

KÉPZÉSI PROGRAM

(RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

PINCÉRSEGÉD

Vonatkozó jogszabályok:

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
2013. évi LXXVII. törvény
11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

Képzési és kimeneteli követelmény közzétételének dátuma: 2022.09.12.

Programtanterv közzétételének dátuma: 2020.06.29.

1. Alapadatok

A képzési és kimeneti követelmények és a programterv alapján szervezhető részs szakmára felkészítő szakmai oktatás:				
1.1.	A részs szakma megnevezése:		PINCÉRSEGÉD	
1.2.	A szakma megnevezése, melyhez kapcsolódik a részs szakma:		Pincér-vendégtéri szakember	
1.3.	A szakma azonosító száma, melyhez kapcsolódik a részs szakma:		4 1013 23 04	
1.4.	Ágazat megnevezése:		Turizmus-vendéglátás	
1.5.	A részs szakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:		3	
1.6.	A részs szakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:		3	
1.7.	A részs szakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:		2	
1.8.	A részs szakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:		5133	Pultos
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző és a független akkreditált vizsgaközpontban sikeres szakképesítő vizsgát teljesítő személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el. A Pincér-vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el. Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgálásához köthető egyéb előkészületeket végez. Rendezvények esetén, a helyszínt berendezzi, az eszközöket előkészíti, segédkezik a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alatechnológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.</p>			
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.</p> <p>A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képzés megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>			
1.12	A részs szakma szakmai kimeneti követelményei:			
1	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket.	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé
2	Előkészíti a vendégteret a vendégek fogadására.	Alapszinten ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, ismeri az éttermi eszközöket és a terítés szabályait	Törekszik precízen, szakszerűen, pontosan végezni a feladatát.	Részben önállóan képes a feladatot elvégezni, betartja a szakmai szabályokat.

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Szakmai program részét képező képzési program: **PINCÉRSEGÉD**

3	Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában	Alkalmazói szinten ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, megérti a számla adatait, részzeit.	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában.	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
4	Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az office-ban.	Alkalmazói szinten ismeri a munkakörnyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Az üzlet üzemelése közben utasításra rendet tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik
5	Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.	Alapszinten ismeri munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszer biztonsági ismeretekkel.	Törekszik szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végezni munkáját.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja.
6	Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében, segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.	Alapszinten ismeri a leltározásra vonatkozó előírásokat, a leltárak rendszerességét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Törekszik precíz munkát végezni, az adatokat pontosan rögzíteni, elkerülni a leltárhianyot.	Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Pályaalkalmassági:	Szükséges
2.5.	Egészségügyi alkalmasság:	Szükséges (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet - 15. számú melléklet)
2.6.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
2.7.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
2.8.	Egyéb feltételek:	- előzetes tudás beszámítása lehetséges

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	600 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	Maximum a kontaktórák 30 %-a (Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban)

		<i>meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható)</i>
3.3.	A részvétel követésének módja:	A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló vezetése. Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1	Rendezvényszervezési alapismeretek	230 óra
4.1	Étel és italismeret	370 óra

¹ A sorok száma bővíthető.



4.1. Tananyagegység²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Rendezvényszervezési alapismeretek			
4.1.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevő ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.			
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra Önálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka)			
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás			
4.1.5.	Óraszama ⁴ :	230 óra			
4.1.6.	Beszámítható óraszama ⁵ :	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei.			
4.1.7	Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):				
S.sz.:	Készségek, képességek:	Ismeretek:	Önállóság és felelősség mértéke:	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készség szinten használja az éttermi szoftvereket.
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének	Instrukció alapján részben önállóan		

² A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.

³ Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel

⁴ Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámával, és megegyezik a témakörök összóraszámával.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

		szabályait.		
4.	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait	Instrukció alapján részben önállóan	
4.1.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:			
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	A rendezvények típusai, fajtái		
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	50 óra (elmélet 25 óra, gyakorlat: 25 óra) <ul style="list-style-type: none"> - A vendégfogadás szabályai - Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezesek, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas - rendezvények - Rendezvények protokollja 		
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Az értékesítés folyamata		
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	60 óra (elmélet 30 óra, gyakorlat 30 óra) <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 		
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Kommunikáció a vendéggel		
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	60 óra (elmélet 20 óra, gyakorlat 40 óra) <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 		
4.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Rendezvénylogisztika		
		60 óra (elmélet 40 óra, gyakorlat 20 óra)		

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Szakmai program részét képező képzési program: **PINCÉRSEGÉD**

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none">- Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)- Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet
4.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik.

4.2. Tananyagegység⁶

4.2.1.	Megnevezése ⁷ :	Étel és italismeret			
4.2.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges. A tananyagegység oktatásának célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.			
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra Önálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka)			
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás			
4.2.5.	Óraszám ⁸ :	370 óra			
4.2.6.	Beszámítható óraszám ⁹ :	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei.			
4.2.7	Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):				
S.sz.:	Készségek, képességek:	Ismeretek:	Önállóság és felelősség mértéke:	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások hagyományos	Instrukció alapján részben önállóan	Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő	

⁶ A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.⁷ Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel⁸ Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámával, és megegyezik a témakörök összóraszámával.⁹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

	elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	és modern készítési módjairól.		ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		
4.2.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:				
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmiszerismeret 120 óra (elmélet 60 óra, gyakorlat: 60 óra)			
	1. Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - Táplálkozási ismeretek - Környezetvédelmi ismeretek - Fogyasztóvédelem - Alapízeket befolyásoló anyagok: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Édes, sós és savanyú ízt adó anyagok ▪ Fűszerek ▪ Tejtermékek ▪ Tojás ▪ Malomipari termékek ▪ Zsiradékok - Húsipari termékek: Húst szolgáltató állatok, húsk összetétele táplálkozás élettani jelentősége, érése, a hús minőségét meghatározó tényezők, különböző húsainak és belsősegeinek jellemzése <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sertés ▪ Baromfi ▪ Halak ▪ Nagyvadak ▪ Egyéb hidegvérű állati húsk - Zöldségek átlagos összetétele, egyéb zöldségek fajtái, jellemzése, felhasználása - Gyümölcsök átlagos összetétele, gyümölcsök fajtái, jellemzése, felhasználása, élettani jelentősége - Édesipari termékek jellemzése, felhasználása - Italok <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alkoholmentes italok gyümölcs és zöldség levek, szörpök, szénsavas üdítők jellemzése, készítése, csoportjai, minősége, felhasználása ▪ Alkoholtartamú italok borok, sörök, szeszesital ipari készítmények jellemzése, készítése, csoportjai minősége, felhasználása 			
2.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Élelmiszerbiztonság 120 óra (elmélet 60 óra, gyakorlat: 60 óra)			

	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak - Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás - Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság - Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok <ul style="list-style-type: none"> ▪ A jogszabályok célja, rendszere, hierarchiája ▪ Élelmiszer-előállításra és forgalmazásra vonatkozó jogszabályok ▪ A GHP helye és szerepe a szabályozásban ▪ Termék-specifikus szabályok: Magyar Élelmiszerkönyv ▪ A fogyasztók tájékoztatásáról szóló jogszabályok; Allergének a vendéglátásban; ▪ Húsok származási helye ▪ Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra és adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok (határértékek) ▪ Speciális területekre vonatkozó jogszabályok ▪ Vendéglátás és közétkeztetés ▪ Ételmérgezés, ételfertőzés ▪ Kártevőirtás, biocid termékek, egészségügyi nyilatkozat - Személyi higiéniai ismeretek <ul style="list-style-type: none"> ▪ Test, munkaruha higiéniai előírásai, egészségügyi kiskönyv, érvényes orvosi alkalmassági vizsgálat igazolása ▪ Vendéglátó tevékenység, élelmiszer előállítás személyi feltételei ▪ Képzési, egészségügyi, szakmai és erkölcsi feltételek ▪ Jelentősége az élelmiszerbiztonságban ▪ Személyi és tárgyi feltételek ▪ A kéz ápolása, tisztán tartása, a dolgozó helyes magatartása ▪ Védőruha, munkaruha használata, tisztítása ▪ Betegségek, sérülések ▪ Egészségügyi alkalmasság ▪ Látogatók, karbantartók ▪ Helyes magatartás az élelmiszerkészítés, és tálalás során - Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei <ul style="list-style-type: none"> ▪ A HACCP minőségbiztosítási rendszer alapelvei ▪ Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei ▪ Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai ▪ Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
3.	<p>Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:</p>	<p>Konyhatechnológiai alapismeretek 40 óra (elmélet 20 óra, gyakorlat 20 óra)</p>
	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások - A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
4.	<p>Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:</p>	<p>Ételkészítési ismeretek 40 óra (elmélet 20 óra, gyakorlat 20 óra)</p>
	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások
5.	<p>Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:</p>	<p>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai 50 óra (elmélet 25 óra, gyakorlat 25 óra)</p>

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Szakmai program részét képező képzési program: **PINCÉRSEGÉD**

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<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- Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok
4.2.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik.



5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ¹⁰ :	40 fő
------	--	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.		<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.</p> <p>Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerzhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”</p> <p>„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 71%-ot elérő eredmény</p>
6.2.		<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Csoportmunka Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés</p> <p>A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.		<p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén. Számonkérések formái: írásbeli és/vagy gyakorlati és/vagy szóbeli Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok.</p> <p>Az írásbeli és/vagy gyakorlati és/vagy szóbeli feladatsorokat az oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.</p> <p>Megszerezhető minősítések: 0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt. Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint: 81% – 100% - jeles, megfelelt; 71 %– 80% - jó, megfelelt; 61%– 70% - közepes, megfelelt; 51 %- 60 %- elégséges, megfelelt; 50-% elégtelen, azaz nem felelt meg. „Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére.</p>

¹⁰ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

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 képzés záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - Elmélet: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktatók vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók - Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étterem bútorai - Étterem berendezései, gépei - Éttermi textíliák - Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva - Alapterítéshez szükséges eszközök poharak - Dízsterítéshez szükséges eszközök - Evőeszközök és tálalóeszközök - Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök <p>Az önálló felkészüléshez és valós idejű online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saját számítógép - Internet hozzáférés - Hangszóró - Mikrofon - Webkamera <p>A valós idejű online órákhoz az oktató számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saját számítógép - Internet hozzáférés - Hangszóró - Mikrofon - Webkamera
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek. A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Szakmai program részét képező képzési program: PINCÉRSEGÉD

		maguknak biztosítják. Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Szakmai vizsga

A szakmai vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a Képzési és kimeneti követelmények, Programterv menüpontban.

A részzakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

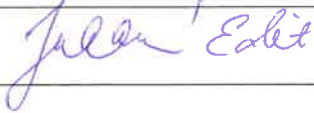
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A részzakmai követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -



10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Székesfehérvár
Az előzetes minősítés időpontja:	2023. 02. 16.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Juhász Edit
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000146
<p>A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet.</p> <p>Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia.</p> <p>A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel.</p> <p>A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékelni.</p> <p>A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.</p>	
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	