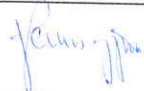


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	Vendéglátóipari szolgáltatás ismeretek
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 megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák. 3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte:	Debrecen, 2025. augusztus 13.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

KÉPZÉSI PROGRAM

VENDÉGLÁTÓIPARI SZOLGÁLTATÁS ISMERETEK

(280 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 tanulási időszak után az étteremvezető irányítása és felügyelete mellett képesek legyenek önállóan el látni 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:	A vendéglátóipari szolgáltatás technológiai művelteinek 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 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; • felszolgálat eredményesen lebonyolítani; • számlát összeállítani, különféle korszerű fizetési módokat alkalmazni; • alapvető gazdálkodási és ügyviteli folyamatokat azonosítani a vendéglátásban; • felismerni az anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás jelentőségét;

		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:	280
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20% (56 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.	130

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 információszerezés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.1.4.	Óraszám:	60 óra

4.1.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.1.6.	Tartalma:	• Beszerzés. – Árrendelési és beszerzési típusok. – Nyersanyagok beszerzési követelményei. • Raktározás. – Az áruátvétel szempontjai és eszközei. – Raktárak típusai, kialakításának szabályai. – Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai. – A selejtezés szabályai. • 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 leltárhány 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 köteleességei. – 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 alkoholfüggő 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 információszerzés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.2.4.	Óraszám:	90 óra
4.2.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.2.6.	Tartalma:	- Az ételkészítés alapjai. - 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 illatjellemzőjük). - Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások. - Konyhatechnológiai alapismeretek. - Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások. - A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szak-szerű magyarázata. - Ételkészítési ismeretek. - 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. - Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek). - Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.

		– Aperitif és digestif italok, kevert báritalok. – Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése. • Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása. – 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. • Étel- és italérzékenységek, -intolareniciák, -allergiák. – 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 szerezzon a vendéglátásban előforduló rendezvényekkel kapcsolatban, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási 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:	130 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. – Vendégtéri gépek, berendezések, bútortart, textíliák. – Az egyszerű alapterítés formái. – A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei. • Az értékesítés folyamata

		– Munkakörök, értékesítési formák. – Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista). – Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek. – Felszolgálat általános szabályai – Üzletnyitás előtti előkészületek. – Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás. – Számla kiegyenlítése, fizetési módok. – Zárás utáni teendők. – Standolás, standív elkészítése, elszámolás. • Kommunikáció a vendéggel. – Általános kommunikációs szabályok. – Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során. – Kommunikáció a társas étkezéseken. – Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken. – Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken. – Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása. – Etikett és protokoll szabályok. – Megjelenés. – Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése. • Rendezvények lebonyolítása. – 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. – Vételzés raktárból, készletek feltöltése. – Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása). – Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése. – Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás). – Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció). • Elszámolás, fizettetés. – Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete. – Előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér. – Lemondási feltételek, lemondás.
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:
	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 vendéglátóipari 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 feladatrész 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 képző intézmény foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű tanterem. Érvényes engedélyekkel rendelkező, működő vendéglátóipari egység (jellemzően étterem), ahol megtalálhatók a képzés lebonyolításához szükséges egyes anyagok és eszközök az adott üzem specialitásának megfelelően.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A felnőttképző intézmény 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:	Debrecen
Az előzetes minősítés időpontja:	2025. augusztus 13.
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 intézmény képviselőjének neve, beosztása:	Büdszentiné Szép Enikő igazgató
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	