

## KÉPZÉSI PROGRAM

# BETANÍTOTT KÁVÉHÁZI ÉS GYORSÉTTERMI TERMÉKKÉSZÍTŐ, ELADÓ

### 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:	Betanított kávéházi és gyorséttermi termékkészítő, eladó
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevők megismerkedjenek az adott kávéházban és gyorsétteremben szokásos termékkészítési és -eladási, kiszolgálási tevékenységek szakszerű ellátásának alapjaival majd a betanulási időszak után a felelős tapasztalt munkatárs 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kommunikációs alapismeretek a kereskedelemben és a vendéglátásban;</li> <li>• kapcsolódó jogszabályi alapismeretek, HACCP;</li> <li>• az üzlet profiljának megfelelő minőségi termék-előállítás;</li> <li>• kiszolgálás és értékesítés a kávéházban és a gyorsétteremben;</li> <li>• a munkavégzéshez kapcsolódó munka-, baleset-, környezet-, tűzvédelmi szabályok;</li> <li>• a végzett tevékenységek minőségbiztosítása.</li> </ul>

**2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei**

2.1.	Iskolai végzettség:	iskolai előképzettséghez nem kötött, az általános iskola nyolc évfolyamánál kevesebb
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:	400
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	10% (40 óra)

## 4. A képzés tananyagegységei

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám (óra):
4.1.	Kommunikációs és jogszabályi alapismeretek a kereskedelemben és a vendéglátásban.	30
4.2.	Kávéházi és gyorséttermi termékek elkészítése.	200
4.3.	Kiszolgálás és értékesítés a kávéházban és a gyorsétteremben.	170

## 4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Kommunikációs és jogszabályi alapismeretek a kereskedelemben és a vendéglátásban.
4.1.2.	Célja:	A munkavégzéshez szükséges kommunikációs ismeretek elsajátítása valamint a kávéházak és gyorséttermek működését meghatározó alapvető jogszabályok megismerése.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk önálló megszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerezés. Önálló munka. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.1.4.	Óraszám:	30 óra
4.1.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.1.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kommunikáció a munkatársakkal;</li> <li>• kommunikáció a vendégekkel;</li> <li>• a vevői elégedettség elnyerésének technikai, módszerei;</li> <li>• alapvető jogszabályok a kereskedelemben és a vendéglátásban;</li> <li>• adózási és munkaügyi jogszabályok;</li> <li>• a vállalkozásokkal kapcsolatos jogszabályok;</li> <li>• a HACCP minőségbiztosítási rendszer (jó gyártási és forgalmazási gyakorlatra és jó higiéniai gyakorlatra alapozott élelmiszerbiztonsági kockázatkezelő rendszer).</li> </ul>
4.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámának 10%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló 10 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése.</p>

## 4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Kávéházi és gyorséttermi termékek elkészítése.
4.2.2.	Célja:	Az alapvető technológiák és technikák megismerése után részvétel a különféle kávéházi és gyorséttermi termékek elkészítésében.

4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk önálló rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerezés. Önálló munka. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.2.4.	Óraszám:	200 óra
4.2.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.2.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alapanyagok, gépek és berendezések;</li> <li>• a munkavégzéshez kapcsolódó munka-, baleset-, környezet-, tűzvédelmi szabályok;</li> <li>• termékkészítési technológiák és technikák;</li> <li>• levesek;</li> <li>• főételek;</li> <li>• egytálételek;</li> <li>• saláták;</li> <li>• desszertek;</li> <li>• reggeli ajánlatok;</li> <li>• kétfogásos menüajánlat;</li> <li>• a' la carte kínálat;</li> <li>• édes és sós sütemények;</li> <li>• torták;</li> <li>• fagyaltok;</li> <li>• hidegtálak;</li> <li>• kávék, teák, üdítő italok.</li> </ul>
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 10%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló, a kávéházi és gyorséttermi termékek elkészítésével kapcsolatos komplex gyakorlati feladat minimum 50%-os szinten való teljesítése.</p>

### 4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	Kiszolgálás és értékesítés a kávéházban és a gyorsétteremben.
4.3.2.	Célja:	Az adott kávéház és gyorsétterem kiszolgálási és értékesítési tevékenységének megismerése után aktív részvétel a különféle kapcsolódó feladatok végrehajtásában.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek:	Információk önálló rendszerezése. Önálló szakmai munkavégzés valós körülmények között. Műveletek gyakorlása. Magyarázat. Szemléltetés. Megbeszélés. Célzott tartalmú információkeresés és információszerezés. Önálló munka. Alkalmazkodás különféle körülményekhez.
4.3.4.	Óraszám:	170 óra
4.3.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.

4.3.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a rendelések összeállítása;</li> <li>• kiszolgálás és felszolgálás;</li> <li>• a termékek értékesítése;</li> <li>• fizetési módszerek, a pénztárgép kezelése;</li> <li>• csomagolási technikák;</li> <li>• telefonos megrendelés intézése, házhozszállítás;</li> <li>• reklamációkezelés.</li> </ul>
4.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 10%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló, a kávéházi és gyorséttermi kiszolgálással és értékesítéssel kapcsolatos komplex gyakorlati feladat minimum 50%-os szinten való teljesítése.</p>

## 5. Csoportlétszám

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

## 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

<b>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</b>	
6.1.	<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, amelyek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p>
<b>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</b>	
6.2.	<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>
<b>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</b>	
6.3.	<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"> <li>1. A képzés elméleti részéhez kapcsolódó 20 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 30 perc időtartamban.</li> <li>2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó gyakorlati termékkészítési részfeladat szakszerű megoldása 30 perc időtartamban.</li> <li>3. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó gyakorlati kiszolgálási vagy értékesítési feladat szakszerű megoldása 15 perc időtartamban.</li> </ol> <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 mindhárom 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:	<p><b>TANÚSÍTVÁNY</b> 2013. évi LXXVII. törvény 13/B.§ 11/2020. (II.7.) Korm. rendelet 22.§ (1)</p>
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"> <li>• a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy</li> <li>• a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy</li> <li>• felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy</li> <li>• a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább öt-éves szakmai gyakorlattal, vagy</li> <li>• középfokú végzettséggel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal.</li> </ul> <p>Jellemzően: élelmiszeripari, vendéglátóipari szakoktató, kereskedelmi szakoktató, szakács, cukrász, felszolgáló, eladó.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	<p>Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaviszonyban, megbízási jogviszonyban vagy vállalkozói szerződéssel.</p>
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben egyidejűleg résztvevő csoportonként - legalább 1 db a csoportlétszámnak megfelelő általános rendeltetésű tanterem.</p> <p>Működő kávéházi és gyorséttermi helyszín(ek), ahol megtalálhatók és használhatók az adott üzlet profiljának megfelelő, kereskedelmi és vendéglátóipari anyagok és eszközök.</p>
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A felnőttképző intézmény biztosítja tulajdonjog és/vagy használati jog és/vagy bérleti jogviszony alapján.</p>

Engedélyszám: E/2020/000341

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:	<b>A képzési program előzetes minősítése megtörtént.</b>
Az előzetes minősítés helye:	<b>Nyíregyháza</b>
Az előzetes minősítés időpontja:	<b>2022. április 19.</b>
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	<b>Szemcsák Imre Miklós</b>
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	<b>FSZ/2020/000194</b>
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének neve, beosztása:	<b>Büdszentiné Szép Enikő igazgató</b>
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	<b>Betanított kávéházi és gyorséttermi termékkészítő, eladó</b>
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	<b>TIT Jurányi Lajos Egyesület E/2020/000341</b>
Szakértői megállapítások:	
<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</li><li>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</li></ol>	
Szakértői vélemény kelte:	<b>Nyíregyháza, 2022. április 19.</b>
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	<b>Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194</b>
Felnőttképzési szakértő aláírása:	