

A képzés megnevezése: **PINCÉRSEGÉD**
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Pincérsegéd részszakképesítés (részszakmára felkészítő szakmai oktatás)	
1.2.	Ágazat megnevezése	Turizmus-vendéglátás A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember részszakképesítése	
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	Pincérsegéd	5133 Pultos
1.4.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	Pincérsegéd részszakképesítés	
1.5.	Szintjének besorolása	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	3
		A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	3
		A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	2
1.6.	A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása	<p>A pincérsegéd a különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segéd feladatokat lát el.</p> <p>A Pincér-vendégtéri szakember munkáját segíti, előkészítő és befejező műveleteket lát el.</p> <p>Az étterem berendezését, a terítés előkészületi tevékenységeit, a terítést, az ételek-italok felszolgáolásához köthető egyéb előkészületeket végez.</p> <p>Rendezvények esetén, a helyszínt berendezzi, az eszközöket előkészíti, segít a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában.</p> <p>Munkaterülete jellemzően állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p> <p>Alapszinten ismeri a hazai és nemzetközi italkínálatot, részben tisztában van a hazai és nemzetközi vendéglátóipari trendekkel, és az ételkészítési alaptermészetekkel.</p> <p>Folyamatosan képezi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén</p>	
1.7.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	—	

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

1.8.	A képzés célja	<p>hogy a képzésben résztvevő képessé váljon különböző vendéglátóipari tevékenységeket folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben segédfeladatok ellátására a pincér-vendégtéri szakember munkájának segítésére, előkészítő és befejező műveletek ellátására, az étterem berendezésének, a terítés előkészületi tevékenységeinek, illetve az egyéb előkészületek elvégzésére, valamint a hogy tanfolyamon résztvevő alapszinten megismerje a hazai és nemzetközi italkínálatot, vendéglátóipari trendeket, illetve a hazai és az ételkészítési alatechnológiákat, végül pedig, hogy a képzést követően, független akkreditált vizsgaközpontban sikeres szakmai vizsgát.</p>
1.9.	A képzés célcsoportja	<p>A bekapcsolódás lehetősége adott mindazon személyek számára, akik a bemeneti feltételekkel rendelkeznek: munkavállalók, saját elhatározásból fejlődni akarók, munkaerőpiaci támogatási programokban/ uniós támogatási formákban részesülők, illetve a munkaerőpiac azon résztvevői, akik a Pincérsegéd részszakmát elsajátítani kívánják.</p>

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása (a Képzési és kimeneti követelményekből)			
	A szakmai kimeneti követelmények leírása:			
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé
2.2.	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.
	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, részeit	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére
	Rendet tart üzemelés közben a munkakör-	Alkalmazói szinten ismeri a munkakör-	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére,	Az üzlet üzemelése közben

KÉPZÉS MEGNEVEZÉS

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

	nyezetében, az étteremben, az office-ban.	nyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat.	szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat	utasításra rendelt tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik
	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.
	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 leltárhiányt.	Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.

3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése (ágazati alapvizsga)
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	—
3.5.	Egyéb feltételek Pályaalkalmassági vizsgálat	Nem szükséges

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló, mint a Képző intézmény egységes dokumentumának naprakész adatokat tartalmazó, folyamatosan vezetett része, amely tartalmazza: az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő kontaktórás foglalkozás - megtartásának időpontját, - témájának megjelölését és rövid leírását, - oktatójának nevét és aláírását, - képzésen belüli órája sorszámának megjelölését - résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ívet, Az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő kontaktórás foglalkozás vagy nem kontaktórás foglalkozás - teljes időtartamát, - témájának megjelölését és rövid leírását, résztvevőjének nevét, valamint a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolását vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotót és a képzés befejezésének dátumát.”
------	-----------------------------	---

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

4.2.	Megengedett hiányzás	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg, a Megrendelővel egyeztetett, vagy általa megadott mértéket, amely maximum a jelenléti órák 30%-ig terjedhet. Támogatott képzés esetén a Megrendelővel kötött (szolgáltatási) szerződésben további feltételek szerepelhetnek. A hiányzás a haladási napló alapján követendő.</p> <p>(A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktórákról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)</p>
4.3.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel az Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, illetve megfelelése esetén a beszámítást, a felnőttképzési szerződésben ennek eredménye feltüntetésre kerül.</p> <p>Az előzetes tudásmérés annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai, vagy a 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. A résztvevő által bemutatott dokumentumok tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás és szakmai indokok alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Foglalkozások óraszám	<p style="text-align: center;">240 óra</p> <p>A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény kimondja:</p> <p>9.§ (2) A szakképzés szakképző intézményen kívül</p> <p>a) részzszakmára felkészítő szakmai oktatás keretében az Fktv. szerint a felnőttképzési tevékenység folytatására engedéllyel rendelkező felnőttképző által szervezhető.</p> <p>11. § (1) ... Ha e törvény eltérően nem rendelkezik, a szakmára vonatkozóan meghatározott rendelkezéseket a részzszakmára is alkalmazni kell.</p> <p>53. § (4) A felnőttképzési jogviszony keretében folyó szakmai oktatásban</p> <p>b) a kötelező foglalkozások száma legfeljebb a nappali rendszerű szakmai oktatás kötelező foglalkozásai számának negyven százalékáig csökkenthető.</p> <p>Fentiek értelmében a Pincérsegéd képzés megvalósítható a képzési és kimeneti követelményekben a részzszakmára feltüntetett minimális óraszám (600 óra) 40%-ában, azaz 240 órában, a felnőttképzési tevékenység folytatására engedéllyel rendelkező felnőttképző által.</p>
------	-----------------------	--

A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban? (A megfelelő válasz aláhúzendó.) igen /nem

Jelen képzési program távoktatásban történő megvalósítást ír elő? (A megfelelő válasz aláhúzendó.) igen /nem

Fktv. 2. §

„11. távoktatás: az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktórás képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulósomagot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában – különösen személyes megbeszélés, internet, telefon – megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti...”

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

6. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemek

	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem megnevezése	A képzésbe beszámítható óraszám	Munkaformák, módszerek (Ld. a Tananyagegységeknél)
6.1.	PTT 3.4.1.6.1.-3.4.1.6.4. Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika	86	
6.2.	PTT 3.4.3.6.1-3.4.3.6.3. Étel és italismeret: Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk	154	
Összesen:		240	240

6.1. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem

6.1.1	Megnevezése	PTT 3.4.1.6.1.-3.4.1.6.4. Rendezvények típusai, fajtái, Értékesítés folyamata, Kommunikáció a vendéggel, Rendezvény logisztika
6.1.2	Célja	A tantárgy tanításának 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.
6.1.3	Tartalom (témakörök)	Főbb témakörök: Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás) Eszköz-igény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja Munkakörök, értékesítési formák Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista) Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok Zárás utáni teendők Standolás, standív elkészítése, elszámolás Általános kommunikációs szabályok

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

		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
6.1.4	Óraszám	86 óra
6.1.5	Munkaformák lehetnek	Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása.
6.1.6	Módszerek lehetnek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projektmódszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
6.1.7	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A résztvevők a tananyagegység végén, tanulási eredményeik mérése érdekében tudásmérésben adnak számot az elsajátítottokról. Az igazolás kiadásának feltétele a tudásmérés megfelelt minősítésű (minimum 51%-os) teljesítése.

6.2. A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelem

6.2.1	Megnevezése	PTT 3.4.3.6.1-3.4.3.6.3. Étel és italismeret: Konyhatechnológiai alapismeretek, Ételkészítési ismeretek, Italismeret és felszolgálásuk
6.2.2	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, illetve hogy elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket
6.2.3	Tartalom (temakörök)	Főbb témakörök: Konyhatechnológiai alapismeretek Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások A hőközlési eljárások; konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata Ételkészítési ismeretek Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése
6.2.4	Óraszám	154 óra
6.2.5	Munkaformák lehetnek	Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása.

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

6.2.6	Módszerek lehetnek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
6.2.7	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A résztvevők a tananyagegység végén, tanulási eredményeik mérése érdekében tudásmérésben adnak számot az elsajátítottokról. Az igazolás kiadásának feltétele a tudásmérés megfelelt minősítésű (minimum 51%-os) teljesítése.

7.

7.1. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló és a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy tekintetében a jelen szakmai program a fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő programot is tartalmazza, képző intézmény nem zárja ki a fogyatékkal élő személyeket.

A beiskolázás tekintetében azonban a Foglalkozássegészségügyi vizsgálat eredménye meghatározó. Amennyiben a képzésben való részvétel orvosi részről nem ellenjavalt, képző intézmény a következő konkrét segítséget tudja nyújtani a fogyatékos személynek:

- látássérült, gyengén látó résztvevők esetében az előadóhoz, illetve a természetes fényforrásokhoz közeli elhelyezés, szükség esetén helyi világítás, valamint a nyomtatott anyagok nagyított példányú biztosítása
- hallássérültek esetében az előadóhoz közeli elhelyezés, videón átadott tananyagok feliratozása
- mozgásukban korlátozott résztvevők esetében akadálymentesített környezet biztosítása
- enyhe fokú értelmi fogyatékkal, vagy egyéb, igazolt tanulási nehézséggel küzdő résztvevők esetében differenciált, egyénre szabott munkaformák alkalmazásával segítjük szakmai fejlődésüket

A fogyatékkal élők egyéni segédeszközeit, fejlődésüket elősegítő felszerelésüket a szakmai képzés során korlátlanul használhatják.

7.2. Egyéb, értelmező rendelkezések a Felnőttképzési törvényből, a munkaformák, módszerek és óraszámok összefüggésében:

- **kontaktóra:** a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra
- **konzultáció:** az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tutor közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat,
- **távoktatás:** az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsoportot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti.

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

8. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám

(ahány fő oktatásához szükséges tárgyi feltételek rendelkezésre állnak)

8.1	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő
-----	-------------------------------	-------

9. A képzésben részt vevő személy teljesítménye ellenőrzésének és értékelésének, illetve minősítésének módja

A 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről 12. paragrafusában szerint a képzési programnak tartalmaznia kell:
h) a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírását,

A Képzés közbeni értékelés fejlesztő értékeléssel történik.

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés lehet írásbeli és/vagy szóbeli, és/vagy gyakorlati beszámoltatás. Az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:

- visszakérdezés
- gyakorlati feladatmegoldás
- a képzésben résztvevők visszajelzései
- beszélgetés
- feladatlap kitöltése,
- házi feladat ellenőrzése
- írásbeli felelet

A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

A képzés nem zárul záróvizsgálattal.

A záróértékelés tananyagegységenként történik. Ennek feltétele, hogy a képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg jelen programban, illetve a Felnőttképzési szerződésben egyénileg szabályozott, előírt mértéket. Minden tananyagegység végén, a tanulási eredmények mérésének céljából a képzésben résztvevők tudásmérésen vesznek részt, melynek feladatait a képző intézmény állítja össze.

A tudásmérés alapján a megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt
- Nem felelt meg. A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:
- 0-50% nem felelt meg,
- 51-100% megfelelt.

A nem megfelelő minősítéshez tartozó követelményszint esetében két alkalommal lehetőséget biztosítunk a záró értékelés megismétlésére.

A komplex képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése: **Tanúsítvány**

Kiadásának feltételei:

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A tudásméréseken a „Megfelelt” minősítés megszerzése.

10. A képzés zárása:

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga a kiválasztott független, akkreditált vizsgahelyen történik, s akkor kezdhető meg, ha a résztvevő eleget tett a képzési követelményeknek, s részére a Képző kiállította a Tanúsítványt.

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

A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsgarészletei itt: https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/kkk-turizmus_pincer_vendegteri_szakember_2020pdf-1592568448864.pdf

a 22. oldaltól

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

11. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

11.1.	Személyi feltételek	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
11.2.	Tárgyi feltételek	Eszközjegyzék a részszakmára • Étterem bútorai • Étterem berendezései, gépei • Éttermi textiliák • Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva • Alapterítéshez szükséges eszközök poharak • Díszterítéshez szükséges eszközök • Evőeszközök és tálalóeszközök • Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	-
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

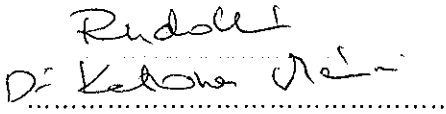
Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. 06.22.

Rudolfné Dr. Katona Mária
Szakértő neve


Intézmény-képviselőjének aláírása

2020/000134

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában
szereplő nyilvántartási száma


Szakértő aláírása

Az intézmény neve, címe: A-Z Szerezz Szakmát Kft.
1115 Budapest, Etele út 34/B fszt. 5.

Engedélyszáma: E/2022/000089

A képzés megnevezése: PINCÉRSEGÉD
RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS (RÉSZSZAKMÁRA FELKÉSZÍTŐ SZAKMAI OKTATÁS)

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése: Pincérsegéd

Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:

E/2022/000089

A-Z Szerezz Szakmát Kft.
1115 Bp., Etele út 34/B fsz. 5.
Télfeljelölés: 27840641-1-43

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 végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.

2., A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.

Szakértői vélemény kelte: **2022.06.22.**

Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma:

Rudolfné Dr. Katona Mária, 2020/000134

Szakértő aláírása:

Rudolfné Dr. Katona Mária