

## KÉPZÉSI PROGRAM

# VENDÉGLÁTÓIPARI SZOLGÁLTATÁS ISMERETEK

### 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:	<b>Vendéglátóipari szolgáltatás ismeretek</b>
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 munkakerő fejlesztésén keresztül” (GINOP Plusz-3.2.1-21) megnevezésű kiemelt projektben résztvevő felnőttek.
1.4.	A képzés során megszerzhető kompetenciák:	<p>A vendéglátóipari szolgáltatás technológiai műveleteinek 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"> <li>• összefüggéseiben látni a vendéglátóipari egység működését;</li> <li>• a vendégekkel sikeres kommunikációt folytatni, vendégkapcsolatokat ápolni;</li> <li>• konyhatechnológiai eljárásokat megkülönböztetni;</li> <li>• a felhasznált alapanyagokat ismertetni;</li> <li>• gluténmentes, laktózmentes, vegetáriánus ételeket ajánlani, az élelmiszer allergénekről és az intoleranciát okozó anyagokról a vendégeket tájékoztatni;</li> <li>• ételkészítési folyamatokat azonosítani;</li> <li>• ital elkészítési-, felszolgálási- és ajánlási alapismereteket (bartender, sommelier, barista) alkalmazni;</li> <li>• ételeket és italokat szakszerűen párosítani, részt venni az étlap és az itallap összeállításában;</li> <li>• vendégtéri értékesítést végezni;</li> <li>• az étterembe szervezett különféle rendezvényeket megvalósítani;</li> <li>• felszolgálást eredményesen lebonyolítani;</li> <li>• számlát összeállítani, különféle korszerű fizetési módokat alkalmazni;</li> <li>• alapvető gazdálkodási és ügyviteli folyamatokat azonosítani a vendéglátásban;</li> <li>• felismerni az anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás jelentőségét;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>a munkafolyamatok munka-, egészség-, tűz-, környezet- és balesetvédelmi szabályait betartani és betartatni.</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:	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 az étteremben.	90
4.3.	Vendégtéri munkatárs tréning.	100

### 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"><li>• Beszerzés.<ul style="list-style-type: none"><li>– Árrendelési és beszerzési típusok.</li><li>– Nyersanyagok beszerzési követelményei.</li></ul></li><li>• Raktározás.<ul style="list-style-type: none"><li>– Az áruátvétel szempontjai és eszközei.</li><li>– Raktarak típusai, kialakításának szabályai.</li><li>– Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai.</li><li>– A selejtezés szabályai.</li></ul></li><li>• Ügyvitel a vendéglátásban.<ul style="list-style-type: none"><li>– Bizonylatok, számlák, leltározás.</li><li>– Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői.</li><li>– Készletgazdálkodás a vendéglátásban.</li></ul></li><li>• Árképzés.<ul style="list-style-type: none"><li>– Árpolitika, áralkalítások nemzetközi formái.</li><li>– Food cost, beverage cost.</li><li>– ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint.</li><li>– Árengedmények fajtái.</li><li>– Bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár.</li><li>– Áfa fogalma és számításuk módja.</li></ul></li><li>• Jövedelmezőség.<ul style="list-style-type: none"><li>– A költség és az eredmény fogalma.</li><li>– Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény.</li><li>– Költség-szint és eredmény-szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása.</li></ul></li><li>• Elszámoltatás.<ul style="list-style-type: none"><li>– A leltárhiány és -többlet értelmezése</li><li>– Normalizált hiány.</li><li>– Forgalmazási veszteség.</li><li>– Raktár elszámoltatása.</li><li>– Értékesítés elszámoltatása.</li></ul></li><li>• Vállalkozási formák.<ul style="list-style-type: none"><li>– Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.).</li><li>– 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).</li></ul></li><li>• Alapvető munkajogi és adózási ismeretek.<ul style="list-style-type: none"><li>– Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői).</li><li>– Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei.</li><li>– Munkaköri leírás célja, tartalma.</li><li>– Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói.</li><li>– Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai).</li></ul></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 20 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 45 perc alatt.</p>
--------	---	--

## 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"> <li>• Az ételkészítés alapjai. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Baleset- és tűzvédelmi szabályok.</li> <li>– Higiéniai és környezetvédelmi szabályok.</li> <li>– A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok).</li> <li>– Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük).</li> <li>– Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások.</li> </ul> </li> <li>• Konyhatechnológiai alapismeretek. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások.</li> <li>– A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szak-szerű magyarázata.</li> </ul> </li> <li>• Ételkészítési ismeretek. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások.</li> <li>– Betekintés a csúcsgasztronómia világába.</li> <li>– A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei.</li> </ul> </li> <li>• Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek).</li> <li>– Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok.</li> <li>– Aperitif és digestif italok, kevert bárítalok.</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése.</li> <li>• Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Aperitif és digestif italok, italajánlás.</li> <li>– Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített).</li> <li>– Étlap szerkesztésének szabályai.</li> <li>– Itallap/borlap szerkesztésének szabályai.</li> <li>– Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai.</li> <li>– Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása.</li> </ul> </li> <li>• Étel- és italérzékenységek, -intolarenciák, -allergiák.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag.</li> </ul> </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 20 kérdésből álló tesztfeladat minimum 50%-os szinten való teljesítése 45 perc alatt.</p>

### 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, gépeinek 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:	100 óra
4.3.5.	Beszámítható óraszám:	Nem releváns.
4.3.6.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A vendégtéri értékesítés alapjai.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok.</li> <li>– Higiéniai előírások.</li> <li>– Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök.</li> <li>– Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák.</li> <li>– Az egyszerű alapterítés formái.</li> <li>– A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei.</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az értékesítés folyamata             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Munkakörök, értékesítési formák.</li> <li>– Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista).</li> <li>– Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek.</li> <li>– Felszolgálat általános szabályai</li> <li>– Üzletnyitás előtti előkészületek.</li> <li>– Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás.</li> <li>– Számla kiegyenlítése, fizetési módok.</li> <li>– Zárás utáni teendők.</li> <li>– Standolás, standív elkészítése, elszámolás.</li> </ul> </li> <li>• Kommunikáció a vendéggel.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Általános kommunikációs szabályok.</li> <li>– Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során.</li> <li>– Kommunikáció a társas étkezéseken.</li> <li>– Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken.</li> <li>– Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken.</li> <li>– Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása.</li> <li>– Etikett és protokoll szabályok.</li> <li>– Megjelenés.</li> <li>– Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése.</li> </ul> </li> <li>• Rendezvények lebonyolítása.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás).</li> <li>– Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet.</li> <li>– Nyitás előtti előkészítő műveletek.</li> <li>– Szervizasztal felkészítése.</li> <li>– Gépek üzembe helyezése.</li> <li>– Rendezvénykönyv ellenőrzése.</li> <li>– Vételezés raktárból, készletek feltöltése.</li> <li>– Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása).</li> <li>– Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése.</li> <li>– Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás).</li> <li>– Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció).</li> </ul> </li> <li>• Elszámolás, fizettetés.             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete.</li> <li>– Előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér.</li> <li>– Lemondási feltételek, lemondás.</li> </ul> </li> </ul>
4.3.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladja meg a tananyagegység óraszámát 10%-át.

	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

	<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, amelynek 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 tanulászervezési 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 15 kérdésből álló tesztfeladat megoldása 30 perc időtartamban.</li> <li>2. A képzés gyakorlati részéhez kapcsolódó egyedi vendéglátóipari szolgáltatással kapcsolatos részfeladat szakszerű megoldása 30 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 mindkét feladat rész 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:	<b>TANÚSÍTVÁNY</b> 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"> <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>
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:	Nyíregyháza
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. november 8.
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:	

## SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése:	<b>Vendéglátóipari szolgáltatás ismeretek</b>
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	<b>TIT Jurányi Lajos Egyesület E/2020/000341</b>
<b>Szakértői megállapítások:</b>	
<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. november 8.</b>
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:	<b>Szemcsák Imre Miklós FSZ/2020/000194</b>
Felnőttképzési szakértő aláírása:	