

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	Benzinkúti vendéglátás alapjai
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	TIT Jurányi Lajos Egyesület E/2020/000341
Szakértői megállapítások:	
1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) kormányrendeletnek. 2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte:	Nyíregyháza, 2025. május 31.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

KÉPZÉSI PROGRAM

BENZINKÚTI VENDÉGLÁTÁS ALAPJAI

(300 ÓRA)

VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK:

- a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról
- a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény
- 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról



1. A képzési program alapadatai

1.1.	A képzés megnevezése:	Benzinkúti vendéglátás alapjai
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevők korábban megszerzett szakirányú elméleti és gyakorlati ismereteikre alapozva megismerkedjenek a kor színvonalán álló új technológiákkal, eljárásokkal, kiegészítő vendéglátással kapcsolatos ismeretekkel, majd a betanulási időszak után az üzemanyagtöltő állomás vezető irányítása és felügyelete mellett képesek legyenek önállóan ellátni feladataikat a vendégek elégedettségének elnyerése érdekében.
1.3.	A képzés célcsoportja:	„A munkavállalók és vállalatok alkalmazkodóképességének és termelékenységének javítása a munkaerő fejlesztésén keresztül” (GINOP Plusz-3.2.1-21) megnevezésű kiemelt projektben résztvevő felnőttek.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	Az üzemanyagtöltő állomáson kialakított vendéglátás szolgáltatás technológiai műveleteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, egészség-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi követelmények maradéktalan betartásával. A képzésben résztvevő a képzés elvégzése után képes: • összefüggéseiben látni a vendéglátó egység működését; • a vásárlókkal, vendégekkel sikeres kommunikációt folytatni, vendégkapcsolatokat ápolni; • konyhatechnológiai eljárásokat megkülönböztetni; • a felhasznált alapanyagokat ismertetni; • gluténmentes, laktózmentes, vegetáriánus ételeket ajánlani, az élelmiszer allergénekről és az intoleranciát okozó anyagokról a vendégeket tájékoztatni; • vendégtéri értékesítést végezni; • számlát összeállítani, különféle korszerű fizetési módokat alkalmazni; • alapvető gazdálkodási és ügyviteli folyamatokat azonosítani a vendéglátásban; • felismerni az anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás jelentőségét; • részt venni az áruátvétel és az árufeltöltés tevékenységeiben; • a munkafolyamatok munka-, egészség-, tűz-, környezet- és balesetvédelmi szabályait betartani és betartatni.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	nem szükséges
2.2.	Szakmai végzettség:	nem szükséges
2.3.	Szakmai gyakorlat:	nem szükséges
2.4.	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	nem szükséges
2.5.	Pályaalkalmassági vizsgálat:	nem szükséges
2.6.	Előzetesen elvárt ismeretek:	nem szükséges
2.7.	Egyéb feltételek:	Minden résztvevővel a felnőttképzési törvényben és a törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletben meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni!

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	300
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20% (60 óra)

4. A képzés tananyagegységei

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám (óra):
4.1.	A vendéglátóipari egység működése.	60
4.2.	Ételek és italok a benzinkúton.	60
4.3.	Vendéglátással kapcsolatos feladatok az üzemanyagtöltő állomáson.	180

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	A vendéglátóipari egység működése.
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja a vendéglátóipari egységben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismerése.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.1.4.	Óraszám:	60 óra
4.1.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.1.6.	Tartalma:	- Beszerezés. - Árrendelési és beszerzési típusok.

	– Nyersanyagok beszerzési követelményei. • Raktározás. – Az áruátvétel szempontjai és eszközei. – Raktárak típusai, kialakításának szabályai. – Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. – A selejtezés szabályai. • Ügyvitel a vendéglátásban. – Bizonylatok, számlák, leltározás. – Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői. – Készletgazdálkodás a vendéglátásban. • Árképzés. – Árpolitika, áralkalítások nemzetközi formái. – Food cost, beverage cost. – ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint. – Árengedmények fajtái. – Bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár. – Áfa fogalma és számításuk módja. • Jövedelmezőség. – A költség és az eredmény fogalma. – Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény. – Költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása. • Elszámoltatás. – A leltárhiány és -többlet értelmezése – Normalizált hiány. – Forgalmazási veszteség. – Raktár elszámoltatása. – Értékesítés elszámoltatása. • Vállalkozási formák. – Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.). – Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV). • Alapvető munkajogi és adózási ismeretek. – Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői). – Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei. – Munkaköri leírás célja, tartalma. – Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói. – Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai).
--	---

4.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 20 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 45 perc alatt.
--------	---	---

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Ételek és italok a benzinkúton.
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja a benzinkúton forgalmazott étel- és ital- és egyéb áruválaszték teljeskörű megismerése, elkészítésükkel és kiszolgálásukkal kapcsolatos ismeretek elsajátítása.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.2.4.	Óraszám:	60 óra
4.2.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.2.6.	Tartalma:	- A benzinkúti Shop-ban történő ételkészítés alapjai. - Baleset- és tűzvédelmi szabályok. - Higiéniai és környezetvédelmi szabályok. - A konyhasarok felépítése, működése. - Az alkalmazott alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások. - Gluténmentes, laktózmentes és vegetáriánus ételek. - Élelmiszer allergének és az intoleranciát okozó anyagok. - Helyben elkészíthető ételek. - A benzinkúti Shop-ban forgalmazott italok ismerete és kiszolgálásuk szabályai. - Az italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek). - Polcokra kihelyezett italok. - Hűtőpult. - Kávéautomata. - Helyben elkészíthető italok. - Az egyéb forgalmazott termékek áruismerete. - Egyéb élelmiszerek. - Sajtótermékek és műszaki termékek. - Egészségügyi és higiéniai termékek. - A Shop-ban található egyéb termékek.
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 20 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 45 perc alatt.

4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	Vendéglátással kapcsolatos feladatok az üzemanyagtöltő állomáson.
4.3.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők további ismereteket szerezzenek az üzemanyagtöltő állomáson üzemeltetett vendéglátó részegység működésével kapcsolatos feladatokról, eljárásokról és elvárásokról, majd ennek megfelelően a gyakorlatban is alkalmazzák megszerzett ismereteiket.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.3.4.	Óraszám:	180 óra
4.3.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.3.6.	Tartalma:	- A vendégtéri értékesítés alapjai. - Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. - Higiéniai előírások. - Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. - Az értékesítés folyamata - Munkakörök, értékesítési formák. - Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. - A kiszolgálás általános szabályai. - Üzletnyitás előtti előkészületek. - Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. - Számla kiegyenlítése, fizetési módok. - Zárás utáni teendők. - Kommunikáció a vendéggel. - Általános kommunikációs szabályok. - Etikett és protokoll szabályok. - Megjelenés, egyenruha. - Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése. - Egyéb teendők a Shop-ban - A Shop kialakítása. - Árubeszerzés, áruátvétel, árufeltöltés. - Raktározás. - Leltározás. - Selejtezés. - Akciók. - Kapcsolat a beszállítókkal. - Szabadtéri kiszolgálás. - Hulladék kezelés. - Takarítás.

4.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló, egyedi vendéglátó szolgáltató tevékenységgel kapcsolatos komplex gyakorlati feladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 30 perc alatt.
--------	---	---

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	A bemeneti kompetenciamérést minden képzésre jelentkező esetében elvégezzük. A képzés megkezdéséhez szükséges kompetenciával való rendelkezést igazoló dokumentum hiánya esetén ez egy szóbeli elbeszélgetés, amely a jelentkezők alapkompenciáinak felmérésére szolgál, és eredményessége igazolja, hogy a jelentkező képes a képzés során elsajátítandó tananyagegységekben szereplő követelmények teljesítésére. A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismétlésre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja.
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:
	A képzés a képzési idő keretén belül lebonyolított modulzáró vizsgával zárul. A szakmai modulzáró vizsga tartalma: 1. A képzés elméleti részéhez kapcsolódó 15 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 30 perc időtartamban. 2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó egyedi benzinkúti vendéglátó szolgáltatással kapcsolatos részfeladat szakszerű megoldása 30 perc időtartamban. A feladatokat a képzésen oktatók állítják össze, amelyeket az értékelő bizottság vezetője hagy jóvá. Megszerezhető minősítések feladatrészenként: megfelelt, nem felelt meg. A minősítéshez kapcsolódó követelményszintek: 0% - 50%: nem felelt meg 51% - 100%: megfelelt. A szakmai záróvizsga minősítése megfelelt, ha mindkét feladatrészt minősítése külön-külön is megfelelt. Sikertelen záróvizsga esetén a feladatok megoldását meg kell ismételni!

7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B.§ 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet 22.§ (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A felnőttképzési szerződésben foglaltak maradéktalan betartása. A hiányzás mértéke nem haladja meg a 3.2. pontban meghatározott mértéket. A 6.3. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik: • a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy • a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy • felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy • a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább öt-éves szakmai gyakorlattal vagy • középfokú végzettséggel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a felnőttképző foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű helyiség. Érvényes engedélyekkel rendelkező, működő üzemanyagtöltő állomás, benzinkút, ahol megtalálhatók a képzés lebonyolításához szükséges egyes anyagok, eszközök és berendezések az adott egy-ség specialitásának megfelelően.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A felnőttképző biztosítja tulajdonjog és/vagy használati jog és/vagy bérleti jogviszony alapján.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. május 31.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Szemcsák Imre Miklós
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző képviselőjének neve, beosztása:	Büdszentiné Szép Enikő igazgató
Felnőttképző képviselőjének aláírása:	