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és			X		X	
recept szerinti felhasználása			X			
Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása			X			
Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása			X			
Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok			X			
gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

joghurt- és túrófagylaltok készítése			X			
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő hideg cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása						
A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai az előállítás követelményei			X		X	
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése			X		X	
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése			X		X	
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése			X		X	
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése			X		X	
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő különleges cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése						
Bevonatok készítése, alkalmazása						
Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

recept szerinti felhasználása			X			
Baracklevár-bevonat, zselé készítése	X					
Fondán melegítése, hígítása	X					
Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása	X		X			
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok,			X			
tükörbevonó, gourmand bevonó			X			
kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő bevonatokat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása						
Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével	X		X		X	
Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel	X		X			
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklevárral,	X		X			
felrakása gyümölcscsel	X		X			
zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval	X		X			
Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval	X		X			
Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)	X		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Hagyományos torták, szeletetek díszítése, díszítés egészben vagy szeletelés után						
fondánnal, csokoládéval, zselével,	x					
saját krémmel, tejszínhabbal,	x					
tekercek bevonása dobos cukorral,			x			
Minyonok vágása, bevonása és	x					
fecskendezése fondánnal	x		x			
Nemzetközi cukrászati termékek bevonása						
tükörbevonó,			x			
gourmand bevonó,			x			
kompresszorral fújtt csokoládébevonat alkalmazása			x			
Díszítőelemek:	x					
- csokoládédíszek,						
- meringue-díszek készítése			x			
svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése			x			
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után			x			
Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése	x		x		x	
Cukrászati termékek tálalása	x		x		x	
Új díszítési technikákat keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak díszítési technikát meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése						
Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével	x		x		x	
Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése			x		x	
Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása			x		x	
Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján			x		x	
Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása			x		x	
Ünnepi, egyedi formájú torták készítése			x		x	
Díszmunkák tálalása			x		x	
Új díszítési technikákat keres az interneten.			x		x	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás; 70% gyakorlat						
Anyaggazdálkodás						
Az árukészlet ellenőrzése a raktárban		x	x		x	
A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása		x	x		x	
A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése		x	x		x	
A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása		x	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.	X	X			X	
Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.			X		X	
A romlott áru elkülönítése és elszállítása.			X		X	
Árufelhasználás megállapítása			X		X	
Áruszükséglet megállapítása			X		X	
Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése			X		X	
Cukrászati termékek kalkulációja						
Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével		X	X		X	
Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása		X	X		X	
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása				X	X	
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése				X	X	
Elszámoltatás						
Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben				X		
Cukrászüzem és raktár leltározása				X		
A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása						X
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása						X
Leltáreredmény megállapítása						X
Üzleti menedzsment; 70% gyakorlat						



KÉPZÉSI PROGRAM

Gazdálkodás a bevételekkel						
A bevétel fogalma				X		
egyszerű számviteli alapjai; az ár,				X		
az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA,				X	X	
felszolgálati díj;				X	X	
az árak kezelése a számlázó munkaadóknál: árucikk felvétele,				X	X	
árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez,				X	X	
ármeghatározás,					X	
érvényességi határidők beállítása,					X	
engedmények beállítása					X	
az árrés fogalma,				X		
szintmutatók;						X
a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai,					X	X
a bevétel egységekre és időtávokra bontása					X	X
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						
A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei,				X		
gépi és kézi kiállítás, sztornózás				X	X	
a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta;				X	X	
eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén,				X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás;			X	X		
banki POS-terminál használata;			X	X		
a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás			X	X		
értékesítési szerződés;					X	
szállodai bankett és Catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők					X	
a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;					X	
pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)					X	X
számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai					X	X
felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése;					X	X
szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály):					X	X
számla- és nyugtaadási kötelezettség, borralaló kezelése, nyilvántartása;					X	X
az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása;					X	X
az ártájékoztató eszközök	X	X	X		X	
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás						
Az áruforgalmi mérlegsor elemei;		X		X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai, egységek, mennyiségek, veszteségek			X	X		
ételköltség, italköltség, egyéb költség				X	X	
szintmutatók értelmezése					X	X
számítógépes kalkulációs program kezelése					X	X
alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele,			X	X		
alapkalkulációk elkészítése,			X	X		
kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés:			X	X		
beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók ér-ékelése, minősítése,			X	X		
egyszerű szállítói szerződés; raktározás:			X	X		
raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;			X	X		
készlet-mozgások (bevételezés, kiadás):			X	X		
készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;					X	X
a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet;						X
készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet statisztikák készítése;						X
anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel:						X



KÉPZÉSI PROGRAM

a standolás gyakorlata;					X	
a leltározás gyakorlata;					X	
számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése;						X
standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése;						X
az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök;					X	X
leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár					X	X
Létszám- és bérgazdálkodás						
Álláshirdetések;					X	X
álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás;					X	X
toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;					X	X
tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;						X
munkaviszony létesítése és megszüntetése;						X
a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai;						X
munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan),						X
próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;						X
munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza,						X
a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;					X	X
munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;;					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok						X
munkakörök és szükséges képzettségek;					X	X
munkaköri leírások;			X	X	X	X
a bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások);						X
adózás (SZJA, járulékok, borraaló és a TIP speciális szabályozása);						X
a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai:						X
a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre),						X
szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)					X	X
Vezetés a gyakorlatban						
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést.				X		X
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést					X	
Vállalkozás indítása						
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése;						X
a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele)						X
a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai						X
Marketing és protokoll; 70% gyakorlat						



KÉPZÉSI PROGRAM

Marketing						
Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai;			X	X		
árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei;			X	X		
disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák);			X	X		
az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek:			X	X		
a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.);					X	X
üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek);					X	X
elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata;					X	X
személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell);					X	X
eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű- ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR):					X	X
a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurencia-vizsgálat;					X	X
üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés					X	X
Viselkedés és üzleti protokoll						



KÉPZÉSI PROGRAM

A protokoll fogalma és értelmezése;		X				
viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.);		X				
szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerek-kel;;		X				
köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés		X				
tegeződés, magázódás;		X				
kommunikáció telefonon;		X				
bemutatás, bemutatkozás szabályai;		X				
öltözködési szabályok (dress-code);		X				
Mind ezek alkalmazása	X		X		X	
ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai;				X		
a kiszolgálás protokolláris sorrendje;				X		
a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai;				X		
a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete					X	
Mind ezek alkalmazása			X		X	
Speciális szakmai kompetenciák ;100% gyakorlat						
Cukrászdai értékesítés						
a) Nyitás előtti feladatok elvégzése						
Tájékozódás a napi feladatokról					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz,			X		X	
az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata			X		X	
A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata					X	
Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása					X	
Ár címkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben			X		X	
b) Nyitás utáni feladatok						
A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása			X		X	
Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre					X	
Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása					X	
Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele					X	
Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás					X	
Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagylalt, palackozott italok csomagolása)			X		X	
Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás			X		X	
c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok						
Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése					X	
Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása					X	
Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása					X	
Pénztárkönyv vezetése					X	
Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás					X	
d) Zárás utáni teendők						
A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása					X	
Cukrászati munkaszervezés						
Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése						
Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása.					X	
Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzése			X		X	
Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése			X		X	
Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése					X	
Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás,					X	
kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás					X	
Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján					X	
Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez			X		X	
Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése			X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Szakács

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_szakacs_2020pdf-1599124788152.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:.....	66
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:.....	66
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:.....	70
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:...	71
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	89



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Szakács**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Szakácssegéd
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács-helyettes, ételmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
2	Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre	A konyhatechnológiai műveleteket



KÉPZÉSI PROGRAM

		horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzízolás, glasszolás), az	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.



KÉPZÉSI PROGRAM

	elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.		technológiák betartására.	
7	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.



KÉPZÉSI PROGRAM

10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tarja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
12	Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
13	Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag-technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.
		Tantárgy megnevezése			
Közismereti tantárgy	Idegen nyelv	2	2	2	
	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	
	Matematika	2	2	1	
	Osztályközösség-építő Program	1	0,5	0,5	
	Természetismeret	3			
	Testnevelés	4	0,5	0,5	
	Történelem és társadalomismeret	3			
	Zöld Föld	1			
	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				1
	Összesen közismeret:	18	7	7	
	Szakmai tantárgy	Munkavállalói ismeretek	1		
A munka világa		1			
IKT a vendéglátásban		2			
Cukrászati termelés alapjai		3			
Ételkészítés alapjai		3			
Vendégtéri értékesítés alapjai		3			
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		3			
Élelmiszerismeret			1	1	
Ételkészítés alapjai			2		
Ételkészítési technológiák alapjai			1		
Anyaggazdálkodás			2	2	
Szakmai idegen nyelv			1	1	
Ételkészítés					2
Ételsorok tervezése					0,5
Portfólió készítés					0,5
Összesen szakma:		16	7	7	
Heti teljes óraszám:		34	14	14	



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás				
Előkészítés				
növényi eredetű élelmiszerek felismerése	X	X		
növényi eredetű élelmiszerek csoportosítása	X	X		
állati eredetű élelmiszerek felismerése	X	X		
állati eredetű élelmiszerek csoportosítása	X	X		
idényszerűség fontosságának belátása gyümölcsök esetén	X	X	X	
idényszerűség fontosságának belátása zöldségek esetén	X	X	X	
az előkészítés sorrendjének ismerete; válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás	X		X	
előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználja	X		X	
a vágóállatok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
a szárnyasok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
a halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	X		X	
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - fényezés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - áthúzás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - bevonás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - dermesztés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - ízesítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - fűszerezés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - színezés	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - tisztítás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - derítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - parírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - lehabozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - szűrés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszúrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - lepréselés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sajtolás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - szeletelés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - darabolás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - passzírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszaggatás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sodrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - fonás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - dresszírozás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – járulékos anyaggal	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - zsiradékkal	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - levegőbevitellel	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – egyéb mechanikai úton	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - töltés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - kikeverés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - összekeverés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - gyúrás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - lerakás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - rétegezés	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - bouquetgarni	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - fűszerzacskó	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – friss fűszernövények használata	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – sózás (sófajták)	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - édesítés	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - savasítás	X	X	X	
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	X	X	X	
Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek				
Megismerik a világos alaplevek fajtáit	X	X		
Alkalmazzák			X	
Megismerik a barna alaplevek fajtáit	X	X		
Alkalmazzák			X	
Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvé-geznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges	X	X		
Alkalmazzák			X	
Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek	X	X		
Alkalmazzák			X	
Alapkészítmények				
Megismerik és előállítják a hidegen kevert fűszervajakat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a melegen kevert fűszervajakat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a májfarce-okat	X	X	X	
Megismerik és előállítják a húsfarce-okat	X		X	
Megismerik és előállítják a nyers páclveket vadakhoz	X		X	
Megismerik és előállítják a főtt páclveket vadakhoz	X		X	
Megismerik és előállítják a marinálást (citrom alapú aromatikusan készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatiszálására szolgálnak)	X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és előállítják az egyszerű gyúrt tésztát (sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez)	X		X	
Megismerik és előállítják a duxellest (gombapép, ízesítésre és burkolásra használható)	X		X	
Megismerik és előállítják a muszlin mártást (világos,tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habga-luskaként hasznosítható)	X		X	
Sűrítési eljárások				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a rántást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a lisztszórást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a habarást	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a beurremaniét	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a sűrítést szárazon pirított liszt felhasználásával-t	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a keményítőket	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül a roux-ot, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az agar-agart, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az xantánt, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az étel sűrítését saját anyagával	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejföl	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejszín	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - vaj	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést zsemlemorzsaival	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést kenyérrel	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést burgonyával	X	X	X	
Bundázási eljárások				



KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - natúr	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bécsi	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - párizsi	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - Orly	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - tempura	X		X	
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bortészta	X		X	
Mártások				
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: hideg mártások előállítása	X		X	
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: egyéb meleg mártások készítése	X		X	
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)				
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - kolbászok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - hurkák	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - galantinok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - ballotínek	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - pástétomok	X	X	X	
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket – terrine-ek	X	X	X	
Pékárúk és cukrászati alaptészták				
megértik az élesztő működését és használatát	X	X	X	
megértik a kovász működését és használatát	X	X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

összeállítanak alaptésztákat	X		X	
készre sütnek alaptésztákat	X		X	
kelt tésztát készítenek	X		X	
omlós tésztát készítenek	X		X	
kevert tésztát készítenek	X		X	
égetett tésztát készítenek	X		X	
kovász segítségével kiflit sütnek	X		X	
kovász segítségével egyszerűbb kenyeret sütnek	X		X	
Savanyítás, tartósítás				
megértik a savanyítás módszerét		X	X	
rövid ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek	X		X	
rövid ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek	X		X	
hosszú ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek	X		X	
hosszú ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek	X		X	
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása				
Kéziszerszámok				
megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát	X			
megismerik a kéziszerszámok tisztítási szabályait	X			
megismerik a kéziszerszámok karbantartási szabályait	X			
megtanulnak kést élezni	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik a kuttert, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
üzembiztosan össze- és szétszerelik az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	X			
Alkalmazzák azokat			X	
Hűtő- és fagyasztóberendezések				
ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit	X			
tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó készülékeket	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

tudják kezelni és szükség esetén programozni a sokkoló készülékeket	X			
Alkalmazzák			X	
Főző- és sütőberendezések				
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany sütőket.	X			
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a gázüzemű sütőket.	X			
Képesek rendeltetészerűen használni ezeket	X			
Képesek tisztántartani ezeket	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - sütőkemencék	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – indukciós főzőlapok	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - kombipárolók	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – mikrohullámú sütők	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - főzőüstök	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – kerámialapos tűzhelyek	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - gáztűzhelyek	X			
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – francia tűzhelyek	X			
Alkalmazzák			X	
Egyéb berendezések és gépek				
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Száritó- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni	X			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Sous-vide runner: az ételmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést	X			
Alkalmazzák			X	
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				
Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait			X	
Gőzpárolók esetében az üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a készülék funkcionális elemeit			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzgenerátor vízkőmentesítését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzfűvóka vízkőmentesítését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják gőzgenerátor üritését			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a SelfCookingControl üzemmódot			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják az ellőmelegítés funkció ismeretét, programozását			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a Cool down program alkalmazását			X	
Gőzpárolók esetében megtanulják a munkavégzést maghőmérséklet-érzékelővel			X	
Ételkészítés-technológiai ismeretek				
Főzés				



KÉPZÉSI PROGRAM

A tanulók megismerik a különböző főzési technológiák hatásmechanizmusait, alkalmazásuk módjait és következményeit		X		
A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat	X			
El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket.	X			
Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	X			
Forralás: tészták	X			
Forralás: levesbetétek	X			
Forralás: köretek	X			
Gyöngyöző forralás: húslevesek	X			
Gyöngyöző forralás: erőlevesek	X			
Kíméletes forralás: főzelékek	X			
Kíméletes forralás: krémlevesek	X			
Kíméletes forralás: összetett levesek	X			
Kíméletes forralás: sűrített levesek	X			
Posírozás: bevert tojás	X			
Beforralás: fűszerkivonatok	X			
Forrázás: paradicsomhámozás	X			
Forrázás: csontok forrázása	X			
Blansírozás: zöldségek előfőzése	X			
Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén	X			
Önállóan képesek a különböző főzési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Gőzölés				
ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját	X	X		
be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia	X			
kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket	X			
ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.		X		
Közvetlen gőzölés: harcsafilé	X			
Közvetlen gőzölés: zöldségek	X			
Közvetett gőzölés: felfújtak	X			
Önállóan képesek a különböző gőzölési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Párolás				



KÉPZÉSI PROGRAM

elsajátítják a párolási technikákat	X	X		
Értik az elősütés fogalmát	X			
Értik a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát	X			
ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak	X			
Egyszerű (együtemű) párolás: – halak (rövid lében)	X			
Egyszerű (együtemű) párolás: – gyümölcsök	X			
Összetett párolások: – Hússzeletek	X			
Összetett párolások: – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)	X			
Összetett párolások: – Apró húsok, pörkölték	X			
Önállóan képesek a párolási technológiát alkalmazni			X	
Sütés I. – nyílt légtérű sütések				
ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudják alkalmazni azokat	X	X		
kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát	X			
Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése	X			
Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése	X			
Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése	X			
Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával	X			
Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés	X			
Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortészta) mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök esetén	X			
Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Sütés II. - Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben)				
megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot	X	X		
Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok	X			
Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)	X			
Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)	X			
Melegen füstölés	X			
Serpenyőben elkezdett sütés befejezése	X			
Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Különleges technológiák				
megismerik és megtanulják a konfitálást: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.			X	X
megismerik és megtanulják a sous vide technológiát: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.			X	X
megismerik és megtanulják a marinálást: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.			X	X
megismerik és megtanulják a füstölést: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.			X	X
Cukrászat				
megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat	X	X		
képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni			X	
Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós tészták)	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Tésztakészítési technológiák (élesztős tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (leveles tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (forrázott tészták)	X		X	
Tésztakészítési technológiák (felvert tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (kevert tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (húzott tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (túrós tészták)	X			
Tésztakészítési technológiák (burgonyás tészták)	X			
Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek	X			
Változatos gyümölcskészítmények (pürék)	X			
Változatos gyümölcskészítmények (zselék)	X			
Változatos gyümölcskészítmények (töltelékek)	X			
Édes töltelékek	X			
Sós töltelékek	X			
Habok (mousse)	X			
Habok (habosított ganache)	X			
Habok (espuma)	X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt)			X	X
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (parfé)			X	
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (sorbet)			X	
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (granita)			X	
Édes felfújtak	X			
Pudingok	X			
Mártások	X			
Öntetek	X			
Önállóan képesek a különböző cukrászati technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Speciális ételek (mentes, kímélő)				
a tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára			X	X
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat				X
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges technológiákat.			X	
Ételkészítés árukosárból				
a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább három fogásos menüsört			X	
bemutatják kreativitásukat			X	
bemutatják alapanyag ismeretüket			X	X
bemutatják technológiai tudásukat			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Mіндеzt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik.			X	
Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.			X	
Ételek tálalása				
Alapvető tálalási formák, lehetőségek				
ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat	X	X		
húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat	X			
Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket.	X			
Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket	X			
Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat	X	X		
Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.	X	X		
Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat.	X			
Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt	X	X		
Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére	X	X		
Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit.	X	X		
Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon	X	X		
Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalt	X			
Önállóan képesek a különböző tálalási technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X	
Szezonális alapanyagok használata				
Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába.	X	X	X	
Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát	X	X	X	
Heti menük összeállítása				
Összeállítják a heti menüt			X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat			X	X
Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki.			X	X
Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat	X		X	X
Alkalmi menük összeállítása				
Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt			X	X
Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit			X	X
Figyelnek a szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.			X	X
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				
Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét			X	
Képesek megszervezni a catering konyhára eső részét			X	X
Átlátják a logisztikai lehetőségeket			X	X
Dokumentációt készítenek és kezelnek.			X	X
Nemzetközi ételismeret				
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait			X	X
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos kész fogásait			X	X
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos fogásainak elkészítési technológiáit			X	X
Míndezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez			X	
Büfék összeállítása és tálalása				
Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést	X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását			X	X
figyelembe veszik és összehangolják a szezonálitást	X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a vendégkör összetételét			X	X
figyelembe veszik és összehangolják a speciális kéréseket	X	X		



KÉPZÉSI PROGRAM

Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot	X		X	
Kalkuláció összeállítása				
A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez			X	X
képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg			X	X
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan			X	
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni digitálisan			X	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				
Áruátvétel				
használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket	X	X		
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a mennyiségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, az értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.			X	X
Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat.			X	X
Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására.			X	X
Megállapítják az esetleges eltéréseket			X	X
Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).			X	X
Árugazdálkodási szoftverek használata				
felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe			X	
jelölik a kiadott termékeket,			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

használják az e-HACCP alkalmazást			X	X
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése				
Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán	X	X		
Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét-számához igazítják.			X	X
Az anyagfelhasználás kiszámítása				
A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek		X		X
Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát		X		X
A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni		X	X	X
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása				
Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak-tárból vételezendő mennyiséget	X	X		
Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során.			X	X
Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.			X	X
Raktározás				
A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját	X	X		
Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el.			X	X
Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez	X		X	X
Tevékenységük során tartják magukat a FIFO-elvhez			X	X
Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét			X	X
Árképzés				
Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát.			X	X
Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között.			X	X
Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.			X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát			X	X
Vezetői kérésre engedményes árat számolnak			X	X
Vezetői kérésre csoportárat alakítanak ki			X	X
Vezetői kérésre esetleges felárat kalkulálnak			X	X
Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát			X	X
Bizonylatolás				
Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet			X	X
Bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják			X	X
Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses számlát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki átutalásos számlát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki nyugtát			X	X
Biztos kézzel töltenek ki szállítólevelet			X	X
A rontott bizonylatot szakszerűen javítják			X	X
A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát.			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy)			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (selejtezési ív)			X	X
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (kiadási bizonylat)			X	X
A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát			X	
Elszámoltatás				
A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét				X
Értelmezik a fizetendő hiány leltár fogalmát.				X
Értelmezik a fizetendő többlet leltár fogalmát.				X
Értelmezik a fizetendő egyező leltár fogalmát.				X
Készletgazdálkodás				
A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban				X
Értik a nyitókészlet jelentését				X
Értik a zárókészlet jelentését				X
Értik a készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését				X
ezen felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsor				X
Számtani átlagot számolnak				X
Kronologikus átlagot számolnak				X



KÉPZÉSI PROGRAM

Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban				X
Meg tudják határozni a forgási sebességet fordulatokban				X
A kapott eredményt értelmezik				X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Szakács szaktechnikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_szakacs_szaktechnikus_2020pdf-1599124767009.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:.....	91
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:.....	91
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:.....	98
4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása: .	100
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	135



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Szakács szaktechnikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 02**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
 - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács-helyettes, ételmezésvezető-helyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.



KÉPZÉSI PROGRAM

2	Konyha-technológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
3	Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhathatóság elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
4	Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
5	Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze,	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanácsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.



KÉPZÉSI PROGRAM

	figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.			
6	Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzázás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakszerű tárolási szabályokkal.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket
7	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
8	A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felmér, árut rendel, árut átvész (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munka-szerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.



KÉPZÉSI PROGRAM

9	Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
10	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
11	Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.
12	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
13	A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába.	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.



KÉPZÉSI PROGRAM

14	A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat.	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított áráért.
15	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
16	A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat.	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt
17	Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények végett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat.	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze.	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását.
18	Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását.	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez



KÉPZÉSI PROGRAM

	üzemeltetésének biztosítása érdekében.		csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	mások szakmai munkájának támogatásra.
19	Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készít el.	A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort.	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi.
20	Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért.
21	A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja Öket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
22	Anyag- készlet és eszköz-nyilvántartást végez, szakmai szoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez.	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készlet-nyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktár-elszámoltatását, ár kalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.



KÉPZÉSI PROGRAM

23	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munka-folyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
24	Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.
25	Megtervezi, elindítja a piacutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piacutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
26	A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel,	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új



KÉPZÉSI PROGRAM

		vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketing-stratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát
27	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait kollégáival.

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4		
	Idegen nyelv - angol	4	4	4	4	3	
	Matematika	4	4	4,5	4		
	Történelem	3	3	3,5	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5	
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2,5			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5	
	Szakmai	A munka világa	1				
Munkavállalói ismeretek		1					
IKT a vendéglátásban		2					



KÉPZÉSI PROGRAM

Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3				
Cukrászati termelés alapjai		3			
Ételkészítés alapjai		3			
A vendégtéri értékesítés alapjai		3			
Élelmiszerismeret			2	2	
Ételkészítés gyakorlata			3	3	2
Ételkészítési technológiák			1		
Ételsorok tervezése				1	1
Anyaggazdálkodás			2	2	2
Szakmai idegen nyelv - angol			1	2	1
Portfólió készítés					1
Marketing és protokoll				1	2
Üzleti menedzsment			2	3	1,5
Összesen szakma:	7	9	11	14	10,5
Heti teljes óraszám:	34	34	34	34	14



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	72		31			
Előkészítés	12					
növényi eredetű élelmiszerek felismerése	x	x				
növényi eredetű élelmiszerek csoportosítása	x	x				
állati eredetű élelmiszerek felismerése	x	x				
állati eredetű élelmiszerek csoportosítása	x	x				
idényszerűség fontosságának belátása gyümölcsök esetén	x	x				
idényszerűség fontosságának belátása zöldségek esetén	x	x				
az előkészítés sorrendjének ismerete; válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás	x					
előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználja	x					
a vágóállatok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	x					
a szárnyasok esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	x					
a halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan kiválasztják a célnak megfelelő előkészítési módokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő előkészítési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		12				
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - fényezés	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - áthúzás	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - bevonás	x					
Megismerik és alkalmazzák a felületkezelési eljárásokat - dermesztés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - ízesítés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - fűszerezés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - színezés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - tisztítás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - derítés	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - parírozás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - lehabozás	x					
Megismerik és alkalmazzák az élvezeti érték növelési eljárásokat - szűrés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszűrés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - lepréselés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sajtolás	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - szeletelés	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - darabolás	x					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - passzírozás	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - kiszaggatás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - sodrás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - fonás	X					
Megismerik és alkalmazzák a formaadási eljárásokat - dresszírozás	X					
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – járulékos anyaggal	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - zsiradékkal	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat - levegőbevitellel	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a lazítási eljárásokat – egyéb mechanikai úton	X	X				
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - töltés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - kikeverés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - összekeverés	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - gyúrás	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - lerakás	X					
Megismerik és alkalmazzák az összeállítási eljárásokat - rétegezés	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - bouquetgarni	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - fűszerzacskó	X					
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – friss fűszernövények használata	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – sózás (sófajták)	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - édesítés	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat - savasítás	X	X				
Megismerik és alkalmazzák a fűszerezési, ízesítési eljárásokat – ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	X					
Önállóan választanak a fűszerezési módok közül és alkalmazzák azokat			X		X	
Képesek a célnak megfelelő fűszerezési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	12					
Megismerik a világos alaplevek fajtáit	x	x				
Megismerik a barna alaplevek fajtáit	x	x				
Hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek	x					
Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges	x					
Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek	x					
Önállóan választanak az alaplevek közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő alapleveget meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Alapkészítmények	4					
Megismerik és előállítják a hidegen kevert fűszervajakat	x	x				
Megismerik és előállítják a melegen kevert fűszervajakat	x	x				
Megismerik és előállítják a májfarce-okat	x					
Megismerik és előállítják a húsfarce-okat	x					
Megismerik és előállítják a nyers páclveket vadakhoz	x					
Megismerik és előállítják a főtt páclveket vadakhoz	x					
Megismerik és előállítják a marinálást (citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos hú-sok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak)	x					
Megismerik és előállítják az egyszerű gyúrt tésztát (sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez)	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik és előállítják a duxellest (gombapép, ízesítésre és burkolásra használható)	x					
Megismerik és előállítják a muszlin mártást (világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható)	x					
Önállóan választanak az alapkészítmények közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő alapkészítményeket meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Sűrítési eljárások	10					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a rántást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a lisztszórást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a habarást	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a beurremaniét	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a liszttel sűrítés fajtáiból a sűrítést szárazon pirított liszt felhasználásával-t	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a keményítőket	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül a roux-ot, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az agar-agar-t, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az egyéb sűrítők közül az xantánt, figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják az étel sűrítését saját anyagával	x					
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel -tejfől	x	x				



KÉPZÉSI PROGRAM

Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - tejszín	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést tejtermékkel - vaj	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést zsemlemorzsával	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést kenyérrel	x	x				
Megismerik, elkészítik és önállóan használják a sűrítést burgonyával	x	x				
Önállóan választanak a sűrítési módok közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő sűrítési módokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Bundázási eljárások	10					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - natúr	x	x				
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bécsi	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - párizsi	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - Orly	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - tempura	x					
megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat - bortészta	x					
Önállóan választanak a bundázási eljárások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő bundázási eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Mártások	12					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése	x					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: hideg mártások előállítása	x					
megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében: egyéb meleg mártások készítése	x					
Önállóan választanak a mártások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő mártásokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)			11			
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - kolbászok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - hurkák			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - galantinok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - ballotínek			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket - pástétomok			x	x		
Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket – terrine-ek			x	x		
Önállóan választanak a töltelékárúk közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő töltelékárúkat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Pékárúk és cukrászati alaptészták			13			
megértik az élesztő működését és használatát			x	x		
megértik a kovász működését és használatát			x	x		
összeállítanak alaptésztákat			x			



KÉPZÉSI PROGRAM

készre sütnék alaptésztákat			X			
kelt tésztát készítenek			X			
omlós tésztát készítenek			X			
kevert tésztát készítenek			X			
égetett tésztát készítenek			X			
kovász segítségével kiflit sütnék			X			
kovász segítségével egyszerűbb kenyeret sütnék			X			
Önállóan választanak a pék és cukrász készítmények közül és alkalmazzák azokat			X		X	
Képesek a célnak megfelelő pék és cukrász készítményeket meghatározni, feladatként, részfázisonként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Savanyítás, tartósítás				7		
megértik a savanyítás metódusát					X	
rövid ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek			X			
rövid ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek			X			
hosszú ideig eltartható savanyított zöldségeket készítenek			X			
hosszú ideig eltartható savanyított gyümölcsöket készítenek			X			
Önállóan választanak a savanyítási eljárások közül és alkalmazzák azokat			X		X	
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása		72		31		
Kéziszerszámok		20				
megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát	X					
megismerik a kéziszerszámok tisztítási szabályait	X					
megismerik a kéziszerszámok karbantartási szabályait	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

megtanulnak kést élezni	x					
üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	x					
üzembiztosan össze- és szétszerelik a kuttert, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	x					
üzembiztosan össze- és szétszerelik az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról	x					
Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a kéziszerszámokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő kéziszerszámot meghatározni, programozni részfázisokhoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					x	
Hűtő- és fagyasztóberendezések		20				
ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit	x	x				
tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó készülékeket	x					
tudják kezelni és szükség esetén programozni a sokkoló készülékeket	x					
Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a hűtő és fagyasztó berendezéseket			x		x	
Képesek a célnak megfelelő hűtő és fagyasztó berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, használatukat ellenőrizni.					x	
Főző- és sütőberendezések		20				
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany sütőket.	x					
Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a gázüzemű sütőket.	x					
Képesek rendeltetésszerűen használni ezeket	x					
Képesek tisztántartani ezeket	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - sütőkemencék	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – indukciós főzőlapok	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - kombipárolók	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – mikrohullámú sütők	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - főzőüstök	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – kerámialapos tűzhelyek	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket - gáztűzhelyek	x					
Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket – francia tűzhelyek	x					
Önállóan választanak, alkalmazzák, kezelik a főző, sütő berendezéseket			x		x	
Képesek a célnak megfelelő főző, sütő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					x	
Egyéb berendezések és gépek	12					
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük			x			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hókezel			x			
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket -			x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést					
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni			X		
Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket - Sous-vide runner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést			X		
Önállóan választanak, alkalmaznak, kezelik az egyéb berendezéseket			X		X
Képesek a célnak megfelelő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					X
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				31	
Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait			X		
Gőzpárolók esetében az üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a készülék funkcionális elemeit			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzgenerátor vízkőmentesítését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a gőzfűvőka vízkőmentesítését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják gőzgenerátor üritését			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a SelfCookingControl üzemmódot			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják az ellőmelegítés funkció ismeretét, programozását			X		
Gőzpárolók esetében megtanulják a Cool down program alkalmazását			X		



KÉPZÉSI PROGRAM

Gőzpárolók esetében megtanulják a munkavégzést maghőmérséklet-érzékelővel			x			
Képesek a célnak megfelelő berendezést meghatározni, programozni, feladathoz rendelni, kiosztani, használatukat ellenőrizni.					x	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	216		248			
Főzés	50					
A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat	x					
El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket.	x					
Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	x					
Forralás: tészták	x					
Forralás: levesbetétek	x					
Forralás: köretek	x					
Gyöngyöző forralás: húslevesek	x					
Gyöngyöző forralás: erőlevesek	x					
Kíméletes forralás: főzelékek	x					
Kíméletes forralás: krémlevesek	x					
Kíméletes forralás: összetett levesek	x					
Kíméletes forralás: sűrített levesek	x					
Posírozás: bevert tojás	x					
Beforralás: fűszerkivonatok	x					
Forrázás: paradicsomhámozás	x					
Forrázás: csontok forrázása	x					
Blansírozás: zöldségek előfőzése	x					
Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan választanak a főzési eljárások közül és alkalmazzák azokat			x		x	
Képesek a célnak megfelelő főzési eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Gőzölés		46				
ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját	x					
be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia	x					
kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket	x					
ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad-ja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.			x			
Közvetlen gőzölés: harcsafilé	x					
Közvetlen gőzölés: zöldségek	x					
Közvetett gőzölés: felfújtak	x					
Önállóan képesek a különböző gőzölési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő gőzölési eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Párolás		50				
elsajátítják a párolási technikákat	x					
Értik az elősütés fogalmát	x					
Értik a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát	x					
ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak	x					
Egyszerű (együtemű) párolás: – halak (rövid lében	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Egyszerű (együtemű) párolás: – gyümölcsök	x					
Összetett párolások: – Hússzeletek	x					
Összetett párolások: – Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)	x					
Összetett párolások: – Apró húsok, pörköltök	x					
Önállóan képesek a párolási technológiát alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő párolási eljárásokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Sütés I. – nyílt légtérű sütések		70				
ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudják alkalmazni azokat	x					
kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát	x					
Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése	x					
Roston sütés: frissen sütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése	x					
Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése	x					
Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával	x					
Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés	x					
Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan képesek a különböző sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő sütési technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Sütés II. - Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersen)				50		
megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot			x			
Egészben vagy nagyobb darabban készített húсок			x			
Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)			x			
Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)			x			
Melegen füstölés			x			
Serpenyőben elkezdett sütés befejezése			x			
Önállóan képesek a különböző zárt légterű sütési technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő zárt légterű sütési technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Különleges technológiák				25		
megismerik és megtanulják a konfitálást: húсок saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húсок esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsá, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pe-dig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.			x			
megismerik és megtanulják a sous- vide technológiát: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.			x			



KÉPZÉSI PROGRAM

megismerik és megtanulják a marinálást: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.			X			
megismerik és megtanulják a füstölést: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.			X			
Önállóan képesek a különböző különleges technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő különleges technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Cukrászat				70		
megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat			X			
képesé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni			X			
Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (élesztős tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (leveles tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (forrázott tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (felvert tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (kevert tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (húzott tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (túrós tészták)			X			
Tésztakészítési technológiák (burgonyás tészták)			X			
Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek			X			
Változatos gyümölcskészítmények (pürék)			X			
Változatos gyümölcskészítmények (zselék)			X			
Változatos gyümölcskészítmények (töltelékek)			X			
Édes töltelékek			X			
Sós töltelékek			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Habok (mousse)			X			
Habok (habosított ganache)			X			
Habok (espuma)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (parfé)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (sorbet)			X			
A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (granita)			X			
Édes felfújtak			X			
Pudingok			X			
Mártások			X			
Öntetek			X			
Önállóan képesek a különböző cukrászati technológiák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő különböző cukrászati technológiákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Speciális ételek (mentes, kímélő)				33		
a tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára			X	X		
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat				X		
Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges technológiákat.			X			
Önállóan képesek a különböző speciális ételek közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			X			
Képesek a célnak megfelelő a különböző speciális ételeket meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Ételkészítés árukosárból				70		



KÉPZÉSI PROGRAM

a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört					X	X
bemutadják kreativitásukat					X	
bemutadják alapanyag ismeretüket						X
bemutadják technológiai tudásukat					X	
Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik.					X	X
Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.					X	X
Ételek tálalása	36		62			
Alapvető tálalási formák, lehetőségek	10					
ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat	X	X				
húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat	X					
Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket.	X					
Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket	X					
Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat	X	X				
Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével.	X	X				
Ismerik a tányérral melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat.	X					
Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányérral, tálalóeszközzel	X	X				
Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére	X	X				



KÉPZÉSI PROGRAM

Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit.	x	x				
Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon	x	x				
Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a tálát	x					
Önállóan képesek a különböző tálalási formák közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő tálalási formákat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Szezonális alapanyagok használata	8					
Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába.	x	x				
Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát	x	x				
Önállóan képesek a szezonális alapanyagok közül a feladatnak megfelelően választani és azokat alkalmazni			x			
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Heti menük összeállítása	8					
Összeállítják a heti menüt			x	x		
figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat			x	x		
Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki.				x		
Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat			x	x		
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					x	
Alkalmi menük összeállítása	10					



KÉPZÉSI PROGRAM

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt					X	X
Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit					X	X
Figyelnek a szezonálításra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.					X	X
Képesek a célnak megfelelő a szezonális alapanyagokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17		
Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét			X			
Képesek megszervezni a catering konyhára eső részét			X	X		
Átlátják a logisztikai lehetőségeket			X	X		
Dokumentációt készítenek és kezelnek.			X	X		
Képesek a célnak megfelelően rendezvényekkel kapcsolatos feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Nemzetközi ételismeret				17		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait			X	X		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos kész fogásait			X	X		
Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos fogásainak elkészítési technológiáit			X	X		
Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez			X		X	
Képesek a célnak megfelelően a nemzetközi ételek elkészítésének feladatait meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Büfék összeállítása és tálalása				16		



KÉPZÉSI PROGRAM

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a szezonalitást			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a vendégkör összetételét			X	X		
figyelembe veszik és összehangolják a speciális kéréseket			X	X		
Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot			X			
Önállóan képesek a büféasztal választékát összeállítani			X		X	
Képesek a célnak megfelelő a büféasztal választékát meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Kalkuláció összeállítása			12			
A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez			X	X		
képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg			X	X		
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan			X			
Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni digitálisan			X			
Önállóan képesek a kalkulációt készíteni			X		X	
Képesek a célnak megfelelően a kalkulációs feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	72		32			
Áruátvétel	8					
használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket	X	X				



KÉPZÉSI PROGRAM

Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a mennyiségi áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, az értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat.	x	x				
Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat.	x	x				
Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására.			x	x		
Megállapítják az esetleges eltéréseket			x	x		
Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).			x	x		
Önállóan képesek az áruátvételi folyamatot elvégezni			x		x	
Képesek az áruátvételi folyamat feladatait kiosztani, ellenőrizni					x	
Árugazdálkodási szoftverek használata	36					
felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe	x		x			
jelölik a kiadott termékeket,	x		x			
használgják az e-HACCP alkalmazást	x	x	x			
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	4					
Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán	x					
Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.	x	x	x			
Önállóan képesek a szükséges mennyiség ellenőrzésére					x	
Az anyagfelhasználás kiszámítása			6			



KÉPZÉSI PROGRAM

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek				X		
Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát				X		
A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni				X		
Képesek a célnak megfelelően a kalkulációs feladatokat meghatározni, feladatként kiosztani, az elkészítést ellenőrizni.					X	
Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása	8					
Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget	X	X				
Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során.			X	X		
Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.					X	X
Raktározás	16					
A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját	X	X				
Az átvett árut tulajdonságainak megfelelő-en kezelik, szakosított raktárakban helyezik el.	X	X				
Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez	X	X				
Tevékenységük során tartják magukat a FIFO-elvhez			X	X		
Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét					X	X
Árképzés			8			
Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát.			X	X		
Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között.			X	X		



KÉPZÉSI PROGRAM

Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát.			X	X		
Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát			X	X		
Vezetői kérésre engedményes árat számolnak			X	X		
Vezetői kérésre csoportárat alakítanak ki			X	X		
Vezetői kérésre esetleges felárat kalkulálnak			X	X		
Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát			X	X		
Bizonylatolás			6			
Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet			X	X		
Bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses számlát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki átutalásos számlát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki nyugtát			X	X		
Biztos kézzel töltenek ki szállítólevelet			X	X		
A rongtott bizonylatot szakszerűen javítják			X	X		
A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát.			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy)			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (selejtezési ív)			X	X		
Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (kiadási bizonylat)			X	X		
A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát			X			
Elszámoltatás			6			



KÉPZÉSI PROGRAM

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét					X	X
Értelmezik a fizetendő hiány leltár fogalmát.					X	X
Értelmezik a fizetendő többlet leltár fogalmát.					X	X
Értelmezik a fizetendő egyező leltár fogalmát.					X	X
Készletgazdálkodás				6		
A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban			X	X		
Értik a nyitókészlet jelentését			X	X		
Értik a zárókészlet jelentését			X	X		
Értik a készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését			X	X		
ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort			X	X		
Számtani átlagot számolnak			X	X		
Kronologikus átlagot számolnak			X	X		
Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban			X	X		
Meg tudják határozni a forgási sebességet fordulatokban			X	X		
A kapott eredményt értelmezik					X	X
Üzleti menedzsment						279
Gazdálkodás a bevételekkel						52
a bevétel fogalma					X	X
egyszerű számvitel alapjai					X	X
nettó ár					X	X
bruttó ár					X	X
ÁFA					X	X
felszolgálati díj					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: ármeghatározás					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: érvényességi határidők beállítása					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: engedmények beállítása					X	X
az árrés fogalma					X	X
szintmutatók					X	X
A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai					X	X
A bevételtervezés egyszerű folyamata: a bevétel egységekre, időtávokra bontása					X	X
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					34	
Ismeri a bevétel bizonylatait					X	X
Elszámoltatás					X	X
A számla alaki, tartalmi követelményei					X	X
A számla gépi kiállítása					X	X
A számla kézi kiállítása					X	X
A számla sztornóztatása					X	X
Fizetési módok: készpénz					X	X
Fizetési módok: bankkártya					X	X
Fizetési módok: készpénz-helyettesítők					X	X
Fizetési módok: banki átutalás					X	X
Fizetési módok: banki POS-terminál használata					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (blokkolás)					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalbontás)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (cikk áthelyezése)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (tételszornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (számlaszornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előlegszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (hitelszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (engedményadás)					X	
Értékesítési szerződés					X	X
A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása					X	X
Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei					X	X
Fizetési határidők, előleg					X	X
Fizetési határidők, foglaló					X	X
Fizetési határidők, kaució					X	X
Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)					X	X
Számlázó munkaállomáselszámolási bizonylatai					X	X
kasszagépek elszámolási bizonylatai					X	X
banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai					X	X
Felszolgálati díj kifizetése					X	X
TIP kifizetése					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): borra való kezelése, nyilvántartása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): az elviteles termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): a helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Az ártájékoztató eszközök					X	X
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás					106	
Az áruforgalmi mérleg sor elemei					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (mennyiségek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (veszteségek)					X	X
Ételköltség					X	X
Italköltség					X	X
egyéb költségek (fogalmak, szintmutatók értelmezése)					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: többszintű működés használata					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X
Beszerezés: beszállítók kiválasztása					X	X
Beszerezés: árajánlatkérés					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Beszerzés: ajánlatok összehasonlítása					X	X
Beszerzés: beszállítók értékelése, minősítése					X	X
Beszerzés: egyszerű szállítói szerződés					X	X
Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások)					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: maximum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: biztonsági készlet					X	X
Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
készlet-statisztikák készítése					X	X
Anyagi felelősség					X	X
Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a leltározás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: tárgyi eszközök					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: eszközelejtár					X	X
Létszám- és bérgazdálkodás					34	
Álláshirdetések						X
önéletrajz						X
motivációs levél						X
álláskereső portálok						X



KÉPZÉSI PROGRAM

személyes interjú						X
bemutakozás						X
Toborzás, munkatársak keresése					X	X
kiválasztási módszerek					X	X
a cég bemutatása					X	X
orientációs tréning					X	X
szakmai tréning					X	X
munkaviszony létesítése					X	X
munkaviszony megszüntetése					X	X
belépés folyamata, dokumentumai					X	X
kilépés folyamata, dokumentumai					X	X
Munkaszerződés: kötelező elemei					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozott)					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozatlan)					X	X
próbaidő					X	X
felmondási idő					X	X
kölcsönzött munkaerő					X	X
állásmegosztás					X	X
szabadidő					X	X
pihenőidő					X	X
osztott munkaidő					X	X
munkaidő hossza					X	X
beosztáskészítés időbeli korlátai					X	X
Heti beosztás tervezése					X	X
éves szabadság tervezése					X	X
jelenléti ív vezetése					X	X
teljesítménylap kitöltése					X	X
A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet					X	X
üzemi tanács					X	X
Munka Törvénykönyve					X	X
hatóságok					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Munkakörök és szükséges képzettségek					X	X
Munkaköri leírások					X	X
bérezés alapjai: bérelemek					X	X
alapbér					X	X
juttatások					X	X
prémiumok					X	X
egyéb bér jellegű juttatások					X	X
SZJA,					X	X
járadékok					X	X
borraváló és TIP speciális szabályozása					X	X
a bérek tervezésének alapjai					X	X
a bérek bontása egységekre					X	X
a bérek bontása időtávokra					X	X
a bérek bontása munkakörökre					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)					X	X
Vezetés a gyakorlatban					19	
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést						X
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját					X	
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést					X	
Vállalkozás indítása					34	
Vállalkozási formák (egyéni) alapítása						X
Vállalkozási formák (egyéni) működtetése						X
Vállalkozási formák (társas) alapítása						X
Vállalkozási formák (társas) működtetése						X



KÉPZÉSI PROGRAM

A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)						X
A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai						X
Marketing és protokoll tantárgy					124	
Marketing					80	
Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai					X	X
Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei					X	X
Disztribúciós politika (beszerzési csatornák)					X	X
Disztribúciós politika (értékesítési csatornák)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (cégreklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (termékreklám)					X	X
Reklámhordozók (elektronikus média)					X	X
Reklámhordozók (nyomtatott sajtó)					X	X
Reklámhordozók (plakátok)					X	X
Reklámhordozók (levelek)					X	X
Üzleten belüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
Üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)					X	X
Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)					X	X
Online elégedettség-visszajelző rendszerek					X	X
Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett					X	X
A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Személyes eladás					X	X
Felülértékesítés (upsell)					X	X
Keresztértékesítés (cross-sell)					X	X
Eladásösztönzés: akciók					X	X
Eladásösztönzés: promóciók					X	X
Eladásösztönzés: kuponok					X	X
Eladásösztönzés: vásárlói hűségkártyák					X	X
Eladásösztönzés: utazási lehetőségek					X	X
Eladásösztönzés: nyeremények					X	X
Eladásösztönzés: árengedmények					X	X
Eladásösztönzés: bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours)					X	X
Eladásösztönzés: törzsvásárlói programok					X	X
Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei					X	X
Belső PR – szervezeti kultúra					X	X
piackutatás módszerei					X	X
konkurenciavizsgálat					X	X
árjánlatkérés					X	X
árjánlatadás					X	X
üzleti levél					X	X
egyszerű szerződés					X	X
Viselkedés és üzleti protokoll					44	
protokoll fogalma					X	X
protokoll értelmezése					X	X
Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)					X	X
Szóbeli kommunikáció a vendéggel					X	X
Szóbeli kommunikáció a partnerekkel					X	X
Köszönés (a négyes szabály értelmezése)					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

kézfogás					X	X
egyéb köszönési formák					X	X
elköszönés					X	X
Tegeződés					X	X
magázódás					X	X
Kommunikáció telefonon					X	X
A bemutatás szabályai					X	X
A bemutatkozás szabályai					X	X
Öltözködési szabályok (dress-code)					X	X
Ültetési rendek					X	X
ültetőkértvények					X	X
ültetési táblák készítésének és elhelyezésének szabályai					X	X
A kiszolgálás protokolláris sorrendje					X	X
A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai					X	X
A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete					X	X
Speciális szakmai kompetenciák tantárgy					279	
Konyhavezetési ismeretek					191	
A tanuló előre fel tud készülni a konyhában előforduló krízishelyzetekre					X	X
A tanuló meg tudja oldani a problémákat					X	X
A tanuló képes kezelni a konfliktushelyzeteket					X	X
Beosztásokat ír					X	X
Helyettesítéseket ír					X	X
fejlesztéseken és újításokon dolgozik					X	X
irodai munkát végez					X	X
Összehangolja a konyhai egységek munkáját					X	X
kapcsolatot tart a többi egység vezetőivel					X	X
Betartatja a higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályokat					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

gondoskodik a szükséges eszközök meglétéről					X	X
kezeli ezeknek a folyamatoknak a dokumentációját					X	X
Élelmezésvezetői ismeretek					88	
Ismeri a közétkeztetési konyhákat					X	X
Átlátja az ottani folyamatokat					X	X
Képes összeállítani és elkészíteni a speciális igényeknek megfelelő étrendeket és menüket is (diétás étkezés: purin, májkímélő, ulkusz stb.)					X	X
Táplálékallergiás fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat.					X	X
Intoleráns fogyasztóknak szánt menük tervezésénél magabiztosan helyettesíti az alapanyagokat, jól ismeri a megfelelő alternatívákat.					X	X
Tud energiaértéket számolni					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Pincér

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_pincer - vendegteri szakember 2020pdf-1599124744162.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_pincer_-_vendegteri_szakember_2020pdf-1599124744162.pdf)

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	137
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	137
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:	142
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:	143
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	148



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Pincér – vendégtéri szakember**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 1013 23 04**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: **Pincérsegéd**
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.



KÉPZÉSI PROGRAM

3	Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
5	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
6	Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismer éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
7	Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.	Ismeri az üzlet választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.	Önállóan képes a vendégek igényei szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint
8	Felhasználást végez a különböző felszolgálási módok	Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás



KÉPZÉSI PROGRAM

	és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.	felszolgálási szabályokat.	munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.
9	Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.	Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervizálására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.	Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.	Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni
10	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és



KÉPZÉSI PROGRAM

		nyelven a szakmai szókinccsel.		formai szabályok alapján.
11	Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
12	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
13	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
14	Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során.	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
15	Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi



KÉPZÉSI PROGRAM

	<p>szoftvert, fizetési a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.</p>	<p>fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.</p>	<p>számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.</p>	<p>szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizettet.</p>
16	<p>Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.</p>	<p>Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készlet-változásokról.</p>	<p>Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.</p>
17	<p>Napi munkatevékenységét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.</p>	<p>Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.</p>	<p>A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.</p>
18	<p>Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.</p>	<p>Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.</p>	<p>Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.</p>	<p>Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.</p>
19	<p>A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat véggez. Az ételek és italok adagjainak</p>	<p>Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek</p>	<p>Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.</p>	<p>A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az</p>



KÉPZÉSI PROGRAM

kiszámoláshoz tömeg- és veszteség-számításokat végez.	kiszámításának módjait.		értékesítéssel kapcsolatban.
---	-------------------------	--	------------------------------

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.
		Tantárgy megnevezése			
Közismereti tantárgy	Idegen nyelv		2	2	2
	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom		2	2	2
	Matematika		2	2	1
	Osztályközösség-építő Program		1	0,5	0,5
	Természetismeret		3		
	Testnevelés		4	0,5	0,5
	Történelem és társadalomismeret		3		
	Zöld Föld		1		
	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek				1
	Összesen közismeret:		18	7	7
	Szakmai tantárgy	Munkavállalói ismeretek		1	
A munka világa			1		
IKT a vendéglátásban			2		
Cukrászati termelés alapjai			3		
Ételkészítés alapjai			3		
Vendégtéri értékesítés alapjai			3		
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai			3		
Élelmiszerismeret				1	1
Italismeret és ételsor összeállítás				0,5	0,5
Élőmunka a gyakorlatban				1,5	1,5
Rendezvényszervezés				1	
Gazdasági ismeretek				2	2
Szakmai idegen nyelv				1	1
Informatika a vendéglátásban					0,5
Portfólió készítés					0,5
Összesen szakma:			16	7	7
Heti teljes óraszám:		34	14	14	



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy				
Rendezvénytervezési ismeretek				
Az értékesítés folyamata	x	x		
Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)		x		
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek		x		
Felhasználás általános szabályai	x	x		
Üzletnyitás előtti előkészületek				x
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás			x	x
Számla kiegyenlítése, fizetési módok			x	
Zárás utáni teendők			x	
Standolás, standív elkészítése, elszámolás			x	
Kommunikáció a vendéggel				
Általános kommunikációs szabályok	x	x		
Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során	x	x		
Kommunikáció a társas étkezéseken	x			
Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken	x			
Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken	x			
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	x	x		
Etikett és protokoll szabályok		x		
Megjelenés		x		
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	x	x		
Önállóan képes alkalmazni az etikett és protokoll szabályokat a vendéggel való kommunikáció során			x	
Rendezvénylogisztika				
Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)			x	x
Eszközige, technikai háttér, munkaerő-szükséglet			x	x
A rendezvény lebonyolítása				
Nyitás előtti előkészítő műveletek			x	x
Szervizasztal felkészítése			x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Gépek üzembe helyezése			X	
Rendezvénykönyv ellenőrzése			X	X
Vételezés raktárból, készletek feltöltése			X	X
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)			X	
Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése			X	
Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)			X	
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)			X	X
Elszámolás, fizettetés				
Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.		X	X	X
Vendégtéri ismeretek tantárgy				
Felszolgálati ismeretek				
A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	X	X	X	X
A felszolgálat lebonyolítása				
Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata	X		X	X
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása	X		X	
Alkalmi rendezvényekre való terítés			X	
Rendezvényen való felszolgálat			X	
Szobaszerviz feladatok ellátása			X	
Fizetési módok				
Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé			X	X
Étel- és italismeret tantárgy				
Konyhatechnológiai alapismeretek				
Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások	X	X	X	
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	X	X	X	
Ételkészítési ismeretek				



KÉPZÉSI PROGRAM

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások	X	X	X	X
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”				
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei			X	X
Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban				
Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google				X
Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai				
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)	X	X	X	
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok	X	X		
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	X	X		
Az italok készítésének szabályai				
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése			X	X
Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás				
Aperitif és digestif italok, italajánlás			X	X
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)			X	
Étlap szerkesztésének szabályai			X	X
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai			X	X
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai			X	X
Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása			X	X
Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák				
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag				X
Értékesítési ismeretek tantárgy				
Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai				
Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök		X	X	X
A bankettkínálat kialakításának szempontjai				
Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége			X	X
A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			X	X
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.				



KÉPZÉSI PROGRAM

Sommelier feladatának marketingvontatkozásai				
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák			X	X
Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése				
Étterem megjelenése az online térben				
Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok				
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.				
Gasztroesemények az online térben				
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon		X	X	X
Hírlevelek szerkesztése és marketingvontatkozásai				
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint		X		X
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy				
Beszerezés				
Árrendelési és beszerzési típusok				X
Nyersanyagok beszerzési követelményei				X
Raktározás				
Az áruátvétel szempontjai és eszközei			X	X
Raktárak típusai, kialakításának szabályai				X
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai				X
A selejtezés szabályai				X
Termelés				
Vételezések szabályai				X
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés				X
Termelés helyiségei				X
Ügyvitel a vendéglátásban				
Bizonylatok, számlák, leltározás			X	X
Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői			X	X
Készletgazdálkodás a vendéglátásban			X	X
Százalékszámítás, mértékegység-átváltások				
Megoszlások számítása, kerekítési szabályok				X
Árképzés				
Árpolitika, az áralkalítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés				X
Jövedelmezőség				
A költség fogalma, az eredmény fogalma				X
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása				X



KÉPZÉSI PROGRAM

Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása				X
Elszámoltatás				
Leltárhiány, többlet értelmezése				X
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása				X
Vállalkozási formák				
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)				X
Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)				X
Alapvető munkajogi és adózási formák				
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)				X
Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei				X
Munkaköri leírás célja, tartalma				X
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói				X
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)				X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Kkrétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Vendégtéri szaktechnikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023.12.04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_vendegteri_szaktechnikus_2020pdf-1599124838560.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	150
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	150
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	156
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:	158
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	180



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Vendégtéri szaktechnikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 08**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
 - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Ismeri a különböző vendéglátó üzlettípusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.	Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.	Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között.



KÉPZÉSI PROGRAM

2.	Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árurendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében.	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árurendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonságttechnikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
3.	Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban.	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során.	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.
4.	Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat.	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát.	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értéként tekint a friss és hiteles információforrásokra.	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását.
5.	Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is.	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.



KÉPZÉSI PROGRAM

6.	Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.
7.	Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető élelmiszerbiztonságról a vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben.	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását.	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan.
8.	Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését.	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően.
9.	Megkötö a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal.	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árrendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árrendelést. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.
10.	Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.



KÉPZÉSI PROGRAM

11.	Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munka-szervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket.	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
12.	Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel.	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon.	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.
13.	Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
14.	Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt készít a vendég asztalánál.	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés lehetőségeivel, szabályaival.	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.



KÉPZÉSI PROGRAM

15.	Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat.	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit.
16.	Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.	Az árak kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégkör lehetőségeit.	A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.
17.	Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait.	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására.
18.	Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

		mindennapi működésére vonatkozóan.		
19.	Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munka-időbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket.
20.	Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól elvárható munka minőségét és mennyiségét.	A betanítás és felügyelet, irányítás során empátikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért.
21.	Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.
22.	Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4		
	Idegen nyelv - angol	4	4	4	4	3	
	Matematika	4	4	4,5	4		
	Történelem	3	3	3,5	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5	
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2,5			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5	
	Szakmai tantárgy	A munka világa	1				
Munkavállalói ismeretek		1					
IKT a vendéglátásban		2					
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		3					
Cukrászati termelés alapjai			3				
Ételkészítés alapjai			3				
A vendégtéri értékesítés alapjai			3				
Élelmiszerismeret				2	2		
Italismeret és ételsor összeállítás				1	1	1	
Rendezvényszervezés				1	1	0,5	
Élő munka a gyakorlatban				2	2	1,5	
Gazdasági ismeretek				2	2	2	
Szakmai idegen nyelv				1	2	1,5	
Informatika a vendéglátásban						0,5	
Portfólió készítés						1	
Marketing és protokoll					1	2	
Üzleti menedzsment				2	3	0,5	
Összesen szakma:	7	9	11	14	10,5		
Heti teljes óraszám:		34	34	34	34	14	



KÉPZÉSI PROGRAM



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy	A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
A rendezvények típusai, fajtái						
A vendégfogadás szabályai	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: állófogadások	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: koktélparti	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: ültetett állófogadások	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: esküvők	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: egyéb családi rendezvények	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: protokollfogadások, egyéb társas rendezvények	x	x				
Étkezéssel egybekötött rendezvények: egyéb társas rendezvények	x	x				
Rendezvények protokollja	x	x				
Önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	x	x	x		x	
Képesek a célnak megfelelő rendezvény típusokat meghatározni, feladatként, részfázisonként kiadni, az elkészítést ellenőrizni.	x	x				
Az értékesítés folyamata						



KÉPZÉSI PROGRAM

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)		X				
Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek	X					
Felhasználás általános szabályai	X	X				
Üzletnyitás előtti előkészületek		X				
Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	X	X				
Számla kiegyenlítése, fizetési módok	X					
Zárás utáni teendők	X					
Standolás, standív elkészítése, elszámolás	X					
Önállóan, rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	X	X	X		X	
Kommunikáció a vendéggel						
Általános kommunikációs szabályok	X	X				
Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során	X	X				
Kommunikáció a társas étkezéseken	X					
Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken	X					
Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken	X					
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	X	X				
Etikett és protokoll szabályok		X				
Megjelenés		X				
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	X	X				
Önállóan képes alkalmazni az etikett és protokoll szabályokat a vendéggel való kommunikáció során	X					
Teljesen önállóan kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	X		X		X	
Rendezvénylogisztika						
Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)	X	X				



KÉPZÉSI PROGRAM

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	x	x				
Teljesen önállóan felméri az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő szükségletét					x	
A rendezvény lebonyolítása						
Nyitás előtti előkészítő műveletek	x	x				
Szervizasztal felkészítése	x					
Gépek üzembe helyezése	x					
Rendezvénykönyv ellenőrzése			x	x		
Vételezés raktárból, készletek feltöltése	x	x				
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)			x			
Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése			x			
Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)			x			
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)			x	x		
Teljesen önállóan lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.					x	
Elszámolás, fizettetés						
Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.			x	x		
Teljesen önállóan a rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.					x	
Vendégtéri ismeretek tantárgy	A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
Felszolgálási ismeretek						



KÉPZÉSI PROGRAM

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények	x	x				
a felszolgálás általános szabályai	x	x	x	x		
nyitás előtti műveletek	x	x	x	x		
vendég fogadása	x	x	x	x		
ajánlás			x	x		
Teljesen önállóan elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételtitalt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.			x		x	
Teljesen önállóan használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és sültés felé való továbbításánál.			x		x	
A felszolgálás lebonyolítása						
Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata	x		x	x		
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása	x					
Alkalmi rendezvényekre való terítés	x		x			
Rendezvényen való felszolgálás			x			
Szobaszerviz feladatok ellátása			x			
Teljesen önállóan lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon.			x			
Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.						
Teljesen önállóan ellenőrzi és használja a digitális számlázó programot a vendég fizettetésénél.			x			
Fizetési módok						
Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé			x	x		
Teljesen önállóan fizeteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel			x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Teljesen önállóan ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizettetésénél és az elszámolásnál.			x			
Étel- és italismeret tantárgy	A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
Konyhatechnológiai alapismeretek						
Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások	x		x		x	
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata	x	x	x			
Teljesen önállóan, a vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza konyhatechnológiai alap-ismereteit.			x		x	
Teljesen önállóan használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.			x		x	
Ételkészítési ismeretek						
Hideg előételek	x	x				
levesek	x	x				
meleg előételek			x	x		
főzelékek	x	x				
köreték	x	x				
mártások	x	x				
saláták	x	x				
dresszinge	x	x				
főételek			x	x		
befejező fogások			x	x		
Teljesen önállóan ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köreték, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit			x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”						
A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei			X	X		
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcs-gasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.			X	X		
Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szakcikkeket			X	X		
Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban						
Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google				X		
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.			X			
Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai						
Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)	X	X	X	X		
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok	X	X		X		
Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	X	X	X	X		
Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	X	X	X	X		
Az italok készítésének szabályai						
Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése			X	X		
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.			X			
Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás						
Aperitif és digestif italok, italajánlás			X	X		
Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)			X			
Étlap szerkesztésének szabályai			X	X		
Itallap/borlap szerkesztésének szabályai			X	X		
Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai			X	X		



KÉPZÉSI PROGRAM

Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása			x	x		
Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze			x			
Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák						
A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag				x		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételek-vel és italokkal kapcsolatban.			x			
Értékesítési ismeretek tantárgy	A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai						
Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök	x	x				
Étlapot és itallapot szerkeszt a marketingszempontok figyelembevételével.	x		x			
A bankettkínálat kialakításának szempontjai						
Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége			x	x		
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.			x			
A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai						
Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.			x	x		
Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.			x			
Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.			x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai						
Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák			X	X		
Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier-ismereteket, feladatának marketingvonatkozásait			X			
Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése						
Étterem megjelenése az online térben			X	X		
Étteremhonalap felépítése, admin-feladatok			X	X		
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.			X	X		
Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket.			X			
Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat			X			
Gasztroesemények az online térben						
Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon			X	X		
Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraestek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon.			X			
Gasztronómiai eseményeket szer-vez az online térben.			X			
Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai						
A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint			X	X		
Hírleveleket szer-keszt a marketing-szempontoknak megfelelően			X			
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy	A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
Beszerezés						
Árrendelési és beszerzési típusok		X				



KÉPZÉSI PROGRAM

Nyersanyagok beszerzési követelményei		X				
Megrendeli, beszerzi az árukat az árrendelés és beszerzés szabályai szerint.		X				
Tisztában van a beszerzés, árrendelés szabályaival		X				
Ismeri és használja a beszerzés, árrendelés szoftvereit		X				
Raktározás						
Az áruátvétel szempontjai és eszközei	X	X				
Raktárak típusai, kialakításának szabályai		X				
Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai	X	X				
A selejtezés szabályai	X	X				
Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szerint	X					
Használja a digitális rendszereket az áruátvételnél és a raktározásnál.	X					
Termelés						
Vételezések szabályai	X	X				
Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés	X	X				
Termelés helyiségei	X	X				
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, szabályait és szempontrendszerét	X					
Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.	X					
Ügyvitel a vendéglátásban						
Bizonylatok, számlák, leltározás	X	X				
Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői	X	X				
Készletgazdálkodás a vendéglátásban	X	X				
Bizonylatokat állít ki, számlákat állít ki, leltározik	X					
Használja az egység bizonylatolásra, számlázásra és leltározásra alkalmazott szoftvereit	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások					
Megoszlások számítása, kerekítési szabályok		X			
Értelmezi és alkalmazza a százalék-számítást, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályokat.		X			
Árképzés					
Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés		X			
Teljesen önállóan árat képez az árképzési modellnek megfelelően		X			
Jövedelmezőség					
A költség fogalma, az eredmény fogalma				X	
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása				X	
Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása				X	
Teljesen önállóan költséggazdálkodást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredményt. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.			X		
Elszámoltatás					
Leltárhiány, többlet értelmezése				X	
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása				X	
Teljesen önállóan leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és -többletet értelmez			X		
Vállalkozási formák					
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)		x				
Teljesen önállóan megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit		x				
Alapvető munkajogi és adózási formák						
Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)		x				
Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei		x				
Munkaköri leírás célja, tartalma		x				
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói		x				
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)		x				
Teljesen önállóan értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket		x				
Üzleti menedzsment	A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
Gazdálkodás a bevételekkel						
a bevétel fogalma					x	x
egyszerű számvitel alapjai					x	x
nettó ár					x	x
bruttó ár					x	x
ÁFA					x	x
felszolgálati díj					x	x
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele					x	x
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez					x	x



KÉPZÉSI PROGRAM

Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: ármeghatározás					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: érvényességi határidők beállítása					X	X
Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: engedmények beállítása					X	X
az árrés fogalma					X	X
szintmutatók					X	X
A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai					X	X
A bevételtervezés egyszerű folyamata: a bevétel egységekre, időtávokra bontása					X	X
Teljesen önállóan a beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.					X	
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						
Ismeri a bevétel bizonylatait					X	X
Elszámoltatás					X	X
A számla alaki, tartalmi követelményei					X	X
A számla gépi kiállítása					X	X
A számla kézi kiállítása					X	X
A számla sztornózása					X	X
Fizetési módok: készpénz					X	X
Fizetési módok: bankkártya					X	X
Fizetési módok: készpénz-helyettesítők					X	X
Fizetési módok: banki átutalás					X	X
Fizetési módok: banki POS-terminál használata					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (blokkolás)					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalbontás)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (cikk áthelyezése)					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (tételsztornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (számlasztornó)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előlegszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (előleg-felhasználás)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (hitelszámla)					X	
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (engedményadás)					X	
Értékesítési szerződés					X	X
A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása					X	X
Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei					X	X
Fizetési határidők, előleg					X	X
Fizetési határidők, foglaló					X	X
Fizetési határidők, kaució					X	X
Pénzügyi elszámolás: bevétel feladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)					X	X
Számlázó munkaállomás elszámolási bizonylatai					X	X
kasszagépek elszámolási bizonylatai					X	X
banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Felszolgálati díj kifizetése					X	X
TIP kifizetése					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): borralaló kezelése, nyilvántartása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): az elviteles termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): a helyben fogyasztott termékeknel alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása					X	X
Az ártájékoztató eszközök					X	X
Teljesen önállóan a bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségszinteket.					X	
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás						
Az áruforgalmi mérleg sor elemei					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (mennyiségek)					X	X
Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (veszteségek)					X	X
Ételköltség					X	X
Italoköltség					X	X
egyéb költségek (fogalmak, szintmutatók értelmezése)					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: többszintes működés használata					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele					X	X
Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: kalkulációk eladási cikkekhez rendelése					X	X
Beszerezés: beszállítók kiválasztása					X	X
Beszerezés: árajánlatkérés					X	X
Beszerezés: ajánlatok összehasonlítása					X	X
Beszerezés: beszállítók értékelése, minősítése					X	X
Beszerezés: egyszerű szállítói szerződés					X	X
Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírások)					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
Készletmozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: maximum készlet					X	X
A készletgazdálkodás alapfogalmai: biztonsági készlet					X	X
Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése					X	X
készlet-statisztikák készítése					X	X
Anyagi felelősség					X	X
Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a leltározás gyakorlata					X	X
Elszámolás a készletekkel: a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési eszközök					X	X
Az alap eszközcsoportok ismerete: tárgyi eszközök					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok					X	X
Leltározással összefüggő ismeretek: eszközleltár					X	X
Teljesen önállóan számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Teljesen önállóan az értékesítés során a számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.					X	
Teljesen önállóan a számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok segítségével végzi el a feladatokat.					X	
Létszám- és bérgazdálkodás						
Álláshirdetések						X
önéletrajz						X
motivációs levél						X
álláskereső portálok						X
személyes interjú						X
bemutakozás						X
Toborzás, munkatársak keresése					X	X
kiválasztási módszerek					X	X
a cég bemutatása					X	X
orientációs tréning					X	X
szakmai tréning					X	X
munkaviszony létesítése					X	X
munkaviszony megszüntetése					X	X
belépés folyamata, dokumentumai					X	X
kilépés folyamata, dokumentumai					X	X
Munkaszerződés: kötelező elemei					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozott)					X	X
Munkaszerződés: időbeli hatálya (határozatlan)					X	X
próbadíj					X	X
felmondási idő					X	X
kölcsönzött munkaerő					X	X
állásmegosztás					X	X
szabadidő					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

pihenőidő					X	X
osztott munkaidő					X	X
munkaidő hossza					X	X
beosztáskészítés időbeli korlátai					X	X
Heti beosztás tervezése					X	X
éves szabadság tervezése					X	X
jelenléti ív vezetése					X	X
teljesítménylap kitöltése					X	X
A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet					X	X
üzemi tanács					X	X
Munka Törvénykönyve					X	X
hatóságok					X	X
Munkakörök és szükséges képzettségek					X	X
Munkaköri leírások					X	X
bérezés alapjai: bérelemek					X	X
alpbér					X	X
jutalékok					X	X
prémiumok					X	X
egyéb bér jellegű juttatások					X	X
SZJA,					X	X
járadékok					X	X
borravaló és TIP speciális szabályozása					X	X
a bérek tervezésének alapjai					X	X
a bérek bontása egységekre					X	X
a bérek bontása időtávokra					X	X
a bérek bontása munkakörökre					X	X
Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Teljesen önállóan a szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.					X	
Teljesen önállóan a szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.					X	
Vezetés a gyakorlatban						
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést						X
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját					X	
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést					X	
Teljesen önállóan beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.					X	
Teljesen önállóan elkészíti a területe üzemelési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.					X	
Teljesen önállóan irodai alkalmazásokat használ					X	
Vállalkozás indítása						
Vállalkozási formák (egyéni) alapítása						X
Vállalkozási formák (egyéni) működtetése						X
Vállalkozási formák (társas) alapítása						X
Vállalkozási formák (társas) működtetése						X
A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)						X
A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai						X
Teljesen önállóan vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételeivel					X	
Marketing és protokoll tantárgy	A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					



KÉPZÉSI PROGRAM

Marketing						
Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai					X	X
Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei					X	X
Disztribúciós politika (beszerzési csatornák)					X	X
Disztribúciós politika (értékesítési csatornák)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (cégreklám)					X	X
Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (termékreklám)					X	X
Reklámhordozók (elektronikus média)					X	X
Reklámhordozók (nyomtatott sajtó)					X	X
Reklámhordozók (plakátok)					X	X
Reklámhordozók (levelek)					X	X
Üzleten belüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
Üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban					X	X
ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok)					X	X
Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)					X	X
Online elégedettség-visszajelző rendszerek					X	X
Kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett					X	X
A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata					X	X
Személyes eladás					X	X
Felülértékesítés (upsell)					X	X
Keresztértékesítés (cross-sell)					X	X
Eladásösztönzés: akciók					X	X
Eladásösztönzés: promóciók					X	X
Eladásösztönzés: kuponok					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Eladásösztönzés: vásárlói hűségkártyák					X	X
Eladásösztönzés: utazási lehetőségek					X	X
Eladásösztönzés: nyeremények					X	X
Eladásösztönzés: árengedmények					X	X
Eladásösztönzés: bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours)					X	X
Eladásösztönzés: törzsvásárlói programok					X	X
Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei					X	X
Belső PR – szervezeti kultúra					X	X
piackutatás módszerei					X	X
konkurenciavizsgálat					X	X
árjánlatkérés					X	X
árjánlatadás					X	X
üzleti levél					X	X
egyszerű szerződés					X	X
Teljesen önállóan marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.					X	
Teljesen önállóan információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból					X	
Teljesen önállóan használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.					X	
Teljesen önállóan az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel					X	
Viselkedés és üzleti protokoll						
protokoll fogalma					X	X
protokoll értelmezése					X	X
Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)					X	X
Szóbeli kommunikáció a vendéggel					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Szóbeli kommunikáció a partnerekkel					X	X
Köszönés (a négyes szabály értelmezése)					X	X
kézfogás					X	X
egyéb köszönési formák					X	X
elköszönés					X	X
Tegeződés					X	X
magázódás					X	X
Kommunikáció telefonon					X	X
A bemutatás szabályai					X	X
A bemutatkozás szabályai					X	X
Öltözködési szabályok (dress-code)					X	X
Ültetési rendek					X	X
ültetőkétyák					X	X
ültetési táblók készítésének és elhelyezésének szabályai					X	X
A kiszolgálás protokolláris sorrendje					X	X
A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai					X	X
A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete					X	X
Teljesen önállóan a társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.					X	
Teljesen önállóan a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.					X	
Teljesen önállóan kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel					X	
Teljesen önállóan a munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.					X	
Speciális szakmai kompetenciák tantárgy	A képzés órakeretének legalább 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.					
A vendég asztalánál készíthető ételek						
asztalnál készíthető ételek típusai					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

asztalnál készíthető ételek technológiái					X	
flambírozási formák					X	
új trendek					X	X
Teljesen önállóan a vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.					X	
Teljesen önállóan digitális hőközlő berendezéseket kezel					X	
Teljesen önállóan a vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.					X	
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein						
Munkaszervezési formák					X	X
optimális munkaidő-beosztások					X	
létszámgazdálkodás					X	X
kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása					X	
Teljesen önállóan megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.					X	
Teljesen önállóan megfelelő számítógépes szoftvereket használ					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Kkrétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Kereskedelmi értékesítő

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023. 12. 04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_kereskedelem_kereskedelmi_ertekesito_2020pdf-1599123546684.pdf

Hivatkozva: 2023. 05. 18.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	182
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	183
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	193
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:	194
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	201



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Kereskedelem**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Kereskedelmi értékesítő**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **4 0416 13 02**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelmi ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges



KÉPZÉSI PROGRAM

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közötti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a közöttük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer e).	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer t.
2	Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, a kiadásokat és a megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi a számításokat, igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket, és javaslatokat fogalmaz meg.
3	Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási munkamegosztást és időbeosztást.	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a közöttük lévő fontossági sorrendet.	Figyelembe veszi az egy háztartásban élők készségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.
4	Elemzi az egyes vállalozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalozási forma kiválasztására.
5	Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az



KÉPZÉSI PROGRAM

	költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	kategóriáit, jellemzőit.	kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	állami költségvetés alakulását.
6	Esettanulmányokon keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősség és garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
7	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezetten törekszik a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
8	Vevőhöz / ügyfélhelyezethez igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyfeladatokat bekér, ajánlatot kér meglévő üzleti partnerektől, áruátvételnél tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).	Ismeri a kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empátikusan és proaktív módon alkalmazza.	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

9	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Képviseli és tudatosan alkalmazza - szituációhoz igazítottan - a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.
10	Szövegszerkeszt, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal, és instrukciók szerint felhasználja ezeket.
12	Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedési alágazatok	Tisztában van a közlekedési alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést, és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.



KÉPZÉSI PROGRAM

		előnyeit és hátrányait.		
13	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.
14	Kiválasztja a szükséges/megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugták pontos kitöltésére, kitöltött számlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
15	Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerezés, készletezés és értékesítés alapvető kapcsolatát.	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyes szakaszait. Törekszik a gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.
16	Áruajánlással segíti a vevőt / ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás lehetséges indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat, felismeri a vevői típusokat.	Az áruajánlás során empátikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő / ügyfél



KÉPZÉSI PROGRAM

				igényeinek kiszolgálásáért.
17	Közreműködik az árubeszerzés folyamatában: előkészíti vagy segíti az áru megrendelését.	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.
18	Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használt bizonylatokat, és hibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az áru jogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
19	Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvjva az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes forgását.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvására. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.
20	A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakítása során törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

21	Előkészíti az árut értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti vonatkozásait.	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és árufeltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.
22	Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfelelőséget.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és jár el az adott protokoll szerint (pl.: selejtez).
23	Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termékinformációk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkéket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti el és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti el és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
24	Részt vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében. Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiadások, kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmi akciókat.
25	Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti	Ismeri a termékválasztékot, az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemzőit, minőségi jellemzőit,	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új	Árubemutató és -értékesítő feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.



KÉPZÉSI PROGRAM

	a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket . Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.	termékelőnyeit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	fogyasztói trendekre.	
26	Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra.	Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét.	Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.	Az árukat önállóan készíti elő vevői szállításra.
27	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozására és visszaigazolására adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.	Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.	Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.
28	Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát .	A komissiózás és expediálás során törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállítási feladatait.
29	Részt vesz a leltár, visszáru, göngyölegkezelés és a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és a leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszáru üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségéért és értékéért.
30	Alkalmazza az áru-és vagyónvédelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyónvédelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyónvédelmi szabályok betartását.	Áru és vagyónvédelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági



KÉPZÉSI PROGRAM

			Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általi betartását.	munkatárstól segítséget kér.
31	Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyonvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munkafolyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
32	Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
33	Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvarias kommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli eseteknél az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségével kéri.
34	Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka- és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellő gondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.



KÉPZÉSI PROGRAM

35	Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetre és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben a munkaterületét.
36	Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
37	Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	A rutinszerű feladatokat önállóan elvégzi, speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
38	Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait a higiénia megteremtése érdekében.	Felelős a hatáskörén belüli egészségügyi előírások betartásáért.
39	Rangsorolja és megszervezi - a kapott információk alapján - a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.
40	Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Képes alkalmazni a kereskedelemben	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartása Nagyfokú	Felelős a hatáskörén belüli munka- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

	eseményeket, ha bekövetkeznek.	előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	precizitással végzi munkáját.	
41	Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
42	Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jóállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

Évfolyam	9.	10.	11.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	576	972	837	2385
Munkavállalói ismeretek	36	0	0	36
Gazdasági ismeretek	216	0	0	216
Kommunikáció	72	0	0	72
Digitális alkalmazások	180	0	0	180
Vállalkozások működtetése	72	0	0	72
Kereskedelmi ismeretek	0	108	62	170
Termékismeret és forgalmazás - élelmiszer	0	72	31	103
Termékismeret és forgalmazás - ruházat	0	36	0	36
Termékismeret és forgalmazás - műszaki	0	0	31	31
Szakmai számítás	0	108	62	170
Üzlet működtetése	0	36	31	67
Pénztárgépkézelés	0	0	62	62
Portfólió készítés	0	0	31	31
Duális képzés	0	612	527	1139
Összefüggő szakmai gyakorlat	0	140	0	140

A tanulók 10. és 11. évfolyamon felváltva vannak 1 hetet az iskolában és 1 hetet a duális partnernél úgy, hogy a 2 évfolyam eltérő heteken tartózkodik az iskolában és a duális partnernél. Ezeken az évfolyamokon a duális partner határozatlan idejű szakképzési munkaszerződéssel foglalkoztatja a tanulókat.



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	10. évfolyam		11. évfolyam	
	elmélet	duális partner gyakorlat	elmélet	duális partner gyakorlat
Kereskedelmi ismeretek				
Áruforgalmi ismeretek				
Az áruforgalmi folyamat elemei	x	x	x	x
Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban	x	x	x	x
A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés	x	x	x	x
Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai	x	x	x	x
A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja	x	x	x	x
Göngyölegkezelés	x	x	x	x
Raktárak, tárolási módok	x	x	x	x
Árumozgató eszközök és gépek	x	x	x	x
Beérkezett áruk készletre vételezése	x	x	x	x
Készletnyilvántartó program megismerése	x	x	x	x
Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása	x	x	x	x
A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése	x	x	x	x
Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)	x	x	x	x
Az áruk eladásra történő előkészítése	x	x	x	x
Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek	x	x	x	x
Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók	x	x	x	x
Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések	x	x	x	x
Az áru kihelyezése az eladótérbe	x	x	x	x
Értékesítési csatornák	x	x	x	x
Értékesítési módok	x	x	x	x
Szakmai számítások				
Árak felépítése	x		x	
Leértékelés, akció, kiárulás	x		x	
Forgalom	x		x	
Költségek	x		x	
Árréstömeg	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Átlagkészlet	x		x	
Forgási sebesség napokban, fordulatokban	x		x	
Áruforgalmi mérlegsor	x		x	
Leltáreredmény meghatározása	x		x	
Eredmény keletkezése	x		x	
Online kereskedelem				
Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok			x	x
Weblap, virtuális áruháza felépítése			x	x
Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása			x	x
Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése			x	x
Árukezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei			x	x
Az áru feladása			x	x
Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben			x	x
Üzlet működtetése				
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés				
Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők	x	x	x	x
Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben	x	x	x	x
A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja	x	x	x	x
Felkészülés a hatósági ellenőrzésre	x	x	x	x
Munka-, tűz- és balesetvédelem				
Munkavédelmi alapfogalmak	x	x	x	x
Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei	x	x	x	x
A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások	x	x	x	x
A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések	x	x	x	x
A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása	x	x	x	x
Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv	x	x	x	x
Környezetvédelem				
A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben	x	x	x	x
A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem	x	x	x	x
Az üvegházhatás jelensége, következménye	x	x	x	x



KÉPZÉSI PROGRAM

Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása	x	x	x	x
Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik	x	x	x	x
A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége	x	x	x	x
Erőforrás-gazdálkodás				
Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)	x	x	x	x
Munkakörök a kereskedelemben	x	x	x	x
Munkaszervezés és információs folyamatok	x	x	x	x
A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése	x	x	x	x
Áru- és vagyonsvédelem				
Az áru- és vagyonsvédelem szerepe	x	x	x	x
Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők	x	x	x	x
Áru- és vagyonsvédelmi eszközök	x	x	x	x
A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei	x	x	x	x
Rendkívüli esetek kezelése	x	x	x	x
Pénztárgépkezelés				
Pénztárgép működtetése				
Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben			x	
A pénztárnyitás feladatai			x	
A pénztárzárás feladatai			x	
Pénzkezelés szabályai				
A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások			x	
Pénzkezelés bizonylatai				
Nyugtaadási kötelezettség			x	
Gépi/kézi készpénzfizetési számla			x	
Fizetési eszközök, törvényi előírások				
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai			x	
Valutával történő fizetés szabályai			x	
Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai			x	
A pénztáros elszámoltatása				
A napi zárás elvégzése			x	
Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása			x	
Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása			x	
Önkiszolgáló pénztárterminál				
Az önkiszolgáló kassa nyitása és zárása			x	x
A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása			x	x



KÉPZÉSI PROGRAM

A terminál rendeltetésszerű működése			X	X
Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése			X	X
Termékismeret és -forgalmazás				
Árurendszerek				
Árurendszerek	X			
A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben	X			
EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök	X			
Minőség				
Az áru minőségére ható tényezők	X			
Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei	X			
Szabványok, szabványosítás	X			
Fogyasztói érdekvédelem				
A fogyasztókat megillető jogok	X			
A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások	X			
Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai	X			
A szavatosság	X			
A jóállás	X			
Fogyasztói panaszok kezelése	X			
Vásárlók könyve	X			
Békéltető testület	X			
Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben	X			
Árufőcsoportok bemutatása				
Élelmiszerek és élvezeti cikkek:				
– Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények	X	X	X	X
– Az élelmiszerek összetétele	X	X	X	X
– Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozási jelentősége	X	X	X	X
– Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)	X	X	X	X
– Rendszertani csoportosítás	X	X	X	
– Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések	X	X	X	X
– A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények	X	X	X	X
– Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai	X	X	X	X
Vegyárúk:				
– A vegyárúk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei	X	X	X	X
– A vegyárúk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása	X	X	X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

– A vegyiárak forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények	x	x	x	x
– Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések	x	x	x	x
– Vegyiárak rendszertani csoportosítása	x	x	x	x
Ruházati cikkek:				
– Rendszertani csoportosítása	x	x		
– A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése	x	x		
– A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények	x	x		
– Kapcsolódó szolgáltatások	x	x		
Vegyés iparcikkek:				
– A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása	x	x		
– A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok	x	x		
– Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok	x	x		
Műszaki cikkek:				
– Műszaki és elektromos alapismeretek			x	x
– Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jóállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények			x	x
– Minőségi és biztonsági követelmények			x	x
Termékkihelyezés				
A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával	x	x		
A bolti kihelyezés általános szabályai	x	x		
Polckép	x	x		
Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai	x	x		
Csomagolás				
A csomagolás funkciói	x	x		
A csomagolóeszközök fajtái	x	x		
A csomagolásra vonatkozó előírások	x	x		
A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük	x	x		
Specifikus termékismeret				
A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések	x	x		



KÉPZÉSI PROGRAM

A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai:	x	x		
– Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai	x	x		
– Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése	x	x		
– Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés	x	x		
Fogyasztói trendek				
Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban				x
Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek				x
Génteknikai eljárásokkal előállított élelmiszerek				x
Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben				x
A digitális világ, okoseszközök				x
Felelős fogyasztás				x
Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem				x
Üzleti kommunikáció				
Az értékesítő szerepe				
termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre		x		x
A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban		x		x
Munkahelyi együttműködés		x		x
A vásárlási döntést befolyásoló tényezők				
A vásárlás indítékai		x		x
A vásárlási döntés folyamata		x		x
Vásárlói típusok, vásárlói magatartások		x		x
Értékesítési technikák és eladásösztönzés				
A marketingkommunikáció területei:		x		x
– Reklám		x		x
– Személyes eladás		x		x
– Vásárlásösztönzés, PR		x		x
BTL-eszközök a kereskedelemben:		x		x
– Vásárlásösztönzés		x		x
– Vásárláshelyi reklám		x		x
– A személyes eladás technikája		x		x
Digitális kommunikáció				



KÉPZÉSI PROGRAM

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



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szegi Ottilia Katalin
igazgató

.....
Szendrei Csilla
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Kereskedő és webáruházi technikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023. 12. 04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt kereskedelem kereskedo es webaruhazi technikus 2020pdf-1599123563868.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_kereskedelem_kereskedo_es_webaruhazi_techikus_2020pdf-1599123563868.pdf)

Hivatkozva: 2023. 06. 28.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	203
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	204
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	215
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:	216
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	232



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Kereskedelem**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Kereskedő és webáruházi technikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 0416 13 03**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Szakképző iskolai oktatásban: -
 - 1.9.2. Technikumi oktatásban: 280 óra
 - 1.9.3. Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges



KÉPZÉSI PROGRAM

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közötti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a közöttük lévő kapcsolatokat.	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer t.
2	Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, a kiadásokat és a megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi a számításokat. Igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket és javaslatokat fogalmaz meg.
3	Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási munkamegosztást és időbeosztást.	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a közöttük lévő fontossági sorrendet.	Figyelembe veszi az egy háztartásban élők készségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti a saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.
4	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, megállapítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.



KÉPZÉSI PROGRAM

5	Esettanulmányok on keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.
6	Esettanulmányok on keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősség és garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
7	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
8	Vevőhöz / ügyfélhelyezethez igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyféladatokat bekér, ajánlatot kér meglévő üzleti partnerektől, áruátvételnél tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).	Ismeri a kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empátikusan és proaktív módon alkalmazza.	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.
9	Adott szituációnak megfelelően	Ismeri a hétköznapi és a gazdasági életben	Képviseli és tudatosan alkalmazza -	Önállóan, felelősséggel használja a



KÉPZÉSI PROGRAM

	alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	szituációhoz igazítottan - a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.
10	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal, és instrukciók szerint felhasználja ezeket.
12	Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit, a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedési alágazatok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van a közlekedési alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.



KÉPZÉSI PROGRAM

13	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.
14	Kiválasztja a szükséges/megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugták pontos kitöltésére, kitöltött számlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
15	Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerezés, készletezés és értékesítés alapvető kapcsolatát.	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyes szakaszait. Törekszik a gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.
16	Áruajánlással segíti a vevőt/ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat.	Az áruajánlás során empátikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő/ügyfél igényeinek kiszolgálásáért.
17	Kereskedő és webáruházi technikusként elindítja és működteti a bolti és az e-	Ismeri a bolti és az e-kereskedelmi vállalkozások alapításának, működtetésének	Törekszik a tevékenységéhez legjobban illeszkedő vállalkozási forma megválasztására.	Önállóan képes vállalkozást alapítani és működtetni a jogszabályi előírások betartásával.



KÉPZÉSI PROGRAM

	kereskedelmi egységeket.	feltételeit, előírásait.		
18	Feltérképezi a piacon megtalálható különböző webáruházi rendszereket, és kialakítja állásfoglalását a bérletről vagy az egyedi webáruház létrehozásáról.	Pontosan megnevezi a különböző webáruházi rendszerek előnyeit és hátrányait.	Törekszik arra, hogy megvizsgálja ezeket a rendszereket pénzügyi és marketing szempontból egyaránt.	Felelősen dönt a számára legoptimálisabb webáruházi rendszer kiválasztásáról.
19	Folyamatosan figyeli az aktuális vállalkozói hitelek és pályázati felhívásokat.	Felismeri a pályázatokban rejlő lehetőségeket vállalkozása fejlesztéséhez.	Törekszik a pályázattal elnyert projekt tökéletes megvalósítására.	A pályázati elszámolást precízen végzi, annak tartalmáért, valóságáért felelősséget vállal.
20	Tanulmányozza az offline és az online világban működő kereskedelmi vállalkozások új kihívásait.	Azonosítja az új tereket és piacokat, az új kiskereskedelmi modelleket.	Nyitott az új kiskereskedelmi modellek elsajátítására, bevezetésére, mint pl. a hibrid tér, a kiterjesztett valóság, okos kiskereskedelem stb.	Önálló javaslatot fogalmaz meg a vezetőség felé az új stratégiai koncepciókkal és trendekkel kapcsolatban.
21	Kiszámolja és elemzi az áruforgalmi tevékenységet meghatározó mutatókat, amelyek a gazdálkodás eredményességét segítik.	Összefüggéseiben ismeri a likviditási mutatókat, a cash-flow fogalmát, kimutatását, jelentőségét, a pénzügyi kimutatások eredményeit, a jövedelmezőségi mutatókat, a finanszírozási lehetőségeket.	Motivált a vállalat gazdasági és marketing stratégiájának meghatározásában.	Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására, hogy a mutatók a tervezett szintet hozzák az eredményes működés érdekében és az alkalmazott stratégia sikerességében.



KÉPZÉSI PROGRAM

		Értelmezi és felismeri a közöttük lévő logikai kapcsolatokat, összefüggéseket.		
22	Bolti és e-kereskedelmi megrendeléseket vesz fel és készít, beszerzést végez, készletnyilvántartást vezet, és értékesít.	Ismeri a vállalkozás áruforgalmi folyamatát, annak rendszerét, a megrendelések folyamatát, a készletpolitikáját, az ehhez alkalmazott készletnyilvántartó programokat, a leltározás folyamatát, az áruk eladásra való előkészítését, az eladótéri és weboldali elhelyezését, továbbá ismeri az értékesítési módokat és az értékesítés folyamatát.	Törekszik a megrendelések határidőre történő teljesítésére, a megfelelő készletnagyság biztosítására, annak ellenőrzésére, valamint motivált az eladások számának növelésében.	Munkahelyi vezetőjével egyeztetve dönt a készletállomány nagyságáról, a megfelelő raktárkezelői program alkalmazásáról, használatáról. A beszállítói partnerekkel együttműködik, új megoldásokat kezdeményez a termékek értékesítésében.
23	Felméri és összeállítja a kereskedelmi egység áruválasztékát.	Megfelelő termékismerettel rendelkezik, és felismeri az új termékek forgalmazásában lévő lehetőségeket, nyitott az újdonságok iránt.	Szem előtt tartja a termékeken található jelölések, az áruk címkéjén lévő információk pontos adattartalmát, a fogyasztói árak egyértelmű feltűntetését.	Betartja a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos szabályokat, a speciális előírásokat.
24	Meghatározza a létszám- és bér-gazdálkodási, valamint a jövedelmezőségi	Ismeri a bevételeket és költségeket, valamint ezen tényezők profitra gyakorolt hatását.	Törekszik az eredményes működésre, a profit maximalizálására.	Munkahelyi vezetőjével felelős döntéseket hoz a pénzügyi kockázatok csökkentése



KÉPZÉSI PROGRAM

	mutatókat, a fizetendő adókat.	Tisztában van az adózással kapcsolatos előírásokkal.		érdekében. Felelősen jár el az adózással kapcsolatos jogszabályi előírások betartásában.
25	Megtervezi a vállalat számára legjobb elektronikus beszállítói rendszerek folyamatszervezését, logisztikáját, beszerzi az ehhez szükséges szoftvereket.	Részletesen ismeri a piacon jelenlévő leginnovatívabb technológiákat, szoftvereket, fulfillment webshop logisztikát, cégeket, a felhőalapú logisztikai platformokat.	Nyitott a legújabb e-kereskedelem raktárlogisztikai folyamatainak elsajátítására, a globális szemlélet kialakítására, a nemzetközi terjeszkedésre, a legjobb alvállalkozók, szolgáltatók, vagyis a 3PL (Third Party Logistics) felkutatására.	Vezetői irányítással kreatívan hozza meg döntéseit a vállalat számára leghatékonyabb logisztikai rendszer használatáról, a big data és mesterséges intelligencia (chatbot) alkalmazásáról, a fulfillment cégek igénybeviteléről.
26	Felméri a kiskereskedelemben alkalmazott digitális technológiákat és azok szerepét a saját vállalatánál.	Ismeri a hagyományos digitális eszközöket, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken, digitális polccímke, önkiszolgáló pénztárgépek, online pénztárgépek, interaktív információs táblák, click-and-collect, click-and-drive stb...).	Elkötelezett az új digitális technológiák tanulmányozása, bevezetése mellett, mint pl. a mobil-applikációk, mobiltelefonos fizetés, eladó- és kasszamentes boltok, dinamikus árazás, intelligens bevásárlókocsi, virtuális bevásárlókosár, tájékoztató szkennerek vásárlóknak, kiszolgáló robotok stb.	Munkahelyi vezetőjével egyeztetve dönt a hagyományos és az új digitális technológiák alkalmazásáról, új megoldásokat kezdeményezve, melyek a vállalat számára a leghatékonyabb előnyöket jelentik a piacon.



KÉPZÉSI PROGRAM

27	Összeállítja a kereskedelmi vállalat számára legelőnyösebb marketing stratégiát.	Ismeri az értékteremtés fogalmát, a vásárláshoz vezető utat, a „Brand” fogalmát, a piackutatás jelentőségét, a marketing-kommunikációs mixet, a direkt-marketinget, az online marketinget, a gerillamarketinget, a B2B és B2C marketinget, a közösségi oldalak erőteljes szerepét az eladásban.	Motivált az új trendek megismerésében a marketing területén, mint a tartalomalapú marketing, értékesítés, perszóna-fókuszú megközelítés, vásárlói úton alapuló kommunikáció, konverzióalapú megközelítés, vagy a social media kihagyhatatlansága.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a vezetőség részére a hagyományos és az új technikák alkalmazására, vagy a kettő kombinációjára.
28	Részt vesz a különböző marketing akciók összeállításában, kampányok lebonyolításában, valamint az árubemutatókon. Működteti a kereskedelmi vállalkozás törzsvásárlói rendszerét, az ehhez kapcsolódó nyilvántartásokat.	Tudja és érti a különböző promóciók, kampányok, akciók, hűségprogramok jelentőségét, eladásösztönző szerepét az értékesítésben.	Elkötelezett a kereskedelmi egységben, webáruházban meghirdetett akciók, törzsvásárlói programok sikeres lebonyolításában.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a vásárlói lojalitás elmélyítésére, új speciális kampányok szervezésére.
29	Megvizsgálja az értékesítés hatékonyságát segítő tényezőket az értékesítési stratégia kialakításához a bolti és elektronikus kereskedelemben egyaránt.	Összefüggéseiben ismeri a stratégiák nehézségeit és gyenge pontjait, az optimalizálást, a „multichanneling”-többcsatornás értékesítést, az elektronikus piacot, annak formáit, az	Kereskedelmi munkája során törekszik a legjobb stratégia kialakítására, a vállalat profiljához illő értékesítési mód(ok) kiválasztására.	Felismeri, ha nem megfelelő döntést hozott és képes az önkorrekcióna, szükség esetén vezetői segítséget vesz igénybe.



KÉPZÉSI PROGRAM

		értékesítési módokat.		
30	Társalgási szinten kommunikál a választott idegen nyelven.	Ismeri a szakmájához kapcsolódó szakkifejezéseket .	Figyelemmel kíséri az új technológiák idegen nyelvű leírásait, melyet fel tud használni munkája során.	Folyamatosan képzzi magát a szakmai nyelvtanulásban.
31	Szakszerűen kezeli a pénztárgépet és a pénztárgép terminált.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működését, a pénztáros feladatait. Segítséget nyújt a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgépek használatához.	Törekszik a precíz és pontos munkavégzésre a kasszazónában.	Felelősséget vállal a pénzkezelési szabályzat előírásainak betartására.
32	Kialakítja a bolti és a webáruházi fizetési lehetőségeket, a különböző fizetési módokat.	Részletesen ismeri a különböző fizetési módokat: készpénz, bankkártya, hitelkártya, utalvány, mobilfizetés, banki átutalás, utánvétes rendelés. PayPal, Barion, SimplePay. Felvilágosítást ad az érdeklődő vevők számára.	Nyitott az új fizetési módok elsajátítására, a kereskedelmi egységben történő alkalmazására.	Felelősséget vállal a kereskedelmi egységben történő szigorú fizetési előírások, szabályok betartására.
33	Elkészíti az értékesítéshez szükséges fuvarokmányokat (szállítólevél), valamint a bizonylatokat (nyugta, számla).	Ismeri az okmányok és bizonylatok alaki és formai követelményeit, azok adattartalmát.	Törekszik az üzleti életben fontos szakszerű dokumentálásra.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat, okmány megfelelőségéért, a jogszabályi



KÉPZÉSI PROGRAM

				előírások betartásáért.
34	Beszerzi a kereskedelmi vállalkozás típusának megfelelő különböző árumozgató gépeket (pl. béka, molnár kocsi stb.), berendezéseket (pl. hűtőgépek, mérlegek stb.) és egyéb eszközöket (árzó gép, digitális árcímke stb.), valamint a megfelelő szoftvereket.	Ismeri a kereskedelemben használatos árumozgató gépek, berendezések, szoftverek általános működését.	Törekszik a különböző árumozgató gépek, berendezések rendeltetésszerű és szakszerű használatára, a szoftverek megfelelő alkalmazására.	Munkáját a gépek kezelési utasításában foglaltak szerint és a munkavédelmi szabályok betartásával végzi és dokumentálja.
35	Szakszerűen kezeli a fogyasztói reklamációkat, visszajelzéseket, jegyzőkönyvet vesz fel, tájékoztat a panaszkezelési és vitarendezési szabályzatról, az elállási jogról.	Részletesen ismeri a különböző kommunikációs szituációknak megfelelő pozitív megoldásokat.	Értékként tekint a vásárlóval való empatikus és udvarias kommunikációra.	Felelősen jár el a fogyasztó kifogásaival kapcsolatban.
36	Alkalmazza a személyes adatok védelméről szóló előírásokat és elkészíti az ehhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat.	Ismeri az adatvédelemre vonatkozó legfontosabb alapfogalmakat, az adatkezelés feltételeit.	Önmagára nézve kötelező érvényűnek tekinti az adatok jogszerű kezelését.	Betartja és betartatja az adatvédelmi szabályokat.
37	Munkája során alkalmazza a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait, az	Tevékenysége során értékként tekinti a szelektív hulladékkezelésre, a környezet- és egészségtudatos	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

		aktuális környezetbarát megoldásokat, termékjelzéseket, nemzetközi jelöléseket.	gazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	
38	Munkája során alkalmazza a munka-, tűz- és balesetvédelmi, előírásokat. Kezeli a rendkívüli eseményeket.	Ismeri a baleseti veszélyforrásokat , tudja mi a teendő baleset esetén. Ismeri a munkavédelmi előírásokat a kereskedelem területén.	Törekszik a biztonságos és precíz munkavégzésre.	Felelős a hatáskörén belüli munka-, tűz- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
39	Betartja a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmára vonatkozó jogi szabályozást, és annak megfelelő szakmai gondossággal jár el.	Ismeri a tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat folytatásának fogyasztóvédelmi , illetve versenyjogi vonatkozásait.	Törekszik az értékesítéssel vagy eladásösztönzéssel közvetlen kapcsolatban álló magatartásra, munkája, reklám- illetve marketing-tevékenysége vagy egyéb kereskedelmi kommunikációja során a vevő érdekeinek tiszteletben tartására.	Felelős a hatáskörén belül a tisztességes kereskedelmi gyakorlat szabályainak betartásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

Évfolyam:		9.	10.	11.	12.	13.
Tantárgy megnevezése						
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4	
	Idegen nyelv	4	4	4	4	3
	Matematika	4	4	4,5	4	
	Történelem	3	3	3,5	3	
	Állampolgári ismeretek				1	
	Digitális kultúra	2	1			
	Testnevelés	4	4	3	3	
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5
	Komplex természettudomány	4				
	Zöld Föld	1				
	Földrajz		2	2,5		
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1			
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5
Szakmai tantárgy	Munkavállalói ismeretek	1				
	Gazdasági ismeretek	2,5	2			
	Kommunikáció	1	2			
	Digitális alkalmazások	2,5	2			
	Vállalkozások működtetése		3			
	Kereskedelem alapjai			2	2	1
	Termékismeret			2	3	1
	Vállalkozási ismeretek					1,5
	Kereskedelmi gazdaságtan			3	4	1,5
	Marketing			2	2	1,5
	Online marketing					0,5
	Digitalizáció			2	3	
	Webáruház működtetése					2,5
	Szakmai idegen nyelv					
Portfólió készítés					1	
Összesen szakma:	7	9	11	14	10,5	
Heti teljes óraszám:	34	34	34	34	14	



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
	elmélet	duális partner gyakorlat	elmélet	duális partner gyakorlat	elmélet	duális partner gyakorlat
Kereskedelem alapjai						
Áruforgalmi folyamat						
A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása	x	x	x	x	x	x
Az áruforgalmi folyamat elemei	x	x	x	x	x	x
Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban	x	x	x	x	x	x
A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés	x	x	x	x	x	x
Az áruátvétel célja, gyakorlata, áruátvétel bizonylatai	x	x	x	x	x	x
Teendő hibás teljesítés esetén	x	x	x	x	x	x
A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése	x	x	x	x	x	x
Az áruk raktári elhelyezése és tárolása	x	x	x	x	x	x
Tárolási rendszerek és tárolási módok	x	x	x	x	x	x
A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása	x	x	x	x	x	x
A leltár és leltározás a gyakorlatban. A leltárhiány és leltártöbblet oka	x	x	x	x	x	x
Az áruk eladásra történő előkészítése	x	x	x	x	x	x
Az áruk eladótéri elhelyezése	x	x	x	x	x	x



KÉPZÉSI PROGRAM

Az egyes értékesítési módok jellemzői, előnyei, hátrányai	x	x	x	x	x	x
Munka-, tűz- és balesetvédelem						
A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása	x	x	x	x	x	x
A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások	x	x	x	x	x	x
A közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések	x	x	x	x	x	x
Az üzlet tisztántartásával kapcsolatos higiéniai, kémiai biztonsági előírások	x	x	x	x	x	x
Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai	x	x	x	x	x	x
A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei	x	x	x	x	x	x
Veszélyforrások és kockázati tényezők a munkahelyen	x	x	x	x	x	x
Tűz- és égésvédelmi alapfogalmak	x	x	x	x	x	x
Tűzvédelmi szabályzat	x	x	x	x	x	x
Tűzriadó terv tartalma	x	x	x	x	x	x
Tűzoltókészülékek	x	x	x	x	x	x
A tűz jelzése, oltása	x	x	x	x	x	x
Balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása	x	x	x	x	x	x
Munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja	x	x	x	x	x	x
Környezetvédelem						
A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Talaj- és légszennyezés	x		x		x	
Az üvegházhatás jelensége, következményei	x		x		x	
Hulladékgazdálkodás	x		x		x	
A hulladékok fajtái, csoportosítása	x		x		x	
A hulladékok gyűjtésének és szállításának módozatai	x		x		x	
Veszélyes anyagok kezelése	x		x		x	
A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés előnyei	x		x		x	
Víz-, zaj- és rezgésvédelem	x		x		x	
Digitális és analóg eszközök használata						
Árumozgató gépek, eszközök fajtái, használati szabályai a gyakorlatban	x	x	x	x	x	x
Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok	x	x	x	x	x	x
A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (hűtőberendezések, mérle-gek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái	x	x	x	x	x	x
Gépek, berendezések használati szabályai a gyakorlatban	x	x	x	x	x	x
Áru- és vagyoni védelmi eszközök fajtái, fő jellemzői	x	x	x	x	x	x
Pénzkezelés						
A pénzforgalom általános szabályai	x		x		x	
Pénzforgalmi számla nyitása	x		x		x	
Kézpénzes, készpénzkímélő és készpénz nélküli fizetési módok	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Fizetési számlák fajtái	x		x		x	
Pénztárgépek fajtái, szerepük a kereskedelemben	x		x		x	
A pénztárnyitás feladatai	x		x		x	
Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai	x		x		x	
Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai	x		x		x	
A valutával történő fizetés szabályai	x		x		x	
Nyugtaadási kötelezettség	x		x		x	
Gépi/ kézi készpénzfizetési számla	x		x		x	
A pénztárzárás feladatai	x		x		x	
A pénztáros elszámoltatása	x		x		x	
Termékismeret						
Árufőcsoportok						
Hagyományos árucsoportosítás	x	x	x	x	x	x
Specifikus árucsoportosítás	x	x	x	x	x	x
Specifikus termékismeret						
A külső gyakorlati helyszínen található vállalat-specifikus termékek ismerete	x	x	x	x	x	x
Árurendszerek						
Az árurendszerek jelentősége és szerepe a kereskedelemben	x		x		x	
A kódolás fogalma, kódok fajtái	x		x		x	
Vonalkód, QR kód	x		x		x	
GS-1, EAN (GTIN), ETK, VTSZ, TESZOR, EPC / RFID, PLU	x		x		x	
Az EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai	x		x		x	
Csomagolástechnika						



KÉPZÉSI PROGRAM

A csomagolás fogalma, funkciói	X	X	X	X	X	X
A csomagolásra vonatkozó előírások	X	X	X	X	X	X
A csomagolásnál használt anyagok jellemzői	X	X	X	X	X	X
A csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk	X	X	X	X	X	X
A csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések fajtái és értelmezésük	X	X	X	X	X	X
Reverz logisztika, a csomagolóeszközök összegyűjtése, újrahasznosítása	X	X	X	X	X	X
Termékkihelyezés és forgalmazás						
Az egyes értékesítési módok személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.	X	X	X	X	X	X
Az áruk eladásra történő előkészítése. Az áruk kicsomagolása és/vagy előre csomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése	X	X	X	X	X	X
A fogyasztói ár feltüntetése	X	X	X	X	X	X
Az árazó-, címkézógép, számítógép kezelése	X	X	X	X	X	X
Árjelző táblák, vonalkódok készítése	X	X	X	X	X	X
Áruvédelmi címkék, eszközök elhelyezése a termékeken	X	X	X	X	X	X
Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben	X	X	X	X	X	X
Az eladóval szemben támasztott követelmények	X	X	X	X	X	X
Az eladás technikája a gyakorlatban	X	X	X	X	X	X
Rendkívüli események fajtái, kezelése	X	X	X	X	X	X
Fogyasztóvédelmi alapok						



KÉPZÉSI PROGRAM

A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok	x		x		x	
A fogyasztóvédelem intézményrendszere	x		x		x	
A fogyasztókat megillető alapjogok	x		x		x	
Termékfelelősség, minőség	x		x		x	
Minőséget meghatározó tényezők, jellemzők, minőségi osztályok	x		x		x	
Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató	x		x		x	
CE megfelelési jelölés	x		x		x	
Szabvány, szabványosítás	x		x		x	
A fogyasztók tájékoztatása	x		x		x	
A termékcímke adattartalma	x		x		x	
Szavatosság, jótállás	x		x		x	
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok	x		x		x	
Fogyasztói panaszok kezelése	x		x		x	
Vitás ügyek rendezése	x		x		x	
Hatósági ellenőrzés	x		x		x	
Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban						
Az új fogyasztói szokások és vevőtípusok megjelenése és azok megismerése	x	x	x	x	x	x
Innovációk, új termékek	x	x	x	x	x	x
Vállalkozási ismeretek						
Gazdasági szervezetek						
A gazdálkodó szervezetek szerepe, közös vonásai	x		x		x	
A gazdálkodó szervezetek fajtái és jellemzői	x		x		x	
Vállalkozások alapítására vonatkozó szabályozás	x		x		x	
A vállalkozás módosítására,	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

megszűnésére és megszüntetésére vonatkozó szabályozás, adatszolgáltatási kötelezettségek						
A gazdasági szervezeti formák közötti választás szempontjai	X		X		X	
A vállalkozások vagyona és finanszírozása						
A tőkeszükségletet befolyásoló tényezők	X		X		X	
Finanszírozási lehetőségek, előnyök, hátrányok.	X		X		X	
Belső források fajtái	X		X		X	
Külső források fajtái	X		X		X	
A banki hitelezés folyamata és alapfogalmai	X		X		X	
A lízingelés lényege, előnyei, hátrányai	X		X		X	
A közbeszerzés alapjai						
A közbeszerzés alapfogalmai	X		X		X	
A közbeszerzés menete	X		X		X	
Likviditás és cash-flow						
A likviditás fogalma és mutatószámai	X		X		X	
Likviditási mérleg	X		X		X	
A cash-flow elemzés lényege, fajtái	X		X		X	
A működési cash-flow felépítése és tartalma	X		X		X	
Hatóságok és felügyeleti szervek						
Nemzeti Adó- és Vámhivatal	X		X		X	
Központi Statisztikai Hivatal	X		X		X	
Gazdasági Versenyhivatal	X		X		X	
Területileg illetékes önkormányzatok, kormányhivatalok	X		X		X	
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal	X		X		X	
Magyar Kereskedelmi és Iparkamara	X		X		X	
Üzleti tervezés						



KÉPZÉSI PROGRAM

A tervezés, mint vállalati tevékenység és a döntések előkészítésének eszköze	x		x		x	
Az üzleti terv fogalma, a készítéséhez felhasználható információk	x		x		x	
Az üzleti terv felépítése, tartalma	x		x		x	
Kereskedelmi gazdaságtan						
Árképzés						
Az ár kialakításának jogszabályi háttere	x		x		x	
Árfelépítés, az áfa beépülése a beszerzési árba	x		x		x	
Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés	x		x		x	
Az eladási ár meghatározása, árkalkuláció, fogyasztói ár	x		x		x	
Az áfa bevallása, megfizetése	x		x		x	
Készletgazdálkodás						
A készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük	x		x		x	
Az áruforgalmi mérleg sor	x		x		x	
A leltáreredmény megállapítása	x		x		x	
Humán erőforrás tervezés						
létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók számítása, értelmezése	x		x		x	
Bérgazdálkodás, bérezési mutatók számítása, értelmezése	x		x		x	
A létszám- és bérgazdálkodás átfogó elemzése	x		x		x	
Közterhek						
Az adózás fogalma, a közterhek fajtái	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Az adóztatás általános jellemzői, funkciói, alapelvei	x		x		x	
A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértékük, bevallásuk, megfizetésük	x		x		x	
Költségek						
A költségek fogalma, összetétele	x		x		x	
A költségek csoportosítása	x		x		x	
A költségekre ható tényezők	x		x		x	
A költségek vizsgálata, elemzése abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal	x		x		x	
Eredményesség						
jövedelmezőség kimutatása	x		x		x	
A forgalomalakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása	x		x		x	
Az eredmény keletkezésének folyamata	x		x		x	
Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők	x		x		x	
Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése	x		x		x	
Vagyonzvizsgálat						
A vállalkozások vagyona	x		x		x	
Egyszerűsített mérleg szerkezete, tartalma	x		x		x	
Mérleg összeállítása	x		x		x	
A vagyon- és tőkeszerkezeti mutatók számítása, értékelése, következtetések levonása	x		x		x	
Digitalizáció						
A rendszer felépítése és működtetése						



KÉPZÉSI PROGRAM

Az elektronikus kereskedelmi rendszer főbb részei	x		x		x	
Az elektronikus kereskedelem szintjei	x		x		x	
Infrastrukturális ellátottság	x		x		x	
Webszerver, alkalmazáserver, adatbázisserver	x		x		x	
A rendszer működtetése, költségek	x		x		x	
Multimédiás és kommunikációs alkalmazások						
Egyedi gépen alapuló multimédia	x		x		x	
Hálózaton (széles- és keskenysávú) alapuló multimédia	x		x		x	
Kommunikációs alkalmazások	x		x		x	
Weblapkészítés és működtetés						
Sablonok, HTML, CSS, domainnevek	x		x		x	
Webdesign, web hosting	x		x		x	
Szoftverspecifikáció, -tervezés, -vizsgálat és karbantartás	x		x		x	
A nyílt forráskódú szoftverek előnyei és hátrányai	x		x		x	
Adatbáziskezelés						
Az adatbáziskezelő szoftver munkakörnyezete	x		x		x	
Adatbevitel, adattábla létrehozása	x		x		x	
Műveletek az adatokkal, mezőkkel	x		x		x	
Táblák összekapcsolása	x		x		x	
Lekérdezések, jelentések, űrlapok	x		x		x	
Mobil alkalmazások						
Mobil eszközök fizikai paraméterei	x		x		x	
Applikációkhoz köthető szoftver platformok	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Mobil alkalmazási fejlesztési keretrendszer	X		X		X	
Tartalmi lapok és kapcsolható tartalmak	X		X		X	
Szoftverhasználati jogok						
Szoftverekhez kapcsolódó jogok, felhasználási formák	X		X		X	
Shareware, freeware, adware, spyware	X		X		X	
EULA, BSA szervezet,	X		X		X	
Felhasználói jogok (OEM verzió, LP, OL)	X		X		X	
Webáruház működtetése						
Online vállalkozások						
Online vállalkozási formák alapítása és működtetése			X		X	
Online vállalkozások tárgyi feltételei			X		X	
Online vállalkozások személyi feltételei			X		X	
E-kereskedelmi modellek típusai			X		X	
Online kereskedelmi platformok						
Az internet kereskedelmi alkalmazása			X		X	
Frameworkök és webshop motorok			X		X	
Webshop plugin, webáruház építő platformok			X		X	
Közösségi média felületek			X		X	
Logisztikai feladatok						
Termékmozgással egybekötött e-kereskedelmi ügyletek szervezése és lebonyolítása			X	X	X	X
Az ellátásilánc-struktúra jellemzői			X	X	X	X
E-beszerezés			X	X	X	X
A logisztikai információs rendszer			X	X	X	X
E-disztribúció			X	X	X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Kiszervezett logisztika			X	X	X	X
Dropshipping			X	X	X	X
Ügyfélkapcsolatok menedzselése						
Az ügyfélkapcsolatok jelentősége			X	X	X	X
Új vásárló szerzése			X	X	X	X
A vevő megtartása, alkalmazott technikák			X	X	X	X
CRM ügyfélkapcsolati menedzsment			X	X	X	X
Panaszkezelés			X	X	X	X
Jogi ismeretek						
Üzemeltetés jogi feltételei						
Az interneten létrejött szerződések követelményei	X		X		X	
A szolgáltatók felelőssége és a fogyasztói jogok védelme	X		X		X	
Általános szerződési feltételek						
Az előzetes tájékoztatási kötelezettség	X		X		X	
A tömeges szerződéskötés	X		X		X	
A szerződés teljesítésével kapcsolatos kötelező előírások	X		X		X	
Az abszolút elállás jogának biztosítása	X		X		X	
Szerzői jog						
A szerzői jog fogalma, jogi védelem	X		X		X	
A szerzői jog átruházásának lehetőségei	X		X		X	
Adatvédelemi szabályok, GDPR						
Az ügyfelek személyes adatainak kezelése	X		X		X	
Adatkezelési tájékoztató és nyilvántartás	X		X		X	
Adatkezelők - adatfeldolgozói szerződés	X		X		X	
Adatvédelmi szabályzat	X		X		X	
A pénzforgalom szabályozása						
Fizetési lehetőségek (átutalás, paypal, utánvét, internetes bankkártya)	X	X	X	X	X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Banki tranzakciók végrehajtásának szabályozása	x	x	x	x	x	x
Két- és háromszereplős fizetés	x	x	x	x	x	x
Marketing alapjai						
A marketing sajátosságai és területei						
A marketing fogalma, kialakulása, fejlődése	x		x		x	
A marketing jellemző tendenciái napjainkban	x		x		x	
A marketing sajátosságai a kereskedelemben	x		x		x	
Vásárlói magatartás						
A fogyasztói magatartás modellje	x	x	x	x	x	x
A vásárlói magatartást befolyásoló tényezők	x	x	x	x	x	x
Vásárlói típusok jellemzői	x	x	x	x	x	x
Szervezeti vásárlói magatartás	x	x	x	x	x	x
Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing						
vállalat környezetének elemei	x		x		x	
A piac fogalma, kategóriái	x		x		x	
A piac szerkezete, a piaci szereplők és piactípusok fajtái és jellemzői	x		x		x	
A piackutatás fajtái, módszerei és felhasználási területe	x		x		x	
Piacszegmentálás és célpiaci marketing	x		x		x	
A szervezeti vásárlók piacssegmentációja	x		x		x	
A marketingstratégiák típusai és megvalósításának elvei	x		x		x	
Termékpolitika						
A termék, a termékpolitika elemei és termékfejlesztés	x		x		x	
Termékpiaci stratégia és annak jelentősége	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

A termék piaci életgörbéje és az egyes szakaszok jellemzői	x		x		x	
Árpolitika						
Árpolitika, árstratégia és az ártaktika lényege	x		x		x	
Az ár szerepe, árképzési rendszerek	x		x		x	
Árdifferenciálás, árdiszkrimináció	x		x		x	
A fogyasztói árelfogadást és árérzékenységet befolyásoló tényezők	x		x		x	
Értékesítéspolitikai						
Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák szereplői, funkciói és kiválasztása	x		x		x	
A marketing és az elosztási csatornák közötti összefüggés	x		x		x	
A franchise lényege és jellemzői	x		x		x	
Szolgáltatásmarketing						
Szolgáltatás marketing (7P)	x		x		x	
HIPI-elv, azaz megfoghatatlanság, minőségigadozás, romlékonyság, elválaszthatatlanság	x		x		x	
Interakció és egyediség	x		x		x	
A szolgáltatásminőség dimenziói	x		x		x	
Marketingkommunikáció						
Reklám						
Marketingkommunikáció eszközrendszere, a kommunikációs mix elemei	x		x		x	
A reklám fogalma, szerepe, fajtái	x		x		x	
Reklámeszközök fogalma, fajtái	x		x		x	
Személyes eladás						



KÉPZÉSI PROGRAM

A személyes eladás fogalma, jellemzői, előnyei	x	x	x	x	x	x
A PS területei	x	x	x	x	x	x
A kereskedővel szemben támasztott követelmények, eladói magatartás	x	x	x	x	x	x
Eladásösztönzés						
Az eladásösztönzés fogalma, funkciói	x	x	x	x	x	x
SP módszerek.	x	x	x	x	x	x
POS eszközök és alkalmazásuk	x	x	x	x	x	x
Akciók szervezése	x	x	x	x	x	x
Bolti atmoszféra elemei	x	x	x	x	x	x
Eladótér kialakítása	x	x	x	x	x	x
Direkt marketing						
A direkt marketing módszerei a közvetlen fogyasztói csatornákon keresztül	x		x		x	
A közvetlen üzletszerzés specifikumai	x		x		x	
A legfontosabb direkt marketing csatornák jellemzői	x		x		x	
A direkt marketing jogszabályi feltételei	x		x		x	
Arculat kialakítás						
Az image lényege, fajtái	x		x		x	
Az arculat fogalma, arculatot befolyásoló tényezők	x		x		x	
Az arculat formai és tartalmi elemei	x		x		x	
Online marketing						
Az online marketing fogalma, célja és eszközei	x		x		x	
Webhelymarketing, email marketing	x		x		x	
Metakereső oldalak, keresőoptimalizálás, tölcsér-építés	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Bannerek, PPC hirdetések, adat-tápláló (datafeed) marketing	x		x		x	
Suttogó marketing, közösségi háló, blogolás, influencer marketing	x		x		x	
Az online marketing jogi szabályozása	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4..

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Szendrei Csilla
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Logisztikai technikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditalvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023. 12. 04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_kozlekedes_logisztikai_techikus_2020pdf-1599123742258.pdf

Hivatkozva: 2023. 06. 16.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	234
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	235
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	250
4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:	253
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	278



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Közlekedés és szállítmányozás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Logisztikai technikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1041 15 06**
- 1.4. A szakma szakmairányai: **Logisztika és szállítmányozás, Vasúti árufuvarozás**
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelmi ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Logisztikai feldolgozó, Raktáros
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 300 óra
 - 1.9.2. Érettségire épülő oktatásban: 160 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség:
 - 1.10.1.1. Technikumi oktatásban: alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.1.2. Érettségire épülő oktatásban: érettségi
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat:
 - 1.10.2.1.1. Logisztika és szállítmányozás szakmairányon: nem szükséges



KÉPZÉSI PROGRAM

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszerre).	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer t.
2	Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, a kiadásokat és megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi a számításokat. Igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket és javaslatokat fogalmaz meg.
3	Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási munkamegosztást és időbeosztást.	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a köztük lévő fontossági sorrendet.	Figyelembe veszi az egy háztartásban élők készségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.
4	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.



KÉPZÉSI PROGRAM

5	Esettanulmányok on keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	A csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.
6	Esettanulmányok on keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősség és a garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
7	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerése és betartása iránt.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
8	Vevőhöz / ügyfélhelyezethez igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyféladatokat bekér, ajánlatot kér meglévő üzleti partnerektől, áruátvételnél tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).	Ismeri a kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.	Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empatikusan és proaktív módon alkalmazza.	Önállóan dönt a helyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.
9	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos	Képviseli és tudatosan alkalmazza	Önállóan, felelősséggel használja a



KÉPZÉSI PROGRAM

	kapcsolattartás kulturált szabályait.	viselkedéskultúra alapvető szabályait.	szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.
10	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és az instrukciók szerint felhasználja ezeket.
12	Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedési alágazatok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.
13	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói	Ismeri a szolgáltatási tevékenység	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi	Önállóan képes eligazodni a különböző



KÉPZÉSI PROGRAM

	tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	szolgáltatások megismerésére.	szolgáltatások körében.
14	Kiválasztja a szükséges/ megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugták pontos kitöltésére, a kitöltött számlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
15	Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerzés, készletezés és az értékesítés alapvető kapcsolatát.	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyes szakaszait. Törekszik a gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.
16	Áruajánlással segíti a vevőt / ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás lehetséges indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat, felismeri a vevői típusokat.	Az áruajánlás során empatikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő / ügyfél igényeinek kiszolgálásáért.
17	A munkavégzés során betartatja a vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokat.	Alkalmazói szinten ismeri a tevékenységéhez szükséges munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért.
18	Besorolja az árukat a megfelelő	Meghatározza a veszélyes áruk tárolásához	Szem előtt tartja a biztonságos munkavégzést.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai



KÉPZÉSI PROGRAM

	tűzveszélyességi kategóriába és tűzvédelmi szempontból azonosítja az együttes anyagárolás veszélyeit.	szükséges raktározási feladatokat, munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokat.		biztonságáért és korrigálja saját, vagy mások hibáit.
19	Vizsgálja a veszélyes áru fuvarozási szabályzata alapján az áru továbbításához használt okmányra bejegyzett adatok helyességét, sorrendiségét.	Alkalmazói szinten ismeri a veszélyes áru fuvarozási feltételeit tartalmazó szabályzatot. Ismeri az adatok okmányra történő bejegyzésének szabályát.	Törekszik a veszélyes áru biztonságos továbbítására a teljes fuvarozási útvonalon.	Önállóan felelős a fuvarozásra vonatkozó előírások betartásáért, szükség esetén beavatkozik és javíttatja a hibákat.
20	Kiválasztja, hogy mely dokumentumok tartoznak a pénzforgalmi tranzakciókhoz, a tevékenységéhez kapcsolódó banki tranzakcióhoz csatolható, megfelelő dokumentumokat kitölti.	Részletekbe menően ismeri a fizetési módokat, valamint azok gyakorlati alkalmazásának jelentőségét.	Törekszik a kiváló minőségi munkavégzésre és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére.	Felelősséget vállal az adatszolgáltatás tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
21	Átváltja a különböző országok pénznemeit eladási és vételi árfolyamok alapján.	Alkalmazza a valutaváltási ismereteit.	Figyelembe veszi a különböző bankok átváltási árfolyamait a vállalat eredményessége szempontjából.	Munkaköri feladatát önállóan végzi, feladatait, jelentéseit, a konverziót önállóan végrehajtja.
22	Kiválasztja az adott munkatevékenységhez szükséges piackutatás módszerei (primer, szekunder) közül a megfelelőt.	Ismeri a piackutatáshoz szükséges módszereket, meghatározza a piackutatás módszerei közül a feladathoz leginkább illőt.	Törekszik az alapos és pontos munkavégzésre, a feldolgozott adatokból számítógépes alkalmazás segítségével kimutatást készít	Kreatívan tekint az előtte álló szakmai feladatokra, és képes csapatban, másokkal együttműködve olyan elemzéseket



KÉPZÉSI PROGRAM

	Információt szerez a szekunder adatokból, melyeket elemez és statisztikai mutatókat számít.		(grafikonok, diagramok).	készíteni, amelyek hatékonyan támogatják a vállalati döntéseket.
23	Üzleti levelet, szállítási értesítést és megrendeléseket ír elektronikusan a tartalmi és formai követelményeknek megfelelően.	Digitális tartalmakat hoz létre különböző formátumokban (pl. szöveg, táblázatok, képek stb.) és saját vagy mások által létrehozott tartalmakat szerkeszt, módosít.	A javító szándékú megjegyzéseket elfogadja és szükség esetén beépíti munkájába.	Kisebb szervezetben önállóan, nagyobb szervezetben szakmai irányítás mellett ellátja az üzleti levelezést, szállítólevelek, megrendelések kezelését.
24	Értékeli és összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit és tulajdonságait a közlekedési munkamegosztás területén.	Környezetvédelmi szempontból kritikusan szemléli a közlekedési alágazatok ismérveit, tulajdonságait.	Vezetői irányítással hatékonyan vesz részt az árutovábbítási technológiák kidolgozásában.
25	Értelmezi az egyes alágazatok jellemzőit, amelyek meghatározzák a különböző közlekedési ágak feladatait.	Rendelkezik azokkal az alapvető ismeretekkel, amelyek a közúti, vasúti, vízi és légi ágakat jellemzik, ismeri azok előnyeit és hátrányait.	Magára nézve kötelezőnek tartja az alapvető fogalmak ismeretét, amelyek meghatározzák későbbi munkája során a közlekedési ágak közötti választást.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a közlekedési alágazatok kiválasztására vonatkozóan.
26	A beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatai során megkülönbözteti az egyes	Ismeri a közlekedési alágazatok jellemzőit és feladatait, tisztában van a beszerzés, tárolás	Elkötelezett munkája során az elvárt minőségi szolgáltatás nyújtása iránt.	Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.



KÉPZÉSI PROGRAM

	közlekedési alágazatok használatának tipikus eseteit.	és értékesítés lebonyolításának szabályaival.		
27	Kiválasztja az áru fuvarozásához leginkább megfelelő közúti, vasúti, vízi, légi járművet.	Alkalmazói szinten ismeri a különböző alágazatok járműveinek használatára vonatkozó előírásokat.	Szakszerűen és precízen alkalmazza munkája során a közlekedési ágak járműveinek használatára vonatkozó előírásokat.	Önállóan dönt, felelősséggel választja ki az áru továbbításához szükséges megfelelő járművet.
28	Végrehajtja a kiválasztott közlekedési alágazathoz tartozó üzemviteli feladatokat, pl. előkészíti a vonatot a menetrendszerinti indulásra, sorba rendezi a besorozott kocsik fuvarleveleit és egyéb kísérőokmányait, értesíti munkatársát a vonatvizsgálat megkezdéséről.	Ismeri a közlekedési ág szállítási folyamatot megelőző, kísérő és követő feladatokat, ismeri a vonatközlekedési tervet és az operatív lebonyolítás folyamatát.	Törekszik az ügyfél igényeinek maradéktalan kielégítésére a minőségi szolgáltatás biztosítása érdekében.	Szükség esetén javaslatokat fogalmaz meg a szolgáltatások minőségi megvalósulása érdekében.
29	Megtervezi a továbbítási útvonalat belföldön és nemzetközi forgalomban.	Rendelkezik azokkal a földrajzi és szakmai ismeretekkel, amelyek a legoptimálisabb továbbítási útvonal tervezéséhez szükségesek.	Pontosan és szakszerűen, a gazdaságosságot figyelembe véve választja meg az áru továbbításához legmegfelelőbb fuvarozási útvonalat.	Elemzést végez és dönt a legoptimálisabb útvonal tekintetében.
30	Az adott árufuvarozási szituációnak megfelelően alkalmazza az	Alkalmazói szinten ismeri a közlekedési ágak járműveinek továbbításához	Pontosan és az előírt szabályokat betartva használja a járművek közlekedéséhez	Munkája során önállóan betartja és betartatja a járművek közlekedéséhez



KÉPZÉSI PROGRAM

	egyes járművek közlekedéséhez előírt kísérvnyomtatván yokat. (pl. menetlevél, szállítólevél, fuvarlevél).	szükséges kísérvnyomtatván yok fajtáit és használatuk szabályait.	előírt kísérvnyomtatván yokat.	előírt kísérvnyomtatván yok használatára vonatkozó szabályokat.
31	Kitölti a raktározási tevékenységhez szükséges papír és /vagy elektronikus bizonylatokat (nyilvántartó kardon, bevételezési-kiadási bizonylat).	Összefüggéseiben ismeri a raktározási tevékenység lépéseit, és a bizonylatok kitöltésére vonatkozó előírásokat.	Törekszik a kiváló minőségű munkavégzésre, és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére.	A munkája során a kitöltött dokumentumok tartalmáért vállalja a felelősséget.
32	Meghatározza a szükséges készletek nagyságát, számításokat végez az egyes készlet típusok meghatározása érdekében.	Felismeri a vásárolt, saját termelésű, anticipált, ciklikus készleteket és az ABC készlet típusokat beazonosítja.	Elfogadja, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző készlet típusok pontos beazonosítása.	Vezetői irányítás alapján végzi munkáját.
33	Összehasonlítja a különböző közlekedési alágazatok környezetre gyakorolt hatását.	Ismeri és azonosítja az egyes közlekedési ágak - környezetre gyakorolt kedvező és kedvezőtlen - hatásait.	Tevékenysége során a fuvarozási mód kiválasztásánál szem előtt tartja az előnyöket és a hátrányokat.	A munkatársakkal együttműködve, önállóan dönt az áru továbbításához szükséges megfelelő fuvarozási mód kiválasztásáról.
34	Felveszi a kapcsolatot az árutovábbításban résztvevő belföldi és nemzetközi szervezetekkel magyar és idegen nyelven, illetve idegen nyelvű okmányokat tölt ki szakszerűen.	Rendelkezik a társalgási szintű, idegen nyelvű szakmai szókinccsel.	Igényli nyelvi szakszókinccsének folyamatos bővítését.	Képes az önellenőrzésre az idegen nyelvű okmányok szakszerű és pontos kitöltése során és képes idegen nyelven hatékonyan kommunikálni a



KÉPZÉSI PROGRAM

				külföldi partnerekkel.
35	Használja a különböző készletszintekhez tartozó szakkifejezéseket, csoportosítja a termékeket a fogyasztói kereslet alapján (kurrens, inkurrens, standard áruk).	Megérti a készletgazdálkodás fogalmát, valamint a készletgazdálkodás során használt különböző készletszintek fogalmait, jellemzőit.	Törekszik munkája során a készletgazdálkodás fogalmainak precíz használatára.	Készletgazdálkodásra vonatkozóan önálló javaslatokat fogalmaz meg a szakmai vezető részére.
36	Megvizsgálja és megállapítja a készletek nagyságát a nyilvántartás és a tényleges készletfelmérés adataiból.	A vásárolt, saját termelésű készleteket, anticipált készleteket, ciklikus készleteket, fluktuációs, szállítási, tartalék alkatrész készleteket, függő, független keresletű készleteket, ABC készlet típusokat beazonosítja.	Belátja, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző készlet típusok pontos beazonosítása.	Vezetői irányítással döntéseket hoz a készletszintnek megfelelően a termelést érintő folyamatokban.
37	Alkalmazza és különbséget tesz a készletértékelési módszerek között.	Alkalmazói szinten ismeri a FIFO, LIFO, HIFO, LOFO, FEFO, súlyozott átlagár készletértékelési módszereket.	A készletértékelési módszerek alkalmazásánál önkritikus a saját munkájával kapcsolatban.	Betartja a készletértékelési módszereknél megtanult alapelveket.
38	Biztonsággal alkalmazza a készletgazdálkodási mutatókat. Kiszámolja a készletezési ciklusidőt, a rendelési átfutási időt és a	Azonosítja és különbséget tesz az abszolút és relatív készletértékelési mutatókban. Készlet típusokat számol, rendelési tétel nagyságot állapít meg.	Törekszik a szabályok betartása melletti legjobb megoldások alkalmazására.	Korrigálja a számítási folyamatokban elkövetett hibáit autonóm módon. Munkája során a vezetőinek prezentált készletgazdálkodási mutatókért



KÉPZÉSI PROGRAM

	biztonsági készletszintet.			vállalja a felelősséget.
39	Kiszámolja az optimális rendelési tétel nagyságot.	Alkalmazói szinten érti az EOQ modellt.	Önkritikus a saját számításaival kapcsolatban.	Meglévő költségadatokból önállóan kalkulál mutatókat, folyamatos önellenőrzés mellett.
40	Képes hosszú-és középtávú termelési tervek összeállítására. (aggregált tervezési rendszer, MRP)	Meghatározza és ismerteti a vállalat számára szükséges megfelelő időtávban a termelési terveket.	Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést a tervek összeállításánál.	Korrigálja a számítási folyamatokban elkövetett hibáit autonóm módon.
41	Kiválasztja és alkalmazza a vállalat számára megfelelő lean eszközöket	Ismeri az alapvető lean módszereket (5S, kanban) és a TQM-hez kapcsolódó fogalmakat. Azonosítja a minőségbiztosítás és szabályozás közötti különbségeket.	Nyitott a szakmájához kapcsolódó, de más területen tevékenykedő szakemberekkel való szakmai együttműködésre.	A vállalat eredményes működése érdekében felelősen alkalmazza a lean elveit és módszereit.
42	Szervezi a raktár áruforgalmát. Dönt a megrendelések ütemezéséről, miközben a beszerzéssel folyamatos kapcsolatot tart.	Felméri és kezeli az árukészletet, a rendelések előkészítéséhez szükséges feladatokat listázza, majd meghatározza az ehhez kapcsolódó utasításokat.	Igényli a pontos, precíz és felelős munkavégzést.	Felelősséggel végzi a rábízott feladatainak koordinálását, önállóan elkészíti a szükséges dokumentációkat.
43	Elektronikusan azonosítja és ellenőrzi a raktárba beérkezett árukat mennyiségileg és minőségileg, kommissiózásnál kiszedési jegyzéket állít	Ismeri az áruazonosító rendszereket, a bevételezéshez, kommissiózáshoz, expedálásához szükséges feladatokat, a különböző tárolási módokat	Munkájára szakmailag igényes, pontosan és egyértelműen fogalmazza meg a tevékenységekhez kapcsolódó feladatokat.	Önállóan, segítség nélkül kezeli a felmerülő problémákat.



KÉPZÉSI PROGRAM

	össze a megrendelések alapján és megtervezi a különböző termékcsoportok csomagolásának követelményeit (pl.: darabáru, egységpakomány, veszélyes áru).	és anyagmozgató eszközöket.		
44	Előkészíti és elektronikusan vagy papír alapon kitölti az áruforgalom adott szakaszához kapcsolódó bizonylatokat (bevételezési bizonylat, kiadási bizonylat, raktári nyilvántartó kártya stb.)	Ismeri az egyes bizonylatok szakmai tartalmát, ismeri az elektronikus adattovábbítási eljárásokat, kiválasztja az egyes munkafolyamatokhoz kapcsolódó információkat.	Törekszik minőségi munkavégzésre, és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére.	Képes az önellenőrzésre a dokumentáció elkészítése során és felelősséggel végzi a rábízott feladatainak koordinálását önállóan elkészíti a szükséges dokumentációkat.
45	Kommissiózást végez.	Ismeri a kommissiózás fogalmát, típusait: egylépcsős, többlépcsős, statikus, dinamikus, párhuzamos, soros, centralizált, decentralizált, kézi, automatikus. Ismeri a bejárás módjait. Ismeri a megrendelés és a kigyűjtési jegyzék alapú árukiszedést, a Pick by light és Pick by voice módszereket.	A rábízott feladatokat pontosan, megfelelő munkatempóban végzi.	Munkatársaival szorosan együttműködve, a vezetői utasításokat betartva, önállóan vagy csapatban dolgozik.
46	Leltározást, selejtezést és leértékelést végez.	Ismeri a leltározás szerepét, előkészítésének, lebonyolításának	Elkötelezett a számítások és a dokumentálás	Csoportban, vezetői irányítással végzi a leltározást,



KÉPZÉSI PROGRAM

		menetét, a leltárfelvételi ív és a leltározási jegyzőkönyv tartalmi követelményeit. Ismeri a leltáreredmény megállapításának módját, a hiány vagy a többlet lehetséges okait.	pontos elvégzése iránt.	selejtezést, a szükség szerint leértékelést.
47	Statikus és dinamikus mutatókat számol Terület/ térfogat kihasználási mutató, költségszámításokat végez, anyagmozgatáshoz kapcsolódó feladatokat tervez, vevői minőségi mutatók alapján döntést hoz.	Ismeri a különböző tárolási módokat, a költségfajtákat, az anyagmozgató gépek fajtáit és alkalmazásuk feltételeit. Megoszlási viszonyszámokat képez és értelmez.	Szabálykövető, a kalkulációkat rendszerezetten, átláthatóan és pontosan végzi.	Önálló kalkulációkat, javaslatokat, reflexiót fogalmaz meg a vállalat számára a kapott értékekből. Felelősséget vállal az adatszolgáltatás tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
48	Megfogalmazza az egyes fuvarozási ágak jellemzőit, képes a fuvarozási ágak előnyös és hátrányos tulajdonságai alapján véleményt alkotni a kiválasztott fuvarszöveggel kapcsolatban.	A szállítás, a fuvarozás és a szállítmányozás tartalma között különbséget tesz.	Felismeri, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző szállítványozások kapcsolódó fogalmak pontos beazonosítása.	Vezetői irányítással döntéseket hoz a fuvarozás, szállítványozás tervezéséről.
49	Munkája során használja a fuvarozás belföldi szabályozását, a nemzetközi egyezményeket és a vonatkozó	A belföldi és nemzetközi egyezményeket és standardokat ismeri, érti a külkereskedelmi szerződés	Elfogadja és alkalmazza a szállítványozásra vonatkozó szabályozásokat, előírásokat.	Magára nézve kötelezőnek tekinti a vonatkozó jogszabályok betartását.



KÉPZÉSI PROGRAM

	jogszabályi háttérrel.	lényeges tartalmi elemeit.		
50	Kalkulálja a nemzetközi egyezmények alapján a díjszámítási súlyt.	Azonosítja a bruttó és nettó súlyt, a csomagolási egységeket.	Felismeri, hogy munkájához nélkülözhetetlen a különböző díjszámítási módok pontos ismerete és meghatározása.	Önállóan végzi munkáját folyamatos önellenőrzés mellett.
51	Előkészíti az egyes járművek közlekedéséhez használatos nyomtatványokat, pl. szállítólevél, fuvarlevél, árukísérő egyéb okmányok.	Ismeri az egyes bizonylatok szakmai tartalmát, az elektronikus kitöltést és adattovábbítást, az online felületek kezelését, kiválasztja az egyes közlekedési alágazatokhoz kapcsolódó információkat.	Törekszik a hibátlan munkavégzésre és a bizonylatok szakszerű, pontos kitöltésére.	Képes az önellenőrzésre a dokumentáció elkészítése során és felelősséggel végzi a rábízott feladatok irányítását, önállóan elkészíti a szükséges dokumentációkat.
52	A külkereskedelmi szerződés előkészítésében részt vesz, és ezek alapján a külkereskedelmi ügyletek szervezését előkészíti a vállalat számára.	Elő és utókalkulációhoz szükséges ismeretekkel rendelkezik.	Folyamatosan törekszik szaktudásának elmélyítésére.	Önállóan végzi munkáját folyamatos önellenőrzés mellett.
53	Elvégzi a vasúti, közúti, vízi (folyami, tengeri), légi fuvardíjszámítást, a kombinált áru fuvarozáshoz kapcsolódó döntéseket előkészíti és a kapcsolódó	Széles kontextusban ismeri a vasúti, közúti, légi fuvarozásban alkalmazott díjszabás rendszerét, a kedvezmények mértékét és igénybevételének lehetőségeit.	Szabálykövető, a kalkulációkat rendszerezetten, átláthatóan és precízen végzi az elektronikus úton elérhető díjszabások alkalmazásával.	Vezetői irányítás mellett megtervezi a fuvarozási módot, és önállóan elvégzi a kapcsolódó díjszámítást.



KÉPZÉSI PROGRAM

számításokat elkészíti.				
54	Megkötö a fuvarozási és szállítmányozási szerződéseket belföldi és nemzetközi forgalomban magyar és idegen nyelven. Kitölti és kezeli a szükséges okmányokat	A fuvarozási, szállítmányozási szerződések megkötésére vonatkozó előírásokat, nemzetközi egyezményeket ismeri, alkalmazza a szakmai idegen nyelvet és a szakmai kifejezéseket. Különbséget tesz az egyes értékpapírok és fuvarokmányok között.	A jogszabályi ismeretek helyes alkalmazásával törekszik a kiváló munkavégzésre, és a bizonylatok szakszerű pontos kitöltésére	A munkája során a kitöltött dokumentumokért vállalja a felelősséget. Felelősséget vállal az adatszolgáltatás tartalmáért és határidőre történő teljesítéséért.
55	Kitölti a pénzforgalmi tranzakciókhoz, a tevékenységéhez kapcsolódó banki tranzakcióhoz csatolható, megfelelő dokumentumokat	Részletekben ismeri a fizetési módokat, valamint azok gyakorlati alkalmazásának jelentőségét és az online banki felületeket.		
56	Szállítmánybiztosítási szerződést köt interneten és lefolytatja a kártérítési eljárást.	Ismeri a szállítmánybiztosítási formákat, kockázatokat, fedezeteket és kiegészítő biztosításokat, valamint a kártérítési eljárás folyamatának lépéseit, okmányait.	Szem előtt tartja a fedezeti kockázatokat, és a kártérítési eljárás folyamatában képviseli a biztosított fél érdekeit.	Önállóan ellenőrzi a biztosítási feltételeket és betartja a szerződéses feltételeket.



KÉPZÉSI PROGRAM

57	Alkalmazza az elektronikus vám elé állítási és TARIC rendszert, valamint kiszámolja a fizetendő vám és az általános forgalmi adó összegét.	Ismeri a vámtarifát, a hatályos vámkódexet, és az áru vám elé állítási folyamatát. Meghatározza a vámértéket, az ügyleti értéket és a fizetendő adókat.	Szem előtt tartja a megfelelő vámeljárást kiválasztását és kötelezőnek tartja magára nézve a hatályos jogszabályokat.	Betartja és betartatja a hatályos jogszabályokat.
58	Útvonaltervező szoftver alkalmazásával optimalizálja az útvonalat, az elektronikus útdíjszedési rendszer használatával meghatározza az útdíjat és kiválasztja a viszonylatnak és a küldemény jellegének megfelelő járművet.	Ismeri az úthálózatot, a járművek műszaki jellemzőit, a hatályos jogszabályokat, tisztában van a felmerülő költségek típusaival. .	Szem előtt tartja a költségösszetevő tényezőket és az úthálózatra jellemző adottságokat.	Önállóan hoz döntéseket a digitális alkalmazások segítségével az útvonal optimalizálás érdekében.
59	Elektronikus rendszer alkalmazásával online helyfoglalást, illetve hajótérfoglalást végez légi és tengeri forgalomban.	Ismeri a helyfoglalással, a hajótérfoglalással, az árufeladással és az interkontinentális árutovábbítással kapcsolatos feladatokat, a tömeg és a térfogat arányának meghatározását.	Megfelelően alkalmazza az online bejelentési felületeket, szem előtt tartja a megbízó igényeit.	Önállóan végzi munkáját, képes az önellenőrzésre, koordinálja a feladatait.
60	Kiválasztja a külkereskedelmi ügyletnek megfelelő	Ismeri a hatályos Incoterms szokványokat, és	Szem előtt tartja a kereskedelmi szerződés pontos,	Önállóan végzi munkáját, képes az önellenőrzésre,



KÉPZÉSI PROGRAM

	Incoterms paritást, és ennek alapján eladási árat képez.	azok alkalmazási területeit.	biztonságos teljesítést, minimalizálja az áru,- ár,- partner,- politikai,- és földrajzi kockázatokat.	koordinálja a szerződéskötéssel kapcsolatos feladatait.
--	--	------------------------------	---	---

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4	4		
	Idegen nyelv	4	4	3	4	3	
	Matematika	4	4	4	4		
	Történelem	3	3	3	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	1
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	20	20	4	
	Szakmai tantárgy	Kommunikáció	1	2			
Digitális alkalmazások		2,5	2				
Gazdasági ismeretek		3	3				
Munkavállalói ismeretek		0,5					
Vállalkozások működtetése			2				
Közlekedési alapok				3			
Közlekedés technikája és üzemvitele				4			
Szakmai idegen nyelv				1			
Raktározási ismeretek				4			
Külkereskedelmi és vámismeretek				2			
Általános szállítmányozás					3	3	
Ágazati szabályozások					4		
Raktári mutatószámok					2		
Logisztika				5			



KÉPZÉSI PROGRAM

Szállítmányozói feladatok					5
Raktárirányítás rendszere					2
Raktárvezetés és mutatószámok					2
Munkavállalói idegen nyelv					2
Logisztikai ismeretek					5
Logisztikai számítások					4
Közlekedés földrajz					1
Portfólió készítés					1
Összesen szakma:	7	9	14	14	25
Heti teljes óraszám:	34	34	34	34	29

Logisztikai technika S	Évfolyam:	1/13 I. félév	1/13 II. félév	2/14
	Tantárgy megnevezése	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Szakmai elmélet, gyakorlat	Osztályfőnöki	1	1	1
	Munkavállalói ismeretek	1		
	Gazdasági ismeretek	6		
	Kommunikáció	4		
	Digitális alkalmazások	5		
	Vállalkozások működtetése	4		
	Ügyiratkezelés		3	
	Közlekedési alapok	4		1
	Közlekedés technikája és üzemvitele	3	5	
	Raktározási alapok	4		
	Szakmai idegen nyelv	2	2	4
	Külkereskedelmi és vámismeretek		2	1
	Általános szállítmányozás		4	4
	Ágazati szabályozások		6	1
	Raktározás gyakorlat		6	
	Logisztika		5	
	Munkavállalói idegen nyelv			2
	Portfóliókészítés			2
	Szállítmányozói feladatok			5
	A raktárirányítás rendszere			2
Raktárvezetés és mutatószámok			3	
Logisztikai ismeretek			5	
Logisztikai számítások			2	



KÉPZÉSI PROGRAM

	Közlekedés földrajz			1
	Összesen:	34	34	34



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	1/13. évfolyam		2/14. évfolyam	
	elmélet	duális partner gyakorlat	elmélet	duális partner gyakorlat
Közlekedési alapok				
Közlekedési alágazatok átfogó ismerete				
A közlekedés fogalma, feladatai	x			
A közlekedés kialakulása és fejlődése	x			
A közlekedés alágazatai	x			
A vasúti közlekedés jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A közúti közlekedés jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A légi közlekedés jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A folyami közlekedés jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A tengeri közlekedés jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A csővezetékes szállítás jellemzői, előnyei, hátrányai	x			
A hírközlés jellemzői	x			
A személyszállítás és a városi közlekedés jellemzői	x			
Közlekedésbiztonság				
A közlekedési alágazatok közlekedésbiztonsági jellemzői	x			
Az emberi tevékenység hatása a közlekedésbiztonságra	x			
Az időjárás hatása a közlekedésbiztonságra	x			
A közlekedési infrastruktúra hatása a közlekedésbiztonságra	x			
A közlekedés hatása a környezetre				
A környezetvédelem aktuális problémái	x			
A vasúti közlekedés hatása a környezetre	x			
A közúti közlekedés hatása a környezetre	x			
A légi közlekedés hatása a környezetre	x			
A vízi közlekedés hatása a környezetre	x			
Közlekedési számítások				



KÉPZÉSI PROGRAM

A menetdinamikai számítások alapjai			X	
Sebesség, út, idő, gyorsulás és a gyorsulás alatt megtett út számítása			X	
Közúti járművek üzemanyag-fogyasztásának számítása			X	
A járművek haladása ívmenetben			X	
Kicsúszási és kiborulási határsebesség számítása			X	
A fékezéssel kapcsolatos számítások			X	
Menetellenállások számítása			X	
Útvonal optimalizálása			X	
Közlekedésinformatika				
Útvonaltervező szoftver használata		X	X	
Közúti útdíjkalkulátor használata		X	X	
Elektronikus közúti árüellenőrző rendszer kalkulátorának használata		X	X	
Közlekedésföldrajz				
Általános térképismeret, térképhasználat, térképek jelrendszere	X			
Magyarország közigazgatási rendszere, régiói, megyei és megyeszékhelyei	X			
Az Európai Unió országai, fővárosai, pénznemei	X			
Az Európai Unión kívüli európai országok fővárosai, pénznemei	X			
A schengeni egyezmény és országai	X			
Magyarország vasútvonalai, határátkelői	X			
Magyarország közúthálózata és gyorsforgalmi újtjai, határátkelői	X			
Magyarország belvízi hálózata, kikötői	X			
Magyarország repülőterei	X			
Közlekedés technikája és üzemvitele				
Vasúti közlekedés				
A vasúti közlekedés története, fejlődésének szakaszai	X			
A vasúti közlekedés infrastruktúrájának felépítése	X			
A vasúti alépítmények fajtái, feladatai	X			
A vasúti felépítmények fajtái, feladatai	X			
A vasúti magasépítmények típusai, felépítése és feladatai	X			
Vasútüzemi alapfogalmak	X			
A dízelüzemű vasúti vontatójárművek jellemzői, felépítése és szerkezeti elemei	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Az elektromos üzemű vasúti vontatójárművek jellemzői, felépítése és szerkezeti elemei	x			
A vasúti vontatott járművek általános felépítése, szerkezeti elemei	x			
A vasúti vontatott járművek típusai, jellemzőik	x			
A vasúti járművek jelölésének rendszere	x			
A vasúti jelző- és biztosítóberendezések feladata, jellemzői	x			
A vasúti áru fuvarozási folyamat elemei	x			
A vasúti menetrend szerkesztésének rendszere, menetrendszámítási feladat megoldása a vasúti szerelvény mozgásának figyelembevételével	x			
A vasúti közlekedés jövőbeni fejlődési lehetőségei (mágneses lebegő vasút, gyorsvasutak rendszere, számítógép-vezérelt biztosítóberendezések)	x			
Közúti közlekedés				
A közúti közlekedés története, fejlődésének szakaszai	x			
A közúti közlekedés infrastruktúrája	x			
A közúti közlekedési pálya elemei, jellemzői	x			
A közutak felügyelet, hálózati feladat és forgalomösszetétel szerinti csoportosítása	x			
A közutak szerkezeti felépítése	x			
A közúthálózat fontosabb elemei	x			
A közutak forgalomtechnikai elemei	x			
A közúti járművek csoportosítása (gépjármű, motoros nem gépjármű, nem motoros jármű), típusai és fogalmi meghatározása	x			
A tehergépjárművek csoportosítása rendeltetés és felépítmény szerint	x			
A pótkocsik csoportosítása felépítés és fékezőrendszer szerint	x			
A közúti járművek fontosabb paraméterei, azok maximális értéke	x			
A közúti járművek szerkezeti felépítése, elemei	x			
A kocsitest, az alváz és a karosszéria rendeltetése, a velük szemben támasztott követelmények	x			
A gumiabroncsok és a keréktárcsa feladata, típusai, szerkezete, jelölése	x			



KÉPZÉSI PROGRAM

A kerékfelfüggesztés és a rugózás feladata, típusai	X			
A fékrendszer feladata, típusai	X			
A retarder (lassúmeneti tartósfék) használatának előnyei tehergépjárműveken	X			
A belső égésű gépjárműmotorok típusai, felépítése és működési elve	X			
Az elektromos és hibrid meghajtás felépítése és működési elve	X			
A belső égésű motorok tüzelőanyagai és azok jellemzői	X			
Az erőátviteli berendezések feladata, felépítése, típusai és jellemzői	X			
A kipufogó rendszer és a katalizátor felépítése, típusai és jellemzői	X			
A sebességszabályozó berendezés (tempomat) feladata, típusai és használatának előnyei	X			
Az indításgátló berendezés (immobilizer) feladata, működési elve	X			
Műholdas járműkövető rendszerek működési elve, típusai	X			
A menetíró készülék (tachográf) rendeltetése, működési elve	X			
Elektronikus útdíjfizető készülékek rendeltetése, működési elve	X			
A közúti áruszállítási folyamat elemei	X			
A körjáratok típusai és menetvonaluk optimalizálása sorminimum módszerrel	X			
A közúti járművezetők munka- és pihenési idejét szabályozó rendeletek	X			
A közúti járművek költségeinek számítása (útdíjak, a gépkocsi javítási-karbantartási költségei, az üzemanyagköltség és a gépkocsivezetővel kapcsolatos költségek számítása)	X			
A gépkocsi adott útvonalon történő menetidő-számvetésének elkészítése a gépkocsivezető munka- és pihenési idejének figyelembevételével	X			
Légi közlekedés				
A légi közlekedés története, fejlődésének szakaszai	X			
A légi közlekedés felosztása, feladatai	X			
A légkör rétegződése, a troposzféra és a sztratoszféra jellemzői	X			
A légi útvonalak feladata, jellemzői	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Az új légiforgalom-szervezési koncepció jellemzői (HUFRA)	X			
A légi forgalmi irányítás feladata, jellemzői	X			
A légi jármű fogalma, lajtsromjele	X			
A légi járművek jellemzők szerinti csoportosítása	X			
Repülőgépek rendeltetés szerinti csoportosítása	X			
Az áruszállító repülőgépek jellemzői	X			
A repülőgépen található műhorizont, variométer, magasságmérő, robotpilóta és a fekete doboz rendeltetése, működési elve	X			
A repülőtér fogalma, rendeltetése	X			
A repülőterek csoportosítása felszíni elhelyezkedés, rendeltetés és minősítés alapján	X			
A repülőterek osztályozása	X			
A repülőtér működési zónái	X			
A repülőtér létesítményei és műtárgyai	X			
A repülőtér futópályájának jellemzői, jelzései	X			
A repülőtér áruforgalmi létesítményei	X			
A repülőtéri irányítótorony feladatai	X			
Belvízi közlekedés				
vízi közlekedés története, fejlődésének szakaszai	X			
A vízi közlekedés fogalma, felosztása	X			
A hajóutak fogalma, geometriai, hidrológiai, hidraulikai, meteorológiai és forgalmi jellemzői	X			
A belvízi hajóutak szabvány szerinti osztályozása, a magyarországi vízi utak osztályba sorolása	X			
A folyami hajózásban alkalmazott automatikus azonosító rendszer (AIS) felépítése, működése	X			
A belvízi hajóutak csoportosítása jellegük szerint	X			
Magyarország számára fontos európai belvízi hajóutak	X			
Tengeri közlekedés				
A tengeri hajóutak pályái	X			
A Föld óceánjainak elhelyezkedése	X			
Fontosabb mesterséges hajóutak	X			
Fontosabb európai tengeri kikötők	X			
A hajók felépítése, szerkezeti részei	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

A hajók mélységmérő berendezésének rendeltetése, működési elve	X			
A hajók radarberendezésének feladata, működési elve	X			
Csővezetékes szállítás				
A csővezetékes szállítás jellemzői, csoportosítása	X			
A közvetlen és közvetett csővezetékes szállítás jellemzői	X			
Energiahordozók nagytávolságú csővezetékes szállítás	X			
A földgáz és a palagáz bányászata és szállításának jellemzői	X			
Európai földgázvezetékek elhelyezkedése	X			
A kőolaj bányászata és szállításának jellemzői	X			
A villamos energia előállításának módjai és szállításának jellemzői	X			
A csővezetékes szállítás fejlődésének lehetőségei, személyszállítás csővezetékben	X			
Külkereskedelmi és vámismeretek				
Külkereskedelmi ügyletek				
A kereskedelempolitika fogalma, feladata	X			
A kereskedelempolitika irányzatai, eszközei	X			
A külkereskedelem fogalma, résztvevői	X			
A külkereskedelmi ügyletek típusai (egyszerű, különleges, vállalkozási)	X			
A külkereskedelmi ügyletek előkészítése (ajánlati tevékenység, kalkuláció, árképzés)	X	X		
A külkereskedelmi szerződés elemei (bécsi konvenció)	X			
Külkereskedelmi ügylet lebonyolítása	X	X		
Nemzetközi pénzügyek				
Fizetési eszközök (valuta, deviza, mesterséges eszközök)	X			
Speciális fizetési eszközök (értékpapírok, váltó, csekk)	X			
Fizetési módok a nemzetközi elszámolásban	X			
A bankok szerepe a pénzügyi folyamatokban (banki ügyletek)	X			
Az IMF szerepe a nemzetközi pénzügyekben (SDR)	X			
Külkereskedelmi szokványok				
Shokások és szokványok a nemzetközi kereskedelemben	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

A hatályos INCOTERMS felépítése, klauzulák csoportosítása	X			
Az eladó és a vevő kötelezettségei az egyes paritásokra vetítve	X			
Teljesítést igazoló okmányok	X			
Vámismeretek				
A hatályos Vámkódex felépítése, alapfogalmai			X	
Az áru vám elé állítása			X	
Kiviteli és behozatali vámeljáráások			X	
Vámokmányok			X	
A vámérték meghatározásának módszerei, üzleti érték meghatározása			X	
A TARIC elektronikus alkalmazása			X	
Vám- és áfatartozás meghatározása			X	
Általános szállítmányozás				
Szállítmányozási alapok				
A szállítás, fuvarozás, szállítmányozás fogalma, feladata	X			
A szállítmányozási és fuvarozási tevékenység jogi szabályozása (Ptk.)	X			
A fuvarozó és a szállítmányozó felelősségének formái, térbeli és időbeli hatálya	X			
A fuvarozási és a szállítmányozási szerződés tartalmi és formai elemei	X			
A szállítmányozás szerepe a külkereskedelmi áruforgalom lebonyolításában	X			
Nemzetközi és magyar szállítmányozási szakmai szervezetek szerepe	X			
A szállítmányozási okmányok tartalmi és formai elemei, használata (FIATA-okmányok magyar és idegen nyelvű kitöltése)	X	X		
Az árutovábbítási mód megválasztásának szempontjai	X			
Szállítmánybiztosítás				
A szállítmánybiztosítás fogalma, szükségessége			X	
A szállítmánybiztosítási szerződés formai és tartalmi elemei			X	
A szerződés bizonylatai (fedezetigazolás és kötvény tartalmi, formai elemei)			X	
A szállítmánybiztosítási ajánlat adatai, kitöltése			X	
A biztosítótársaság kötelezettségvállalása			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Biztosítható és nem biztosítható kockázatok			X	
Különös kár és közös kár esetei			X	
Az A, B és C fedezeti formák tartalma, a biztosított kockázatok			X	
Kiegészítő biztosítások			X	
A biztosítási összeg és a biztosítási díj, felülbiztosítási lehetőségek			X	
Szállítmánybiztosítási formák (egyutas biztosítás, keretszerződés, forgalomra szóló szerződés)			X	
A kártérítési eljárás folyamata, az ezzel összefüggő tevékenységek, szükséges intézkedések, költségek és bizonylatok			X	
Magyarország szállítványozási, közlekedési földrajza				
Magyarország földrajzi helyzete a nemzetközi áruforgalom tükrében	X			
Fontosabb belföldi tranzitútvonalak, főbb közlekedési csomópontok, áruforgalmi és logisztikai szolgáltató központok elhelyezkedése	X			
Magyarország közúthálózata, a közutak számozási rendszere, határátkelőhelyek	X			
Magyarország vasúti hálózata, különböző nyomtávú vonalak, határátkelőhelyek	X			
A közúti és vasúti csomópontokban található áruforgalmi és logisztikai szolgáltató központok infrastruktúrája	X			
Magyarország belvízi hálózata, nemzetközi hajók fogadására alkalmas kikötők	X			
Főbb belvízi kikötők mint áruforgalmi és logisztikai szolgáltató központok infrastruktúrája	X			
Magyarország repülőterei, légi útvonalai, repülőterek áruforgalmi, logisztikai szolgáltatásai, infrastruktúrája	X			
Európa szállítványozási, közlekedési földrajza				
Fontosabb európai tranzitútvonalak, főbb közlekedési csomópontok, áruforgalmi és logisztikai szolgáltató központok elhelyezkedése	X			
Európa közúthálózata, Magyarországot érintő E jelzésű utak	X			
Nemzetközi vasúti összeköttetések	X			
Európa belvízi hálózata, hajózható csatornái	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Európát határoló tengerek és Magyarország szempontjából jelentős tengeri kikötők, komp-járatok	x			
A tengeri kikötők infrastruktúrája, áruforgalmi, logisztikai szolgáltatásai	x			
Az európai repülőterek földrajzi elhelyezkedése, jelentősebb hubok	x			
Az Európai Unió közlekedési koncepciója (közlekedési folyosók kijelölése, összeköttetések rendszere)	x			
Szakmai idegen nyelv				
Külkereskedelmi szakmai kifejezések	x	x		
Fuvarozási szakmai kifejezések	x	x		
Szállítmányozási szakmai kifejezések	x	x		
INCOTERMS-klauzulák meghatározása	x	x		
Pénzügyi elszámolások szakmai kifejezései	x	x		
Fuvarokmányok kitöltése (vasúti, közúti, légi, belvízi)	x	x		
FIATA szállítmányozói okmányok kitöltése (FCR, FCT, FBL, FFI)	x	x		
Értékpapír típusú fuvarozási okmányok kitöltése (B/L, D/O)	x	x		
Idegen nyelvű szakmai levelezés				
Szerződéskötéshez kapcsolódó szakmai levelezés (ajánlat, megrendelés, visszaigazolás, reklamáció, módosítás)	x	x		
Fuvarszközök (közúti, vasúti, belvízi), konténerek megrendelése, lehívása	x	x		
Hajótérfoglalás	x			
Üzleti tárgyalások szóbeli kommunikációja	x	x		
Ágazati szabályozások				
Vasúti szabályozás				
A vasúti áru fuvarozás belföldi és nemzetközi szabályozása (vasúti áru fuvarozási üzletszabályzat; nemzetközi vasúti fuvarozási egyezmény – COTIF; megállapodás a nemzetközi vasúti áru fuvarozásról – SZMGSZ)	x			
A vasúti fuvarozási szerződés megkötése, szerződés módosítása (vasúti kocsi megrendelése, utólagos rendelkezés)	x	x		
A vasúti fuvarokmányok adatai, egyes példányok rendeltetése, fuvarokmányok kiállítása	x	x		
Az E-Freight rendszer használata	x	x		



KÉPZÉSI PROGRAM

Közúti szabályozás				
A közúti áru fuvarozás belföldi és nemzetközi szabályozása (hatályos kormányrendelet a közúti árutovábbítási szerződésekről; egyezmény a nemzetközi közúti fuvarozási szerződésről – CMR; európai egyezmény a veszélyes áruk nemzetközi közúti szállításáról – ADR; egyezmény a gyorsan romló élelmiszerek nemzetközi közúti szállításáról – ATP; nemzetközi közúti fuvarozást végző járművek személyzetének munkájáról szóló európai megállapodás – AETR)	X	X		
Közúti fuvarozási engedélyek	X	X		
A közúti fuvarozási szerződés megkötése, szerződés módosítása	X	X		
Közúti fuvarokmányok adatai, egyes példányok rendeltetése, fuvarokmányok kiállítása magyar és idegen nyelven	X	X		
Gyűjtőforgalmi okmányok kezelése, kiállítása	X	X		
Speciális, útvonalengedélyhez kötött küldemények továbbításával kapcsolatos szabályozások	X	X		
Légi szabályozás				
A légi áru fuvarozás szabályozása (hatályos montreali, varsói, chicagói, tranzit- és légi fuvarozási egyezmények)			X	
A légi fuvarozási szerződés megkötése, szerződés módosítása			X	
A légi fuvarlevél adatai, alkalmazása, kitöltése idegen nyelven			X	
Belvízi szabályozás				
A belvízi áru fuvarozás belföldi és nemzetközi szabályozása (a hatályos belgrádi egyezmény, pozsonyi megállapodások, budapesti konvenció – CMNI)	X			
A belvízi fuvarozási szerződés megkötése, szerződés módosítása	X			
Folyami fuvarozással kapcsolatos alapfogalmak	X			
A folyami fuvarozás okmányai (fuvarlevél, fuvarkötvény)	X	X		
A folyami fuvarlevél adatai, kitöltése magyar és idegen nyelven	X	X		
Tengeri szabályozás				



KÉPZÉSI PROGRAM

A tengerhajózási ügyletek szabályozása (hágai/Visby, hamburgi és rotterdami szabályzat)	x			
Tengerjogi szabályozások összehasonlítása	x			
A tengerhajózás formái	x			
A vonalhajózás jellemzése, konferenciák szerepe, a fuvarozási szerződés megkötése	x			
A bérelt hajózás jellemzése, formái, a bérleti szerződés (C/P – Charter Party)	x			
Vonalhajózási okmányok (B/L, D/O, Dock Receipt, Mate's Receipt, Sea Waybill idegen nyelvű értelmezése)	x			
A tengeri hajóraklevél tartalmi elemei, alkalmazása, kitöltése idegen nyelven	x	x		
A hajóraklevél tulajdonságai, feladatai, példányainak rendeltetése	x	x		
A B/L fajtái, alkalmazásuk, átruházási lehetőségek	x	x		
Veszélyes küldemények fuvarozásának szabályozása				
Veszélyes áru fogalmi meghatározása, azonosítása, okmányai			x	
Veszélyes áruk ENSZ/UN besorolási rendje, megnevezések, szimbólumok, bárcák			x	
Csomagolási előírások, típusok, csomagolóanyagok és eszközök			x	
Vasúti szabályozás (RID)			x	
Közúti szabályozás (ADR)			x	
Belvízi szabályozás (ADN)			x	
Tengeri szabályozás (IMDG kódex)			x	
Légi szabályozás (ICAO 18. Annex, IATA-DGR)			x	
Szállítmányozói feladatok				
Vasúti árutovábbítás				
A vasúti árutovábbítás szerepe a nemzetközi áruforgalom lebonyolításában			x	
Vasúti járműtípusok és műszaki adataik (javasolt gyakorlati helyszínen)			x	
Rakomány elhelyezése a vasúti kocsiban, rakodási terv készítése (javasolt gyakorlati helyszínen)			x	
A küldemény feladásával kapcsolatos szállítmányozói tevékenységek (javasolt gyakorlati helyszínen)			x	
Belföldi és nemzetközi díjszabási rendszerek			x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Díjszabási alapfogalmak, díjszámítási egységek, általános fuvardíjszámítási feltételek			X	
Árutovábbítási útvonal meghatározása			X	
Kocsirakományú küldemények fuvardíjának megállapítása, kalkuláció készítése			X	
Intermodális fuvarozási egységek fuvardíjának megállapítása, kalkuláció készítése			X	
Kedvezmények igénybevétele, elszámolása			X	
E-Freight rendszer és az elektronikus tarifakalkuláció használata			X	
Közúti árutovábbítás				
A közúti árutovábbítás szerepe a nemzetközi áruforgalom lebonyolításában			X	
Közúti járműtípusok és műszaki adataik (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Rakomány elhelyezése a közúti fuvarszközben, rakodási terv készítése (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Árutovábbítási útvonal meghatározása			X	
Közúti fuvardíjak kialakítása, kalkuláció készítése (guruló költségek, idővel arányos költségek, közvetett, vállalati általános költségek, egyszeri, egyedi költségek, útdíjak)			X	
Közúti gyűjtőforgalom szerepe, jellemzői			X	
Gyűjtőforgalom szervezése és lebonyolítása, gyűjtőjáratok indítása, fogadása, az áru bel-földi terítése (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Gyűjtőraktárak kialakítása, feladata, infrastrukturális feltételek (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Gyűjtőforgalmi díjszabások alkalmazása, díjszámítási feltételek, díjszámítási tömeg meghatározása, fuvardíj-kalkuláció készítése, fuvar költségek kiszámítása			X	
Szállítmányozói tevékenységek a küldemények feladásával, továbbításával kapcsolatban (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Légi árutovábbítás				
A légi árutovábbítás szerepe a nemzetközi áruforgalom lebonyolításában			X	
A CCS szabályozott teheráru-kiszolgálási rendszer használata (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

A TACT-díjszabás használata, a fuvardíj kiszámításának alapelvei, díjszámítási tömeg meghatározása, fuvar költségek kiszámítása, költségkalkuláció készítése (javasolt gyakorla-ti helyszínen)			X	
Belföldi és nemzetközi repülőterek, hubok működése, feladata, légi útvonalak			X	
Szállítmányozói feladatok a küldemények feladásával kapcsolatban (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Belvízi árutovábbítás				
A belvízi árutovábbítás szerepe a nemzetközi áruforgalom lebonyolításában			X	
A Duna–Majna–Rajna-csatorna szerepe a nemzetközi áruforgalom lebonyolításában			X	
Folyami járműtípusok, műszaki adataik (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Folyami kikötők áruforgalmi, logisztikai szolgáltatásai, kikötői infrastruktúra (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
A dunai szakaszra alkalmazható nemzetközi díjtéltáblázat kezelése, a fuvardíj kiszámítá-sának alapelvei, fuvar költségek kiszámítása, költségkalkuláció készítése			X	
A küldemények feladásával kapcsolatos szállítmányozói tevékenységek (javasolt gyakorla-ti helyszínen)			X	
Tengerentúli árutovábbítás				
A tengerentúli árutovábbítás szerepe a magyar külkereskedelmi áruforgalom lebonyolítá-sában			X	
A kereskedelmi hajók típusai, műszaki jellemzői			X	
A magyar külkereskedelmi áruforgalom szempontjából jelentős európai kikötők és megkö-zelítésük útvonalai			X	
Az elhajózó kikötő megválasztásának szempontjai			X	
A kikötők áruforgalmi, logisztikai szolgáltatásai, kikötői infrastruktúra			X	
Hajóstársasági díjszabások ismerete (a fuvardíj kiszámításának alapelvei, díjszámítási tö-meg meghatározása)			X	
Vonalhajózási pótlékok, illetékek, kikötői díjszabások, fuvar költségek kiszámítása, költ-ségkalkuláció készítése			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

A küldemények feladásával kapcsolatos szállítmányozói tevékenységek			X	
Multimodális és kombinált árutovábbítási rendszerek				
A multimodális árutovábbítási rendszer jellemzői, ismérvei			X	
A kombinált árutovábbítási rendszer jellemzői, ismérvei			X	
A kombinált árutovábbítási rendszer eszközei, infrastruktúrája (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
A kombinált forgalom szervezése, okmányai			X	
Közúti-vasúti kombinált árutovábbítási rendszerek (kísért RO-LA- és kíséretlen Hucke-pack-rendszerek)			X	
Szárzföldi-vízi kombinált árutovábbítási rendszerek (RO-RO-forgalom)			X	
Folyami-tengeri árutovábbítási rendszerek (LASH-, SI-SO-forgalom)			X	
Rakodási egységek a kombinált árutovábbításban: rakodólap, csereszekrény, félpótkocsi, konténer (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Rakodólapok típusai, műszaki adatai (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Konténerek típusai, műszaki adatai, terminálok szerepe, feladata (javasolt gyakorlati hely-színen)			X	
Tengerentúli konténerforgalom típusai (H/H, H/P, P/H, P/P)			X	
Tengerentúli konténeres forgalom költségeinek elszámolása			X	
Szállítványozói tevékenységek multimodális és kombinált áruforgalom esetében (javasolt gyakorlati helyszínen)			X	
Raktározási alapok				
Raktárak helye, szerepe				
A nemzetgazdaság fogalma, jellemzői	X			
Raktárak nemzetgazdasági ágak szerinti csoportosítása	X			
Raktárak csoportosítása építészeti jellemzők és tulajdonviszonyok alapján	X			
Az ellátási lánc fogalma, területei, jellemzői, elemei	X			
A raktározás helye az ellátási láncban	X			
A raktár fogalma, típusai	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

A raktárakkal szembeni elvárások, követelmények	X			
A raktárak funkcionális és térbeli elhelyezkedése	X			
Kihelyezett raktárak elhelyezkedése, feladatai	X			
Raktárak csoportosítása a tárolt áru jellege szerint	X			
Centralizált és decentralizált raktárak jellemzői a beszerzésben és az értékesítésben	X			
Raktározási folyamatok				
Az áruátvétel fajtái, folyamata	X	X		
A mennyiségi áruátvétel típusai és műveletei	X	X		
A minőségi áruátvétel típusai és műveletei	X	X		
Az áruátvétel bizonylatai	X	X		
A betárolás műveletei	X	X		
A kommissiózás típusai, műveletei, bizonylat nélküli kommissiózás	X	X		
Az expediálás feladata	X	X		
Az áru kiadásának típusai, műveletei, bizonylatai	X	X		
A készletmozgás, készletnyilvántartás bizonylatai	X	X		
A leltározás fogalma, típusai, okmányai	X	X		
A leltározás folyamata	X	X		
A selejtezés fogalma, feladatai, okmányai	X	X		
A leértékelés fogalma, okai, okmányai	X	X		
A raktári dolgozók leltári felelőssége, a felelősség feltételei	X	X		
A raktári folyamatok számítógépes támogatása	X	X		
(A témakör feldolgozása olyan gyakorlati helyszínen javasolt, ahol legalább 20 különböző árucikk található, cikkenként minimum 3-3 termékkel, egységcsomagolásban.)	X			
Anyag- és áruismeret				
A darabáru fogalma és tárolásának, mozgatásának jellemzői (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
Az ömlesztett áru fogalma és tárolásának, mozgatásának jellemzői (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
A szabályozott hőmérsékletű tárolást igénylő áruk tárolásának jellemzői	X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Az élelmiszerek tárolásának jellemzői (higiéniai és klimatikus követelmények, élelmiszer-biztonság)	x			
A gyógyszerek tárolásának jellemzői (tárolási, nyilvántartási követelmények, engedélyek)	x			
A veszélyes áruk fogalma, tulajdonságai, szimbólumai, jelölési rendszere, H- és P-mondatok	x			
A veszélyes áruk jellemző sajátosságai (fizikai, kémiai, toxikológiai, környezetkárosító)	x			
A veszélyes áruk tárolásának és együtt tárolásának követelményei és jellemzői	x			
A biztonsági adatlap szerepe, tartalma	x			
Az áruazonosító eszközök típusai (javasolt gyakorlati helyszínen)	x	x		
A csomagolás szerepe, funkciója, megjelenési formái: (fogyasztói, gyűjtő, fuvarozói és egységtrakományok – javasolt gyakorlati helyszínen)	x	x		
Vonalkód és RFID azonosítása, QR-kód használata (javasolt gyakorlati helyszínen)	x	x		
A vonalkód kódolása és ellenőrző számának kiszámítása	x			
A GS1 azonosítási és árukövetési rendszer	x			
Raktári tárolás és anyagmozgatás				
A raktári tárolás rendszere				
Darabárúk, ömlesztett áruk, folyadékok és gázok tárolási lehetőségei	x	x		
Tárolási módok és jellemzőik (halom, máglya, asztag)	x			
Tárolási rendszerek formái, kialakítása, működése (kötött és szabadhelyes tárolás)	x	x		
Tömbös, soros, kombinált tárolási rendszerek	x			
Állványos, állvány nélküli, statikus, dinamikus tárolás	x	x		
A raktári tárolóállványok típusai és jellemzőik	x			
A szabványos rakodólapok méretei és terhelhetősége	x	x		
Magas raktári rendszerek jellemzői	x			
Áruazonosítási rendszerek	x	x		
(A témakör feldolgozása minimum 50%-ban gyakorlati helyszínen javasolt.)	x			



KÉPZÉSI PROGRAM

A raktári folyamatok anyagmozgató és mérőeszközei				
Az anyagmozgatás fogalma, fajtái	x			
A raktári anyagmozgatás esetei (tárolótéri és rakodóhelyi anyagmozgatás)	x	x		
A raktári anyagmozgató rendszerek és alrendszereik	x			
Az anyagmozgató rendszer szállítóelemeinek csoportosítása	x			
Szakaszos működésű anyagmozgató berendezések jellemzői és típusai	x	x		
Folyamatos működésű anyagmozgató berendezések jellemzői és típusai	x			
Összetett szállítóelemek és funkcionális felépítésük	x			
Állványkiszolgáló targoncák és jellemzőik	x			
Állványkiszolgáló gépek és alkalmazásuk feltételei	x			
Rakományrögzítő és csomagológépek	x	x		
Mérőeszközök használata, hitelesítés és kalibrálás	x			
(A témakör feldolgozása minimum 50%-ban gyakorlati helyszínen javasolt.)	x			
Raktári mutatószámok				
Matematikai, fizikai alapok				
A mérés alapelvei	x		x	
Fizikai mértékegységek az SI-mértékegységrendszerben	x		x	
Mértékegységek átváltása (hosszúság, terület, tömeg, térfogat, űrtartalom)	x		x	
Sík- és térgeometriai feladatok megoldása	x		x	
Az anyagsűrűség fogalma és számítása	x		x	
Az áruk nettó, bruttó árának és az általános forgalmi adó mértékének kiszámítása	x		x	
A vonalkód kódolása és ellenőrző számának kiszámítása	x		x	
Statikus mutatószámok				
A raktár statikus kapacitása és összetevői	x		x	
A raktári tárolókapacitás számítása	x	x	x	
Raktárkapacitás-kihasználási mutató	x	x	x	
Területkihasználási mutató	x		x	
Dinamikus mutatószámok				
A raktár dinamikus kapacitása és összetevői	x		x	
A dinamikus kapacitás kihasználása	x		x	
A dinamikus kapacitás növelésének lehetőségei	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Gépi kapacitások tervezése	x		x	
Humán erőforrás-szükséglet tervezése	x		x	
A kommissiózás és az expedálás folyamatidejének számítása	x		x	
Az egy- és kétlépcsős kommissiózás mennyiségének számítása	x		x	
Az anyagmozgató gépek anyagáramlási erősségének és intenzitásának számítása	x		x	
Az anyagmozgató gépek anyagmozgatási munkája és teljesítménye	x		x	
Soros és párhuzamos anyagmozgató gépek teljesítőképessége	x		x	
Átbocsátóképesség	x		x	
Forgási sebesség, forgási idő	x		x	
Minőségi mutatószámok				
A vevőkiszolgálás mutatói		x	x	
Az OEE-mutató			x	
A készletezési hatékonyság mutatói			x	
A raktárirányítás rendszere				
Az információ				
A raktározás információinak fajtái, jellegzetességei		x	x	
Raktári állapotjelző információk		x	x	
Árumozgást jelző információk		x	x	
A raktár külső kapcsolatainak információi		x	x	
A raktári folyamatok információs rendszere		x	x	
A raktárirányítás információs rendszere		x	x	
Az információátvitel módszerei, eszközei		x	x	
Vezetékes és vezeték nélküli információs rendszerek		x	x	
Az áruáramlás és információáramlás integrációja		x	x	
Az EDI informatikai rendszer		x	x	
Raktárnyilvántartás				
raktárnyilvántartás számítógépes rendszere		x	x	
A raktárnyilvántartás számítógépen rögzített adatai		x	x	
A raktárnyilvántartás adatszolgáltatási lehetőségei		x	x	
Raktárkezelő szoftver használata		x	x	
(A témakör feldolgozása gyakorlati helyszínen javasolt.)			x	
Raktárirányítás				



KÉPZÉSI PROGRAM

A raktárirányítási rendszer kapcsolódása a vállalatirányítás rendszeréhez		X	X	
A raktárirányítás feladatai		X	X	
A számítógépes raktárirányítás hierarchikus rendszere		X	X	
A raktárirányító szoftverek funkciói		X	X	
Az irányítási és végrehajtási szint közötti kapcsolat		X	X	
Raktárirányító szoftver használata (A témakör feldolgozása gyakorlati helyszínen javasolt.)		X	X	X
Raktárvezetés				
A raktár működtetése				
A raktár működésének szabályozása a vállalat logisztikai rendszerének megfelelően		X	X	
A szervezeti és működési szabályzat		X	X	
A raktár munkavédelmi és balesetelhárítási feladatai		X	X	
A raktári villamos energiahálózat érintésvédelemmel kapcsolatos feladatai		X	X	
Tűzvédelmi feladatok és eszközök a raktárban (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
Környezetvédelem és hulladékkezelés		X	X	
Raktári vagyonvédelem		X	X	
A munkaszerződések és a munkaköri leírások tartalma raktári dolgozóknál		X	X	
A raktári dolgozók teljesítmény értékelésének feladatai			X	
Ellenőrzési, szabályozási feladatok				
Az emelőgép biztonsági szabályzatának elemei			X	
A tároló- és anyagmozgató eszközök vizsgálatának és ellenőrzésének feladatai (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
A raktári mérőeszközök hitelesítésének típusai és feladatai			X	
A gyógyszerek tárolásának, nyilvántartásának követelményei, ellenőrzésének feladatai (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
Az élelmiszerek tárolásának, nyilvántartásának követelményei és ellenőrzési feladatai (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

A HACCP-rendszer raktári kiépítésének összetevői, folyamata			X	
A veszélyes áruk tárolásának követelményei			X	
A veszélyes áruk ellenőrzési rendje a raktározási folyamatban (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
Logisztikai alapok				
A logisztikai rendszer felépítése				
A logisztika fogalma, kialakulása, története	X		X	
A logisztika szerepe a nemzetgazdaságban	X		X	
A mikrologisztikai rendszer részei, jellemzői	X		X	
A makrologisztikai rendszer részei jellemzői	X		X	
A metalogisztikai rendszer részei jellemzői	X		X	
Az ellátási lánc felépítése, típusai, területei, jellemzői	X		X	
Az ellátáslánc-menedzsment feladatai, jellemzői	X		X	
A piaci szereplők kapcsolata az ellátási lánc tagjaival	X		X	
Az ostorcsapás-effektus fogalma, kialakulásának okai, következményei és elkerülésének lehetőségei	X		X	
A logisztika információs rendszere				
A logisztikai információs rendszer fogalma, összetevői, jellemzői, eszközei	X	X	X	
A logisztikai információs rendszer adatállományai	X	X	X	
Az elektronikus adatcsere (EDI) fogalma, célja, szabványai, elemei, használatának előnyei	X	X	X	
Az áruazonosító rendszerek szabványai, megvalósulási formái	X	X	X	
A GS1 szervezet vonalkód rendszerének felépítése, az ellenőrzőszám szerepe	X	X	X	
Az RFID azonosító rendszer felépítése, az RFID chip típusai és táplálásának módozatai	X	X	X	
(A témakör elsajátításához gyakorlati helyszín javasolt)	X		X	
A logisztikai teljesítmények mutatószámai				
A kiszolgálási színvonal fogalma, területei, mérőszámai			X	X
A logisztikai összköltség fogalma, csoportjai, mérése			X	
A logisztikai teljesítmény mérése			X	
Beszerzési logisztika				



KÉPZÉSI PROGRAM

A beszerzési folyamat				
A beszerzési logisztika fogalma, feladatai, területei, típusai	x		x	
A beszerzési folyamat lépései (javasolt gyakorlati helyszínen)	x		x	
A beszerzés típusai, a centralizált és a decentralizált beszerzés fogalma, előnyei, hátrányai (javasolt gyakorlati helyszínen)	x		x	
A beszerzés kockázatának és beszerzett áru fontosságának elemzése a Krajlic-mátrix segítségével	x		x	
A befolyásolható, a rutín-, a stratégiai és a szűk keresztmetszetű termékek fontossági és kockázati jellemzői	x		x	
Beszerzési stratégiák				
A beszerzési stratégiák típusai, jellemzőik, előnyeik és hátrányaik	x		x	
A beszerzés stratégiai döntései	x		x	
A beszerzési utak megválasztása: direkt és indirekt beszerzési út (javasolt gyakorlati hely-színen)	x	x	x	
A „gyártani vagy vásárolni” döntést befolyásoló tényezők	x		x	
A saját és az idegen gyártás indokait befolyásoló tényezők (gyártási minőség és kapacitás, pénzügyi megtakarítás és kockázat szempontjából)	x		x	
A beszállítók típusai, a kizárólagos és a több beszállító alkalmazásának módszere	x		x	
A beszállítói kapcsolatok modelljei: hagyományos, együttműködő, stratégiai (javasolt gya-korlati helyszínen)	x	x	x	
A beszállító kiválasztási folyamatának lépései (javasolt gyakorlati helyszínen)	x	x	x	
A beszerzési logisztika gyakorlata				
A gazdaságos rendelési téte nagyság (EOQ) fogalma, feltételei, működési elve			x	
Rendelési, készletezési, készlet tartási/tárolási költségek			x	
A beszállító értékelésének szempontjai			x	
A beszállító értékelésének módszerei (kategorikus, súlyozott pontrendszer, költség arányos értékelés)			x	
A tulajdonlás teljes költsége (TCO)			x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Gazdaságossági számítások gyakorlati megoldása meghatározott rendelési mennyiség, rendelési és készletezési költség, valamint a megadott időszakra vonatkozó felhasználási igény figyelembevételével			X	
Készletezési logisztika				
A készletezés szerepe				
A készlet és a készletezés fogalma, szerepe, szükségessége	X			
Készletek csoportosításának szempontjai a nemzetgazdasági ágazat, a technológiai folyamatban elfoglalt helyük, hasznosságuk, funkcióik szerint	X			
Készletek számviteli szempontok szerinti csoportosítása (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
A készletek típusai (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
ABC és XYZ készletkategóriák, a belőlük felállított mátrix	X			
Készletezési modellek rendelési időpontjának és mennyiségének elemzése Krajlic-mátrix alapján	X			
A készletezés költségei, a készletezési, a rendelési és a hiányköltségek	X			
Készletszintek fogalma és típusaik	X			
Készletnormák és típusaik	X			
Készletgazdálkodás				
A készletgazdálkodás fogalma, feladatai és befolyásoló tényezői	X		X	
A készletgazdálkodás szerepe és területei a vállalati működésben (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X	X	
A készletgazdálkodás modelljei	X		X	
A fűrészfog, a kétraktáros, a ciklikus és a csillapítós készletgazdálkodási modell készlet-idő diagramja, jellemzőik, előnyeik és hátrányaik (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X	X	
A készletezési logisztika gyakorlata				
Rendelési készletszintek meghatározása biztonsági készlet megadásával			X	
Átlagkészlet számítása, kronologikus átlag számítása			X	
Felhasznált készlet és zárókészlet értékének meghatározása FIFO-, LIFO-, HIFO-, LOFO-módszerekkel, készlet értékelése			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Készletek ABC-elemzése csoportonkénti alsó és felső értékhatár megadásával, halmozott (kumulált) értékek grafikus ábrázolása			X	
Forgási sebesség, forgási idő számítása			X	
Termelési logisztika				
Termelésstervezés				
A termelési logisztika fogalma, célja, folyamatai	X			
A nyomó (push) és szívó (pull) gyártási rendszer jellemzői (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
Gyártási folyamatok típusai és jellemzői tömegszerűség és anyagáramlás szerint	X			
Gyártási rendszerek csoportosítása és jellemzői	X			
Kapacitásstervezés, tevékenységi háló (javasolt gyakorlati helyszínen)	X	X		
Aggregált tervezés célja, stratégiái	X			
A termelésstervezés és -ütemezés módszerei, Johnson-szabály	X			
Anyagszükséglet-tervezés (MRP-I) lényege, elemei, módszere	X			
A gyártási erőforrás-tervezés (MRP-II) célja, bemenő adatai	X			
Termelésirányítás				
A termelésirányítás korszerű megoldásai	X	X	X	
A Just-in-Time (JIT) termelésirányítási rendszer fogalma, célja, jellemzői, előnyei, hátrányai	X	X	X	
A kanban termelésirányítás fogalma, szabályai, alkalmazásának feltételei, használatának előnyei	X	X	X	
Az optimalizált gyártástechnológia (OPT) fogalma, célja, összetevői, eszközei, szabályai	X	X	X	
(A témakör elsajátítása gyakorlati helyszínen javasolt.)	X		X	
A termelési logisztika gyakorlata				
Optimális sorozatnagyság meghatározása (sorozatindítási költségek)			X	
A gyártási folyamat ciklusidejének, a munkaállomások számának és a folyamat hatékony-ságának meghatározása			X	
A tevékenységi háló megrajzolása			X	
A maximális kibocsátás és átfutási idő kiszámítása			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Egyenletes ütemű és megrendelés szerinti termelés ütemezés költségszámítása készletezési és túlóraköltségek figyelembevételével, az eredmények elemzése			X	
Rendelés ütemezése a Johnson-szabály és a legrövidebb munkaidő prioritás alkalmazásával			X	
Megadott végtermék anyagszükséglettervezése bruttó kereslet, nyitókészlet, rendelési té-tel nagyság és átfutási idő megadásával (MRP-I)			X	
Elosztási logisztika				
Disztribúció és értékesítés				
Az elosztási logisztika fogalma és helye a mikrologisztikai rendszerekben	X		X	
Az elosztási rendszerek feladata, típusai	X		X	
A rendelésfeldolgozás folyamata	X		X	
Fizikai disztribúciós rendszer fogalma, tagoltsága és jellemzői	X		X	
Az értékesítési csatorna feladatai, folyamatai, szereplői és típusai	X		X	
Az elosztási szükséglettervezés (DRP) fogalma, célja, bemenő adatai és módszere	X		X	
A városi (city) logisztika fogalma, célja összetevői	X		X	
A visszatás (reverz, inverz) logisztika fogalma, tartalma és jellemzői	X		X	
Az elosztási logisztika gyakorlata				
Áruterítés útvonalának optimalizálása távolságadatok számítógépes meghatározásával, sorminimum-módszer alkalmazásával			X	
Elosztási szükséglettervezés számítása bruttó kereslet, nyitókészlet (raktárkészlet), rendelési és gyártási sorozatnagyság, valamint átfutási idő megadásával			X	
Minőség a logisztikában				
Minőségi alapismeretek				
A minőség fogalma, jellemzői, értelmezése a gyártási és logisztikai folyamatokban			X	
A termékek objektív és szubjektív minőségi jellemzői (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
Termékek minőségi osztályba sorolása, a minőségi bizonyítvány tartalma (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

A jótállás, szavatosság és a termékfelelősség fogalma és jellemzői			X	
Az elosztási logisztika termelékenységi, gazdasági és minőségi mutatói			X	
A szabvány fogalma, rendszerei és jelölése, a szabványoknak való minőségi megfelelés (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
Az ISO 9000 szabvány szerinti minőségmenedzsment fogalma, szabványai, alapelvei, ta-núsításának módjai (javasolt gyakorlati helyszínen)		X	X	
A teljes körű minőségmenedzsment (TQM) célja, alapvető részei (javasolt gyakorlati hely-színen)		X	X	
A lean menedzsment célja, filozófiai alapelvei, jellemzői, a veszteségforrások (muda) típusai			X	
A minőségmenedzsment fejlesztésének eszközei				
A PDCA-elv			X	
Kaizen-tevékenység			X	
A hibamód- és hatáselemzés (FMEA) módszere			X	
Ok-okozati elemzés (Ishikawa-diagram)			X	
A logisztika minőségi mutatói				
Átlagos minőségi kategória (ÁMK) és átlagos minőségi együttható (ÁME) számítása			X	
Selejtszázalék és átlagos selejtszázalék számítása			X	
Minőségi hibaarány és minőségi teljesítmény számítása			X	
Teljes eszközhatékonysági mutató (OEE) számítása			X	
Logisztikai szolgáltatások minőségi mutatóinak számítása			X	



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szegi Ottilia Katalin
igazgató

.....
Szendrei Csilla
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője



KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Turisztikai technikus

Szakmairány: Turisztikai szervező

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2023. 12. 04.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_turisztikai_technikus_2020pdf-1599124821415.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	280
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	280
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	289
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása: .	291
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	306



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Turisztikai technikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 07**
- 1.4. A szakma szakmairányai: Idegenvezető; **Turisztikai szervező**
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
 - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Az utazási vállalkozás áru kínálata, árualapja szerint összeállít egy konkrét utazási ajánlatot a megrendelő igényei alapján.	Ismeri az utazásszervezés és az utazásközvetítés fogalmait, különbségeit, a szervezés munkafázisait, a piaci kereslet hatását az áru kínálatra.	Törekszik a szakszerű utazásszervezésre, a kapcsolatos ismeretek elsajátítására. A megrendelő igényeinek alapos feltérképezése után precíz, pontos információgyűjtést végez, azok alapján megfontoltan és magabiztosan állít	Önállóan végez adatgyűjtő tevékenységet, az ajánlat tartalmáról egyeztet szakmai partnereivel, az elkészült ajánlatért felelősséget vállal a szabad helyek, illetve az ajánlatban rögzített árfolyamig.



KÉPZÉSI PROGRAM

			össze a keresletnek megfelelő ajánlatot.	
2	Elkészíti az utassal kötendő szerződést.	Ismeri a szerződéskötésre vonatkozó jogi előírásokat, tisztában van a szerződések kötelező tartalmi és formai elemeivel.	Szakszerűen és precízen kitölti a szerződéssablonokat, az adatrögzítés során teljes pontosságra törekszik.	Betartja és betartatja a szerződéskötésekre vonatkozó jogi és belső vállalati szabályokat. A megkötendő szerződést ellenőrzi, szükség esetén egyeztet, adatot pontosít. Az elvégzett munkáért teljes körű felelősséget vállal.
3	Használja a menetrendtervezőket, a szállásfoglaló portálokat, globális helyfoglalási rendszereket.	Ismeri az általános menetrendtervező programokat országon belül és európai viszonylatban egyaránt. Ismeri a hazai és európai szállásfoglaló portálokat és kapcsolódó szolgáltatásait, a globális helyfoglalási rendszereket.	A szakmai programok és szoftverek használata során törekszik a pontos adatkezelésre, az információk széleskörű felkutatására. Ismereteit folyamatosan bővíti, figyelemmel követi az új, munkáját segítő tervező programok megjelenését.	Betanítás után önállóan, használja az útvonaltervező, menetrendszervező, szállásfoglaló oldalakat.
4	Az utasok, partnercégek megrendelése alapján repülőjegyet foglal a megrendelésben rögzített adatok alapján.	Különbséget tesz a diszkont és a hagyományos menetrend szerinti légitársaságok között. Ismeri a repülőjegy foglalás módját, menetét, a repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségeit.	Törekszik a repülőjegy értékesítési piacon megjelenő új lehetőségekre, légitársaságok, desztinációk folyamatos feltérképezésére, azokat munkájába beilleszti.	Önállóan, illetve kollégáival együttműködve foglal repülőjegyet, kapcsolódó szolgáltatásokat az utas számára.



KÉPZÉSI PROGRAM

5	Az utazási irodában megtalálható információs és segédanyagok segítségével felvilágosítást ad a potenciális utasoknak, támogatja őket a számukra legkedvezőbb döntés meghozatalában. Az utasokkal való kommunikációja során, szükség esetén, kezeli a stressz- és konfliktus-helyzeteket.	Ismeri az utazási katalógusok kötelező tartalmi elemeit, felépítését, használatát. Ismeri a mindennapi munkája során használható különböző stresszkezelési technikákat. Ismeri az erkölcsi szabályokat, normákat, a viselkedéskultúra szabályait az üzleti életben.	Törekszik ismereteinek folyamatos mélyítésére, minél több desztináció/úti cél és azok attrakcióinak megismerésére. Adott információt megkeres, élményszerűen átad, „eladja” az utat. Szem előtt tartja az utas bizalmának elnyerését, elégedettségének elérését. Tudatosan törekszik a konfliktushelyzetek minden fél számára kielégítő rendezésére.	Önállóan kezeli az adott konfliktus-helyzeteket, döntéseket hoz, azokért felelősséget vállal. Betartja és betartatja az erkölcsi szabályokat, normákat, a viselkedéskultúra szabályait az üzleti életben. Önállóan eligazodik az utazási iroda nyomtatott és digitális segédanyagai között.
6	Biztosítást köt, valutát vált, városkártyákat értékesít, vízum-ügyintézésrel foglalkozik a vendégek kérése, megrendelése alapján.	Ismeri az utazási irodák egyéb tevékenységeit, az azokhoz kapcsolódó ügyintézés munkafolyamatait.	Törekszik ismereteinek folyamatos bővítésére, a tevékenységek elvégzéséhez szükséges végzettségek megszerzésére, ismereteinek rendszeres használatára.	Tevékenységét önállóan vagy egyes esetekben együttműködésben végzi. Betartja és betartatja a bizonylatolásra vonatkozó jogi és belső szabályzati előírásokat, rendszeresen ellenőrzi azokat.
7	Pénzforgalmi dokumentumokat, nyomtatványokat, bizonylatokat kezel hagyományos és elektronikus formában, készpénzes és készpénzkímélő eszközökkel fizettet	Ismeri a bizonylatolásra vonatkozó jogi előírásokat, a vállalat belső szabályozását. Alkalmazói szinten ismer legalább egy értékesítéshez használt szoftvert	Törekszik a szabálykövető, precíz, pontos munkavégzésre, szoftverek kezelése közben az adatok pontos kezelésére.	Teljes anyagi és erkölcsi felelősséget vállal a kitöltött és elkészített dokumentumokért. Betanítás után önállóan képes használni az adott szállodai és utazási irodai szoftvert.



KÉPZÉSI PROGRAM

8	Az utazási csomagok összeállításához a programtervek alapján előkalkulációt készít, meghatározza az árakat, majd utókalkulációt készít az eredményesség meghatározása céljából.	Ismeri az utazásszervezéshez kapcsolódó számítások szabályait, a szolgáltatások sorrendjét, különféle szolgáltatások ellenértékének számítási módját. Ismeri az utazási szakterületen érvényes különleges adózási (ÁFA) szabályokat.	Törekszik a kalkuláció során a szakszerű, pontos számítások elvégzésére.	Önállóan készít előkalkulációt és utókalkulációt a belföldi programszervezésre, kiutaztatásra és beutaztatásra, ellenőrző számításait, hiba esetén korrigálja azt.
9	Elvégzi az elszámolásokhoz kapcsolódó feladatokat.	Ismeri az elszámolásra vonatkozó szabályokat az idegenvezetővel, a szolgáltatásokat biztosító partnerekkel. Ismeri a számlák kiegyenlítésére vonatkozó szabályokat és azok kiegyenlítésének lehetséges módjait.	Törekszik a pontos elszámolások elvégzésére.	Önállóan, illetve a kapcsolódó szolgáltatókkal együttműködve végzi az elszámolást. Munkájáért teljes és bizonyos esetekben anyagi felelősséget vállal. A számlázáshoz kapcsolódó jogi és vállalati belső szabályzatokat betartja és betartatja.
10	Gazdasági elemzéseket végez az utókalkuláció alapján. Megtervezi a következő évi árualap összeállítását. Tervezéskor az eddigi eredményeket veszi alapul. Kiszámolja az utazási iroda nyereségét.	Hatékonysági mutatók kiszámításának menetét ismeri. Ismeri az árualap összeállítását befolyásoló külső gazdasági tényezőket.	Az nyereségességi számításai során precíz munkát végez, pontos adatokat rögzít, szem előtt tartja, hogy az eredmények megalapozzák a vállalkozás jövőbeni tevékenységét.	Önállóan végzi el az árrés és az általános forgalmi adó kiszámítását. Az elvégzett számításokért teljes mértékű felelősséget vállal. Az elvégzett számítások alapján döntést hoz az utak megismétléséről, egyes programelemek megváltoztatásáról, vagy veszteségtermelés esetén annak törléséről.



KÉPZÉSI PROGRAM

11	Előkészíti a partner-szerződéseket szövegszerkesztő, táblázatkezelő programok használatával magyar és a tanult idegen nyelven.	Ismeri az utazásközvetítői szerződések fogalmát, tartalmi és formai elemeit, az abban foglalt jogokat és kötelezettségeket.	Alapos, precíz munkát végez, igényes a helyesírásra, a szövegek tagolásra.	Az előkészített szerződéseket többször ellenőrzi, egyeztet szakmai partnereivel. Az elvégzett munkáért felelősséget vállal.
12	Forgatókönyvet készít a csoportkísérő / idegenvezető számára, kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve. A forgatókönyv készítése közben a szolgáltatókkal és az idegenvezetővel szakmai egyeztetéseket végez.	Ismeri a forgatókönyv fogalmát, fontosságát, tartalmát, az elkészítéséhez szükséges szakmai egyeztetések szerepét.	Részletekbe menő alaposan meg határozva készíti el a forgatókönyvet. Ügyel az adatok megfelelő rögzítésére, alaposan felkészíti az idegenvezetőt / utaskísérőt.	Önállóan készíti el a forgatókönyvet, miután egyeztetette a szükséges adatokat, információkat a szolgáltató partnereivel.
13	Az értékesített szolgáltatásokhoz, utazási csomagokhoz részvételi jegyet készít és ad át, tájékoztatást nyújt az utasoknak elutazás előtt.	Ismeri a részvételi jegyek kötelező tartalmi elemeit, és az egyéb utazási dokumentumokat, azok tartalmát. Ismeri az adott úti célra vonatkozó beutazási szabályokat, szükséges úti okmányokat, vízumot, oltásokat.	Adatrögzítés során maximális pontosságra törekszik. Ügyel, hogy az utas minden szükséges utazási dokumentumot megkapjon. Pontos tájékoztatást ad az úti célról, szükséges utazási dokumentumokról, esetenként oltásokról, éghajlatról, vallási, étkezési szokásokról.	Szolgáltatói partnerekkel együttműködve egyeztet a megrendelt szolgáltatásokat, a visszaigazolások alapján, ellenőrzi azokat. A részvételi jegyek átadásakor önállóan tájékoztatja az utast a szükséges tudnivalókról.
14	A csoportos vagy egyéni utazások során bekövetkező vis major eseteket kezeli.	Ismeri a helyszíni jegyzőkönyv felvételének folyamatát, tartalmi, formai követelményeit.	Törekszik a pontos, jól érthető megfogalmazásra, a károsult utas megnyugtatóására, a káresemény enyhítésére legjobb tudása szerint.	Betartja és betartatja a nem várt, vis major esetekre vonatkozó vállalati protokollt, szükség esetén együttműködik a hatóságokkal.
15	Előkészíti egy szervezett út reklámkampányát. Használja a modern kommunikációs eszközöket	Átfogóan ismeri a marketing tevékenységet és annak minden elemét (marketingkommunikáció, reklám,	Törekszik a kreativitásra az előkészítés során, figyeli a konkurencia ötleteit. Folyamatos	Munkatársaival együttműködve dolgozza ki a kampányt a megadott



KÉPZÉSI PROGRAM

	(közösségi média) a turisztikai vállalkozás marketing tevékenysége közben. Értékesítési akciókat hirdet és bonyolít le.	eladásösztönzés, Public Relation). Ismeri a közösségi média szerepét, felhasználási lehetőségeit a média felületek felhasználói szintű használatát.	önfejlesztést végez, a reklám és vásárlásösztönzés, eladásösztönzés területén. Törekszik az ATL és a BTL eszközök közül a megfelelő kiválasztására és használatára, a közösségi média lehetőségeinek kihasználására a marketingtevékenység során. kérdések összeállításakor azonosul a megkérdozettek attitűdjével.	instrukciók alapján. Önálló ötleteit egyezteteti vezetőjével, munkatársaival
19	Egy turisztikai cég, vállalkozás marketing tevékenységének megtervezésében feladatokat vállal. A marketingtervet a cég piaci környezetéhez igazítja, folyamatosan figyeli a régió, a térség, a város adottságait és jellemzőit.	Ismeri a marketingterv elkészítésének lépéseit, tartalmát befolyásoló tényezőit. Ismeri a turizmusra vonatkozó speciális marketingterv készítés jellemzőit (Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia, Turisztikai Desztinációs Menedzsment).	Törekszik a megjelenő Magyarország Brand-et építő tartalmak követésére, azok területeit figyelemmel kíséri. Elfogadja és azonosul az állami irányítás által meghatározott célokkal, a vállalat marketing stratégiáját igyekszik ehhez igazítani.	Instrukció alapján önállóan vagy kollégáival együttműködve végez felelősségteljes vállalati marketing tervezést.
20	Alkalmazza a mindennapokban az etikett és protokoll szabályait magyar és a tanult idegen nyelven, szóban és írásban. Bemutatja az étkezési kultúrára, nyilvános szereplésre, az öltözködésre vonatkozó előírásokat protokolláris	Ismeri az alapvető udvariassági formákat. Ismeri a nem verbális kommunikáció jelzéseit. Ismeri az írásbeli kapcsolattartásra vonatkozó protokoll szabályokat. Ismeri a megjelenésre vonatkozó előírásokat az interneten (NETikett).	Teljes mértékben azonosul az etikett és a protokoll előírásaival, azokat igyekszik minden élethelyzetben alkalmazni. Törekszik erre vonatkozó tudásának folyamatos bővítésére, különböző kultúrák felfedezésére, az általuk meghatározott	Teljes mértékű etikai, erkölcsi felelősséget vállal viselkedéséért szóban és írásban, magyar és a tanult idegen nyelven. Betartja és betartatja a protokoll és az etikett szabályait.



KÉPZÉSI PROGRAM

	szempontból saját példája alapján.		protokollt tiszteletben tartja.	
21	Közreműködik hazai és nemzetközi turisztikai rendezvények megszervezésében és lebonyolításában.	Ismeri a különböző rendezvények protokollját, különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formáit, viselkedési normákat a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkban.	Teljes mértékben azonosul az etikett és a protokoll előírásaival, azokat igyekszik minden élethelyzetben alkalmazni. Törekszik erre vonatkozó tudásának folyamatos bővítésére, különböző kultúrák felfedezésére, az általuk meghatározott protokollt tiszteletben tartja.	Teljes mértékű etikai, erkölcsi felelősséget vállal viselkedéséért szóban és írásban, magyar és a tanult idegen nyelven. Együttműködik munkatársaival, beszállítókkal, szakmai partnerekkel. Különböző rendezvényeket szervez, ahol, lelkiismeretesen betartja a résztvevőkre vonatkozó előírásokat, betartja hagyományait.
22	A tanult idegen nyelven kommunikál szóban és írásban.	Ismeri az adott idegen nyelv nyelvtani szabályait, szófordulatait, kifejezéseit, alkalmazza azokat szóban és írásban.	Törekszik nyelvi tudásának folyamatos fejlesztésére, újabb idegen nyelvek elsajátítására.	Önállóan, közép szinten kommunikál legalább egy idegen nyelven szóban és írásban.
23		Ismeri az utazásszervezésre vonatkozó jogi előírásokat. Érti a vagyoni biztosíték és az inszolvenca biztosítás fogalmát.	Törekszik a szakszerű, a jogi előírásoknak megfelelő munkavégzésre, a szabályozás változásainak folyamatos nyomon követésére, és azok alkalmazására.	Betartja és betartatja az utazásszervezésre vonatkozó jogi előírásokat és a vállalat belső szabályzatát.



KÉPZÉSI PROGRAM

24	Az utazási vállalkozás bevételeit megtervezi, az azokhoz kapcsolódó költségeket és kiszámolja a várható eredményt, figyelembe véve a vállalkozás eddigi gazdasági tevékenységét.	Ismeri a bevétel lehetséges elemeit, a hozzájuk tartozó költségeket és az eredményszámítás menetét. Ismeri a bevétel és a kiadások bizonylatait, a pénzügyi elszámolás menetét, a gazdasági tevékenységhez kapcsolódó szakhatóságok ellenőrzési feladatait.	Precízen, pontosan tölti ki a bizonylatokat, szabálykövetően végzi a munkáját az elszámoltatás, fizettetés területein.	Betartja és betartatja a jogi és a vállalat belső szabályait a gazdálkodási tevékenység során. Szakhatósági ellenőrzés alkalmával együttműködik a hatóság emberével.
25	Belföldi utazásszervezés során beépíti a programok közé Magyarország kulturális turizmusának, egészségturizmusának bor-és gasztroturizmusának bemutatását, a hungarikumokat kiemelten kezeli a programszervezéskor.	Ismeri a Magyarországon megjelenő turisztikai termékeket, azok jellemzőit, azonosságait és különbségüket, az attrakciókat és az azokhoz kapcsolódó programokat. Ismeri a különböző turisztikai ágazatokban résztvevő turisták motivációit, igényüket.	Kiemelten érdeklődik saját hazája turisztikai adottságai és lehetőségei iránt kiemelve a következő területeket: városi, örökség, rendezvény, gyógy-, bor- és gasztroturizmus és hazánk hungarikumai. Vállalja mindennapi munkája közben az ország attrakcióinak és adottságainak a népszerűsítését.	Önállóan mutatja be az ügyfelek számára az általuk kiválasztott desztináció jellemzőit, programjait és turisztikai attrakcióit
26	Tematikus utakat, városlátogatásokat szervez, szervezéskor láncra fűzi Magyarország vonzerőit, turisztikai termékeit.	Ismeri a fontosabb, városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciókat, vidéki tematikus utakat és azok vonzerőit.	Törekszik ismereteinek folyamatos bővítésére és mélyítésére, illetve személyes meglátogatásukkal is saját önfejlesztését szolgálja.	Önállóan vagy kollégáival együttműködve szervez tematikus és városlátogató utakat, szolgáltatói partnereivel együttműködve bonyolítja le azokat.
27	Utazásszervezési tevékenységet végző vállalatot vezet, meghatározza üzletpolitikáját és a cél érdekében megtervezi konkrét feladatait, a szervezet felépítését és irányítja azt.	Érti a vezetés fontosságát, a szervezeti struktúrákat, a szervezetiirányítási lehetőségeket. Ismeri a működési sztenderdeket, azok kidolgozását és ellenőrzését. Ismeri és alkalmazza a csapatépítés, tréningek, motiváció lehetőségeit.	Vezetőként törekszik a lehető leghatékonyabb szervezet felépítésére a lehető legalacsonyabb költségekkel. Jól ismeri és azonosul a dolgozók munkahelyi problémáival, azokat megfelelően igyekszik kezelni.	A jó hangulatú, motiváló munkahelyi légkör kialakítása és a legjobb vállalati eredmények elérése érdekében együttműködik kollégáival, munkájukat irányítja, meghozza a megfelelő döntéseket, azokért



KÉPZÉSI PROGRAM

				teljes mértékű felelősséget vállal.
28	Megszervezi egy új turisztikai vállalkozás működéséhez szükséges személyi, tárgyi és pénzügyi feltételeket, a vonatkozó jogszabályok szerint, elindítja a tervezett vállalkozást.	Ismeri a vállalkozás indításának folyamatát, a vállalkozási formákat, azok létrehozásának feltételeit. Ismeri a turisztikai vállalkozások fajtáit, sajátosságait, működésük lehetőségeit.	Törekszik a jogi környezetben elérhető legmegfelelőbb vállalkozási forma kiválasztására.	A vállalkozás indítása során együttműködik a hatóságokkal, jogszolgálati, könyvelői szolgáltatást vesz igénybe. A kapott tanácsok alapján önállóan meghatározza az alapítandó vállalkozás formáját. Önállóan vagy szakmai segítséget igénybe véve elkészíti egy turisztikai vállalkozás koncepcióját.
29	Kapcsolatot alakít ki és tart fent az adekvát hatóságokkal.	Azonosítja a hatóságokat, amelyek a turisztikai szervezetek működését befolyásolják, meghatározzák. Ismeri az egyes hatóságok jogkörét, intézkedési területeit.	A hatóságokkal maximálisan együttműködik.	A jogszabályokat és a hatósági előírásokat betartja és betartatja a kollégáival.



KÉPZÉSI PROGRAM

30	A személyi feltételek biztosítása végett álláshirdetés szövegét megfogalmazza az adott munkakör leírásával. A beérkező pályázók önéletrajzát és motivációs levelét elemzi.	Ismeri a munkaviszony létesítésének és megszüntetésének, folyamatait, dokumentumait. Ismeri a munkaszerződés fogalmát, a benne foglalt kötelező tartalmi elemeket. Ismeri a munkabeosztás, a munkavállalók védelmének fogalmát, a bérezés alapjait, a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatait.	Szaktudományában törekszik a maximális pontosságra, ismereteinek kellő mértékű bővítésére és mélyítésére. Munkáltatójával szemben él a jogaival.	Betartja és betartatja a munkaviszony létesítésére vonatkozó jogi szabályokat. A felelős vezetővel közösen hoz döntést a munkavállalók felvételéről vagy elutasításáról, konkrét indoklás alapján.
-----------	--	---	--	--

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

		Évfolyam:	9.	10.	11.	12.	13.
		Tantárgy megnevezése					
Közismereti tantárgy	Magyar nyelv és irodalom	4	5	4,5	4		
	Idegen nyelv - angol	4	4	4	4	3	
	Matematika	4	4	4,5	4		
	Történelem	3	3	3,5	3		
	Állampolgári ismeretek				1		
	Digitális kultúra	2	1				
	Testnevelés	4	4	3	3		
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5	
	Komplex természettudomány	4					
	Zöld Föld	1					
	Földrajz		2	2,5			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1				
	Összesen közismeret:	27	25	23	20	3,5	
	Szakmai tantárgy	A munka világa	1				
Munkavállalói ismeretek		1					
IKT a vendéglátásban		2					
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		3					
Cukrászati termelés alapjai			3				
Ételkészítés alapjai			3				
A vendégtéri értékesítés alapjai			3				
Beszerezés és adminisztráció				3	2		
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				4,5	4,5	2,5	



KÉPZÉSI PROGRAM

Speciális szolgáltatások			1	1	
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok			1	2	
Szakmai idegen nyelv angol			1,5	2	1,5
Országismeret				2,5	2
Üzleti menedzsment a turizmusban					2
Turizmusmarketing és protokoll					1,5
Informatika a vendéglátásban					1
Összesen szakma:	7	9	11	14	10,5
Heti teljes óraszám:	34	34	34	34	14



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évf.		12. évf.		13. évf.	
	duális partner gyak.	duális elmélet	duális partner gyak.	duális elmélet	duális partner gyak.	duális elmélet
Beszerezés és értékesítés; 70% gyakorlat						
<i>Utazásszervezés</i>						
Az utazásszervezés története		X				
Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai	X	X				
A vagyoni biztosíték jelentősége és formái		X	X			
Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak	X	X				
Az utazásszervezés folyamata, feltételei	X	X				
Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak	X	X				
Bizományosi/ügynöki szerepek		X	X			
<i>Utazásszervezés – kereslet és kínálat</i>						
A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban	X	X				
Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra		X				
A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon	X	X				



KÉPZÉSI PROGRAM

A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour	x	x				
<i>Turisztikai árualap</i>						
Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése)	x	x				
Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint	x		x		x	
Utazásszervezés/utazásközvetítés	x		x		x	
Utazási szerződés (utassal kötött)	x		x		x	
Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei	x	x	x		x	
Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízum-ügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)		x	x		x	
<i>A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők</i>						
A magyarországi közlekedés főbb jellemzői		x				
A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások	x	x	x		x	
A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban		x	x		x	
			x	x		



KÉPZÉSI PROGRAM

Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.	X	X	X		X	
Globális helyfoglalási rendszerek						
Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traf-fics			X		X	
Szállásközvetítő oldalak						
A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásai	X		X		X	
Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás	X		X		X	
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok						
A repülőjegy-foglalás módja, menete	X		X		X	
A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér-lés, biztosítás, szállásfoglalás)	X		X		X	
Magyarország világörökségi helyszínei						
Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai;		X	X		X	
Hortobágyi Nemzeti Park – Puszta		X	X		X	
Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrassy út és történelmi környezete;		X	X		X	
Hollókő ófalu és táji környezete;		X	X		X	
az Ezeréves Pannonhalmi Ben-cés Főapátság és közvetlen természeti környezete;		X	X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

pécsi ókeresztény sírkamrák		X	X		X	
Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj;		X	X		X	
tokaji történelmi borvidék		X	X		X	
Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás		X	X		X	
Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana		X	X		X	
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás; 70% gyakorlat						
<i>Árualapok az utazásszervezésben</i>						
Saját és közvetített utak	X		X		X	
Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában			X		X	
A biztosítások fajtái			X		X	
A valutaváltás szabályai			X		X	
<i>A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei</i>						
Vállalkozási formák		X	X		X	
Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése				X	X	
<i>Pénzforgalmi dokumentumok</i>						
Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése	X		X		X	
<i>Az áfa a turizmus különböző területein</i>						
Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai	X	X	X		X	
<i>Az utazásszervezés számításai</i>						
A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások		X	X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja		X	X		X	
Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás		X	X		X	
belföldi utazásszervezés	X	X	X		X	
<i>Elszámolások</i>						
Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel	X	X				
– közlekedés, szállás, vendéglátás, programok		X	X		X	
Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek		X	X		X	
<i>Utókalkuláció</i>						
Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve		X	X		X	
Árrés kiszámítása – áfa	X	X	X		X	
Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa	X	X	X		X	
<i>Gazdasági elemzések</i>						
Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével			X	X	X	
Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével			X	X	X	
A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében			X	X	X	
Speciális szolgáltatások 40% gyakorlat						
<i>Bevezetés a pszichológiába</i>						
A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

<i>Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció</i>						
Erkölcsi szabályok, normák		X				
Viselkedéskultúra az üzleti életben		X				
Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái		X	X		X	
Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás		X				
A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus	X	X	X		X	
Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szó-ban és írásban)	X	X	X		X	
Megjelenés	X	X	X		X	
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése		X	X		X	
<i>Fogyasztói magatartás</i>						
Fogyasztótípusok		X				
Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők	X	X	X			
Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk		X				
Mediterráneum – a Földközi-tenger országai		X				
Magyarország szomszédos országai		X				
Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia,		X				
Európa fő- és nagyvárosai		X				
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok, 40% gyakorlat						
<i>Marketingkommunikáció</i>						
A marketingkommunikáció célja, eszközei		X	X			
<i>Reklám</i>						



KÉPZÉSI PROGRAM

A reklám fogalma, fajtái, tervezése		X	X			
A reklám gazdasági és társadalmi hatásai		X	X			
Reklámtorta		X	X			
<i>Személyes eladás</i>						
A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága		X				
A személyes eladás lehetőségei a turizmusban		X	X			
<i>Eladásösztönzés</i>						
Fogyasztókra és kereskedőkre irányuló eszközök		X				
Az értékesítésösztönzés tervezése		X	X			
Eladásösztönzés lehetőségei a turizmusban		X	X			
<i>PR – Public Relation</i>						
A PR fogalma, célcsoportjai		X				
Belső és külső PR		X	X			
Corporate Identity		X				
<i>Modern marketingkommunikációs eszközök</i>						
ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet				X		
BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás személyes eladás, public relations				X	X	
<i>Direkt marketing</i>						
A direkt marketing sajátosságai, módszerei				X		
Az adatbázis szerepe				X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

GDPR – Adatvédelem				X	X	
<i>Közösségi média</i>						
A közösségi média szerepe a turizmus területén						
A PESO-modell				X	X	
A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Goog-le+, Tripadvisor				X	X	
Adminisztráció és elszámolás; 70% gyakorlat						
<i>Nyilvántartások</i>						
Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok				X	X	
Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek				X	X	
<i>Szerződések</i>						
Utazásközvetítői szerződések				X	X	
Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel				X	X	
<i>Forgatókönyv</i>						
Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve		X	X		X	
<i>Jegyzőkönyv</i>						
Vis major esetek kezelése		X	X		X	
A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei		X	X		X	
A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések			X		X	
Szituációs gyakorlatok			X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

<i>Idegenvezetői jelentés</i>						
Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége		X	X		X	
Szituációs feladatok			X		X	
<i>Részvételi jegy</i>						
Részvételi jegyek mint utazási dokumentumok		X	X		X	
Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban			X		X	
Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor			X		X	
Üzleti menedzsment a turizmusban; 40% gyakorlat						
<i>Bevételgazdálkodás</i>						
A bevétel elemei, részei						X
A bevételtervezés egyszerű folyamata						X
A bevétel bizonylatai, elszámoltatása						X
Fizetési módok					X	X
A nyugta- és számlaadás gépi eszközei					X	X
Pénzügyi elszámolás					X	X
Szakhatósági ellenőrzés						X
<i>Létszám- és bérgazdálkodás</i>						
Álláshirdetés				X		
Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai				X		
Munkaszerződés				X	X	
Kölcsönzött munkaerő				X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Munkabeosztás				X	X	
A munkavállalók védelme				X		
A bérezés alapjai				X	X	
A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai				X	X	
<i>Vezetés a gyakorlatban</i>						
Vezetés fogalma						X
Szervezeti felépítés					X	X
Működési sztemderdek kidolgozása és ellenőrzése						X
Csapatépítés, tréningek, motiváció					X	X
<i>Vállalkozás indítása</i>						
Vállalkozási formák		X	X			
Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)				X	X	
A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése				X	X	
Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója					X	X
Turizmusmarketing és protokoll 50 % gyakorlat						
<i>A marketing alapjai</i>						
A marketing fogalma						X
Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása,						X
szegmentumok kialakítása, elemzése,						X
célcsoportkezelés, pozicionálás					X	X
Marketingmix: termékek és termékpolitika,						X



KÉPZÉSI PROGRAM

árzás és árpolitika,					X	X
értékesítés és termékelhelyezés,						X
hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat,					X	X
szolgáltatások minősége						X
4C: fogyasztói igény, költség,						X
kommunikáció, kényelem					X	X
<i>Marketing stratégia</i>						
Marketing alap- és részstratégia						X
A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés,						X
célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása,					X	X
programkialakítás,					X	
-végrehajtás és -ellenőrzés					X	
A marketingtervezés folyamatának hét lépése					X	X
Marketingterv						X
<i>Szervezeti marketing</i>						
Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai						X
Beszerezési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók						X
A viszonteladók csoportosítása						X
<i>Piackutatás</i>						
A piackutatás fogalma					X	X
Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív,						X
primer és szekunder,						X



KÉPZÉSI PROGRAM

kérdőíves megkérdezés,					X	X
mélyinterjú,						X
fókuszcsoporthoz, próbavásárlás						X
Brandmarketing						
Branding fogalma						X
Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése					X	X
A márka értékének és különlegességének azonosítása						X
Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében					X	X
Hűség a márka értékeihez						X
HIPI-elv						X
Turizmus marketing						
Szegmentáció a turizmus területén						X
Utazási döntés folyamata, modellje						X
A turisztikai termék életgörbéje						X
Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban						X
Országmarketing, régiómarketing,					X	X
TDM (desztinációs marketing),					X	X
regionális turizmusmarketing						X
Szállodai marketing, HORECA					X	X
Etikett és protokoll						
Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)	X	X				



KÉPZÉSI PROGRAM

Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)	x	x				
Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)	x	x				
Megjelenés az interneten – a netikett			x	x		
Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból	x	x				
<i>Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll</i>						
A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények,			x	x		
diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)			x	x		
Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények)			x	x		
Rendezvények protokollja			x	x		
Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor					x	x
Országismeret magyar nyelven; 80% gyakorlat						
<i>Kulturális turizmus</i>						
Városi turizmus – Az 5A-modell				x	x	x
Turisztikai infra- és szuprastruktúra				x	x	x
Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek				x	x	x
Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekvenciózott templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútjai				x	x	x



KÉPZÉSI PROGRAM

Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények				X	X	X
Kulturális élményszerzés				X	X	X
<i>Egészségturizmus</i>						
Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula				X	X	X
Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek				X	X	X
Wellnessturizmus				X	X	X
<i>Bor- és gasztroturizmus</i>						
Borvidékek: a 22 magyar borvidék				X	X	X
Borturizmus: a bor mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek				X	X	X
Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok				X	X	X
<i>Hungarikumok</i>						
Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek				X	X	X
Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.				X	X	X
<i>Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében</i>						
A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók,				X	X	X
vidéki tematikus utak és azok vonz-erői:				X	X	X
Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten				X	X	X
Városbemutató kisvonatok				X	X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

Villány-siklósi borút				X	X	X
Palóc út stb.					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alarendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat**. A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2023. december 4.

.....
Szei Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője

