SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) (magyar, angol és német nyelvű) megnevezése	**Falusi vendéglátó** **Rural Host** **Dorfwirt**
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	**Novum7 Szolgáltató Kft.** **E/2022/000158**
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 törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 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	Budapest, 2026. 09. 30.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné DR. Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	Pádárné dr. Mátraházi

KÉPZÉSI PROGRAM

FALUSI VENDÉGLÁTÓ
RURAL HOST
DORFWIRT

PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10133006
A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. 03. 05.

NOVUM7
FELNŐTTKÉPZÉS

A képzési program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő képző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.1.	Képzés magyar nyelvű megnevezése:	**Falusi vendéglátó**
1.1.2.	Képzés angol nyelvű megnevezése: *(Title of training)*	**Rural Host**
1.1.3.	Képzés német nyelvű megnevezése: *(Titel der Ausbildung)*	**Dorfwirt**
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a **Falusi vendéglátó** szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	• Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat. • A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel. • Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ. • Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján. • A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja. • Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat. • Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait. • Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait. • Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat. • Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat. • Kialakítja az árubeszerzés, az anyagmozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit. • Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja. • Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat. • Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket. • A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez az, élelmiszerbiztonsági követelmények betartása mellett.

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• Alapvető marketingfeladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését. • Programokat szervez és lebonyolít. • Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet. • Készletezést, készletgazdálkodást végez. • Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat. • Kérdőíveket szerkeszt a vendégelégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére. • Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról. • A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg. • A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől. • Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő. • A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja. • Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	--
2.3.	Szakmai gyakorlat:	--
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	szükséges
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszáma:	**800**
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
4.1.	Üzemgazdaság, ügyvitel, vállalkozási ismeretek	100	0	100
4.2.	Vendéglátási és élelmiszer-biztonsági alapismeretek	80	0	80
4.3.	Falusi vendéglátás napi tevékenységei és kistermelői alapismeretek	120	220	340

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Elmélet	Gyakorlat	Összesen
4.4.	Falusi vendégfogadás, értékesítés és programszervezés	80	120	200
4.5.	Kommunikáció, kapcsolatteremtés	40	40	80
Összesen:		420	380	800

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	**Üzemgazdaság, ügyvitel, vállalkozási ismeretek**
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a falusi vendéglátóhely gazdaságos működtetéséhez, ügyviteli és adminisztrációs feladatainak ellátásához, valamint a készletgazdálkodáshoz szükséges alapvető ismereteket.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszáma:	100
4.1.6.	Beszámítható óraszáma:[1]	100
4.1.7.	Tartalma:	• A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményei. • Informatikai alapok, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek. • Alapvető matematikai műveletek, az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveletek. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek. • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok. • Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek. • A készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmak. • Az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványok,

[1] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		dokumentumok, valamint azok kitöltési szabályai. • A falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartások. • Árubeszerzéshez, áruforgalomhoz, készletezéshez és a falusi vendéglátó vállalkozás működéséhez kapcsolódó gazdasági számítások.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	**Vendéglátási és élelmiszer-biztonsági alapismeretek**
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a vendéglátás alapvető munkafolyamatait, az élelmiszerek tulajdonságait, valamint a biztonságos és higiénikus munkavégzéshez szükséges élelmiszer-biztonsági, munka- és balesetvédelmi követelményeket.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.2.5.	Óraszáma:	80
4.2.6.	Beszámítható óraszáma:[2]	80
4.2.7.	Tartalma:	• A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémái, összefüggései. • Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik. • Az allergénekkel kapcsolatos tájékoztatási kötelezettségek a vendégek részére. A gyakran előforduló allergének. • A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek. A HACCP dokumentációk. • A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok.

[2] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruelhelyezés, árukezelés, raktározás feladatai. • A gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai.
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.3. Tananyagegység

4.3.1.	Megnevezése:	**Falusi vendéglátás napi tevékenységei és kistermelői alapismeretek**
4.3.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a falusi vendéglátóhely napi működéséhez, az ételkészítéshez, a saját és helyi termékek felhasználásához, valamint a kistermelői, állattartási, növénytermesztési és környezetfenntartási tevékenységekhez szükséges ismereteket és gyakorlati készségeket.
4.3.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.3.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.3.5.	Óraszáma:	340
4.3.6.	Beszámítható óraszáma:[3]	100 (elmélet)
4.3.7.	Tartalma:	• A jellemzően vidékies ételek (baromfi, sertéshúsból készített levesek, sültek) savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamata, technológiai műveletei. • A saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályai. • Állatgondozói, állattenyésztői ismeretek. Az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételei. • A vendéglátóhely környezete karbantartásának fontossága. • Betakarítási, feldolgozási feladatok.

[3] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		• A tájegységre jellemző ételek alapanyagainak előkészítése, az ételek elkészítése az élelmiszerbiztonsági, higiéniai és környezettudatossági követelmények betartásával.
4.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.4. Tananyagegység

4.4.1.	Megnevezése:	**Falusi vendégfogadás, értékesítés és programszervezés**
4.4.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a falusi vendéglátás sajátos szolgáltatásaihoz, a vendégfogadáshoz, vendégtéri értékesítéshez, marketingtevékenységhez és programszervezéshez szükséges ismereteket és gyakorlati készségeket.
4.4.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.4.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.4.5.	Óraszáma:	200
4.4.6.	Beszámítható óraszáma:[4]	80 (elmélet)
4.4.7.	Tartalma:	• Alapfogalmak, szakmai kifejezések. • A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás. • Értékesítési, marketingismeretek. • Programszervezési alapelvek. • A falusi vendéglátás speciális elvárásai, szolgáltatásai. • A vendégek fogadásának, érkeztetésének, tájékoztatásának és a foglalások kezelésének gyakorlata. • A terítés, felszolgálás, vendégkiszolgálás, rendrakás és mosogatás gyakorlata.

[4] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

4.4.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

4.5. Tananyagegység

4.5.1.	Megnevezése:	**Kommunikáció, kapcsolatteremtés**
4.5.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák a vendégekkel, munkatársakkal és partnerekkel történő szakszerű kapcsolattartáshoz, tájékoztatáshoz, panaszkezeléshez és a vendégigények megismeréséhez szükséges kommunikációs ismereteket és gyakorlati készségeket.
4.5.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	**A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórás, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek:** frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. **A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek:** távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.5.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	**A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek:** előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.5.5.	Óraszáma:	80
4.5.6.	Beszámítható óraszáma:[5]	40 (elmélet)
4.5.7.	Tartalma:	• Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák, viselkedési szabályok. • Internethasználat, keresőmotorok. • A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelésének lehetőségei. • A kérdőív szerkesztés szabályai. • Kapcsolatteremtés és kommunikáció a vendégekkel különböző kommunikációs csatornákon. • A tájegység turisztikai adottságai, helyi és regionális programjai, természeti, kulturális és gasztronómiai értékei, helyi attrakciói, valamint a vendégek ezekről történő tájékoztatása.
4.5.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

[5] *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám:[6] (fő)	40 fő

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

(valamint, ha a képzés számonkérést tartalmaz, akkor a számonkérés módja, pótlás lehetősége és annak módja, továbbá a képzés befejezésének feltétele)

6.1.[7]	**Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított.** **A képzésben résztvevő előrehaladását képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük.** A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések. A fejlesztő értékelés nem tartalmaz számonkérést, nem tartozik hozzá minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. **A képzéshez számonkérés (teljesítményértékelés, vizsga) és minősítés nem kapcsolódik.**

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, a képzés befejezésének feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): • a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy • felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy • legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai

[6] *Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.*

[7] *A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a képzési program előzetes minősítésekor hatályos programkövetelményben érhetők el.*

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

		tapasztalattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.
8.3.	Tárgyi feltételek:	**A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén:** • A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, résztvevői és oktatói létszámnak megfelelő asztal és szék, • laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. **A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:** • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. **Eszközjegyzék:** • felszerelt konyha, • konyhai berendezések-gépek, • terítés-felszolgálás eszközei, • takarítási felszerelések, • telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkenner)
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	Nincsenek.
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026. 09. 30.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné DR. Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	Pádárné dr. Mátrah
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	

Papíralapú képzési program esetében a szakértő szignója: _____;
elektronikusan megszerkesztett képzési program esetében legalább fokozott biztonságú elektronikus aláírása.