


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	Vendéglátóipari szolgáltatás ismeretek
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	TIT Jurányi Lajos Egyesület E/2020/000341
Szakértői megállapítások:	
<ol style="list-style-type: none">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, 2024. május 20.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

KÉPZÉSI PROGRAM

VENDÉGLÁTÓIPARI SZOLGÁLTATÁS ISMERETEK

(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:	Vendéglátóipari szolgáltatás ismeretek
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 gasztronómiai ismeretekkel, majd a betanulási időszak után az étteremvezető 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:	<p>A vendéglátóipari szolgáltatás technológiai művelteinek szakszerű, önálló, gazdaságos végrehajtása a munka-, egészség-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi követelmények maradéktalan betartásával.</p> <p>A képzésben résztvevő a képzés elvégzése után képes:</p> <ul style="list-style-type: none">• összefüggéseiben látni a vendéglátóipari egység működését;• a 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;• ételkészítési folyamatokat azonosítani;• ital elkészítési-, felszolgálási- és ajánlási alapismereteket (bartender, sommelier, barista) alkalmazni;• ételeket és italokat szakszerűen párosítani, részt venni az étlap és az itallap összeállításában;• vendégtéri értékesítést végezni;• az étterembe szervezett különféle rendezvényeket megvalósítani;• felszolgálást eredményesen lebonyolítani;• számlát összeállítani, különféle korszerű fizetési módokat alkalmazni;• alapvető gazdálkodási és ügyviteli folyamatokat azonosítani a vendéglátásban;• felismerni az anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás jelentőségét;

	<ul style="list-style-type: none"> a munkafolyamatok munka-, egészség-, tűz-, környezet- és balesetvédelmi szabályait betartani és betartatni.
--	---

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	nem szükséges
2.2.	Szakmai végzettség:	nem szükséges
2.3.	Szakmai gyakorlat:	nem szükséges
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	nem szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	nem szükséges
2.6.	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:	10% (300 óra)

4. A képzés tananyagegységei

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám (óra):
4.1.	A vendéglátóipari egység működése.	60
4.2.	Ételek és italok az étteremben.	90
4.3.	Vendégtéri munkatárs tréning.	150

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:	<ul style="list-style-type: none">• Beszerzés.<ul style="list-style-type: none">– Árrendelési és beszerzési típusok.– Nyersanyagok beszerzési követelményei.• Raktározás.<ul style="list-style-type: none">– Az áruátvétel szempontjai és eszközei.– Raktárak típusai, kialakításának szabályai.– Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.– A selejtezés szabályai.• Ügyvitel a vendéglátásban.<ul style="list-style-type: none">– Bizonylatok, számlák, leltározás.– Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.– Készletgazdálkodás a vendéglátásban.• Árképzés.<ul style="list-style-type: none">– 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.<ul style="list-style-type: none">– A költség és az eredmény fogalma.– Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény.– Költségszint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása.• Elszámoltatás.<ul style="list-style-type: none">– A leltárhiány és -többlet értelmezése– Normalizált hiány.– Forgalmazási veszteség.– Raktár elszámoltatása.– Értékesítés elszámoltatása.• Vállalkozási formák.<ul style="list-style-type: none">– 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.<ul style="list-style-type: none">– 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 az étteremben.
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismerése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálásának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier-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 információszerezés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.2.4.	Óraszám:	90 óra
4.2.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.2.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • Az ételkészítés alapjai. <ul style="list-style-type: none"> – Baleset- és tűzvédelmi szabályok. – Higiéniai és környezetvédelmi szabályok. – A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok). – Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük). – Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások. • Konyhatechnológiai alapismeretek. <ul style="list-style-type: none"> – Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások. – A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szak-szerű magyarázata. • Ételkészítési ismeretek. <ul style="list-style-type: none"> – Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások. – Betekintés a csúcsgasztronómia világába. – A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei. • Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai. <ul style="list-style-type: none"> – Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek). – Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.

		<ul style="list-style-type: none"> – Aperitif és digestif italok, kevert báritalok. – Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése. <ul style="list-style-type: none"> • Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása. <ul style="list-style-type: none"> – Aperitif és digestif italok, italajánlás. – Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített). – Étlap szerkesztésének szabályai. – Itallap/borlap szerkesztésének szabályai. – Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai. – Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása. • Étél- és italérzékenységek, -intolarenciák, -allergiák. <ul style="list-style-type: none"> – A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag.
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:	Vendégtéri munkatárs tréning.
4.3.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevő ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálati módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei, továbbá a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépjeinek bemutatása és megismerése.
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:	150 óra
4.3.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.3.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • A vendégtéri értékesítés alapjai. <ul style="list-style-type: none"> – Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. – Higiéniai előírások. – Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. – Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák. – Az egyszerű alapterítés formái. – A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei. • Az értékesítés folyamata

		<ul style="list-style-type: none">- Munkakörök, értékesítési formák.- Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).- Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.- Felszolgálat általános szabályai- Üzletnyitás előtti előkészületek.- Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.- Számla kiegyenlítése, fizetési módok.- Zárás utáni teendők.- Standolás, standív elkészítése, elszámolás. <ul style="list-style-type: none">• Kommunikáció a vendéggel.<ul style="list-style-type: none">- Általános kommunikációs szabályok.- Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során.- Kommunikáció a társas étkezéseken.- Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken.- Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken.- Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása.- Etikett és protokoll szabályok.- Megjelenés.- Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése.• Rendezvények lebonyolítása.<ul style="list-style-type: none">- Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).- Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet.- Nyitás előtti előkészítő műveletek.- Szervizasztal felkészítése.- Gépek üzembe helyezése.- Rendezvénykönyv ellenőrzése.- Vételezés raktárból, készletek feltöltése.- Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása).- Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.- Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).- Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).• Elszámolás, fizettetés.<ul style="list-style-type: none">- Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete.- Előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér.- Lemondási feltételek, lemondás.
4.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló, egyedi vendéglátóipari 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:
	<p>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.</p> <p>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.</p>
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	<p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>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.</p>
6.3.	Résztvevő záró (szummatív) értékelése:
	<p>A képzés a képzési idő keretén belül lebonyolított modulzáró vizsgával zárul.</p> <p>A szakmai modulzáró vizsga tartalma:</p> <ol style="list-style-type: none">1. A képzés elméleti részéhez kapcsolódó 15 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 30 perc időtartamban.2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó egyedi vendéglátóipari szolgáltatással kapcsolatos részfeladat szakszerű megoldása 30 perc időtartamban. <p>A feladatokat a képzésen oktatók állítják össze, amelyeket az értékelő bizottság vezetője hagy jóvá.</p> <p>Megszerezhető minősítések feladatrészenként: megfelelt, nem felelt meg.</p> <p>A minősítéshez kapcsolódó követelményszintek: 0% - 50%: nem felelt meg 51% - 100%: megfelelt.</p> <p>A szakmai záróvizsga minősítése megfelelt, ha mindkét feladatrész minősítése külön-külön is megfelelt.</p> <p>Sikertelen záróvizsga esetén a feladatok megoldását meg kell ismételni!</p>

7. A képzés zárása

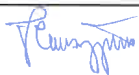
7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B.§ 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet 22.§ (1)
------	---	--

7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A felnőttképzési szerződésben foglaltak maradéktalan betartása.</p> <p>A hiányzás mértéke nem haladja meg a 3.2. pontban meghatározott mértéket.</p> <p>A 6.3. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.</p>
------	---	--

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ötéves szakmai gyakorlattal.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a felnőttképző foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű tanterem.</p> <p>Érvényes engedélyekkel rendelkező, működő vendéglátóipari egység (jellemzően étterem), ahol megtalálhatók a képzés lebonyolításához szükséges egyes anyagok és eszközök az adott üzem specialitásának megfelelően.</p>
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

A szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2024. május 20.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Szemcsák Imre Miklós
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000194
A felnőttképzési szakértő aláírása:	
A felnőttképző képviselőjének neve, beosztása:	Büdszentiné Szép Enikő igazgató
A felnőttképző képviselőjének aláírása:	