


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	Benzinkúti vendéglátás alapjai
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, 2023. április 20.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

KÉPZÉSI PROGRAM

BENZINKÚTI VENDÉGLÁTÁS ALAPJAI

(250 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 munkakerő fejlesztésén keresztül” (GINOP Plusz-3.2.1-21) megnevezésű kiemelt projektben résztvevő felnőttek.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	<p>Az üzemanyagtöltő állomáson kialakított vendéglátás szolgáltatás technológiai műveleteinek szakember, 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 vendéglátó egység működését; • a vásárlókkal, vendégekkel sikeres kommunikációt folytatni, vendégkapcsolatokat ápolni; • konyhatechnológiai eljárásokat megkülönböztetni; • a felhasznált alapanyagokat ismertetni; • gluténmentes, laktózmentes, vegetáriánus ételeket ajánlani, az ételkészítés 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:	250
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	10% (25 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.	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:	<ul style="list-style-type: none"> Beszerezés. <ul style="list-style-type: none"> Árrendelési és beszerzési típusok.

	<ul style="list-style-type: none">– 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, árésszint.– 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 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:	<ul style="list-style-type: none"> • A benzinkúti Shop-ban történő ételkészítés alapjai. <ul style="list-style-type: none"> – 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. <ul style="list-style-type: none"> – 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. <ul style="list-style-type: none"> – 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 üzemanyagöltő állomáson.
4.3.2.	Célja:	A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők további ismereteket szerezzenek az üzemanyagöltő 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 információszerezés. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.3.4.	Óraszám:	130 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.• Az értékesítés folyamata<ul style="list-style-type: none">– 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.<ul style="list-style-type: none">– Általános kommunikációs szabályok.– Etikett és protokoll szabályok.– Megjelenés, egyenruha.– Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése.• Egyéb teendők a Shop-ban<ul style="list-style-type: none">– A Shop kialakítása.– Árubeszerezés, 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:
	<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 benzinkúti vendéglátó 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 feladatrészt 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):	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: <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 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 üzemanyagotöltő állomás, benzinkút, ahol megtalálhatók a képzés lebonyolításához szükséges egyes anyagok, eszközök és berendezések az adott egység 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:	2023. április 20.
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:	