



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 számú
Szállodahajós, szállodai személyzet
megnevezésű szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. április 16.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

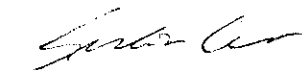
Szakmai vezető aláírása:


**ALFA KISOSZ**
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Telefon: 19308982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Beköz: ONP 1773970-06201119

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10135002 számú Szállodahajós, szállodai személyzet megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján.


Szakértő szignója



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Szállodahajós, szállodai személyzet
A képzés során megszerezhető kompetencia	A szállodahajós, szállodai személyzet szakképesítés integrált alapismereteket nyújt az egyes vendéglátói részlegek megismeréséhez. A szakma elsajátítója képes a szállodában előforduló vendéglátói részlegekben történő munkavégzésre a konyhán, a recepción, a vendégtéri kiszolgálásban és a housekeeping területén egyaránt. Tisztában van az egyes részlegekhez tartozó gazdasági, raktározási, előállítási és higiéniai előírásokkal, valamint a vendéglátói etikettet alkalmazva elvégzi a rá bízott feladatokat. Célja a vendég maradéktalan kiszolgálása szoftverek használatával anyanyelven és idegen nyelven, csapatban és önállóan egyaránt.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Érettségi végzettség és- Legalább alapfokú nyelvvizsga bizonyítvány egy idegen nyelvből és- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában szállodában vagy vendéglátó egységben vagy szállodahajón szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	800 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

<p>A képzés tananyagegységei</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek2. tananyagegység: Élelmiszerismeret3. tananyagegység: Ét elkészítési ismeret4. tananyagegység: Felszolgálati ismeret5. tananyagegység: Szállodai alapismeret6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv9. tananyagegység: Számítástechnika
<p>A képzés tananyagegységeinek célja</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja: Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókat. Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért. Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.2. tananyagegység: Élelmiszerismeret célja: Az árukészlet alakulását figyelemmel kísérje, részt vegyen az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában, felhasználásában. Pontosan és szakszerűen kezelje az árut. Szem előtt tartsa a készletmozgatás szabályait. Felelősséget vállaljon az aktuális részleg készletgazdálkodásáról.3. tananyagegység: Ét elkészítési ismeret célja: Ételekhez receptúrát követve előkészítsen és kimérje a nyersanyagot, az elkészítés, feldolgozás során rendeltetésszerűen használja a munkaterületet, gépeket és eszközöket.



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

A szakmaiság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket találja, díszítse, az elkészült ételeket hidegen, illetve melegen tartsa, a maradványokat kezelje.

4. tananyagegység: Felszolgálási ismeret célja:

A vendégteret, a munkaterületét és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket nyitásra előkészítse.

Fogadja a vendéget, leültesse, ismertesse a választékot, ételeket és italokat ajánljon, felvegye a rendelést, majd szervírozza azt.

5. tananyagegység: Szállodai alapismeret célja:

A vendég bejelentkezésével és ott tartózkodásával kapcsolatos adminisztrációt végezzen, erről nyilvántartást vezessen és ellenőrizzen.

Törekedjen a vendégpanaszok elkerülésére.

Befogadóan kezelje a munkájával kapcsolatos kritikát.

6. tananyagegység: Takarítási, ételmeiszerbiztonsági és higiéniai ismeret célja:

A szobák/kabinok és közösségi terek takarításáról, tisztán tartásáról gondoskodik.

Szem előtt tartsa a gazdaságossági-, munkavédelmi-, környezetvédelmi- és higiéniai szempontokat.

Példaértékűen betartsa és betartassa a baleset- és tűzvédelmi előírásokat.

7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret célja:

Pozitívan és motiváltan végezze munkáját, elkötelezett legyen a precíz és minőségi munkavégzés iránt, törekedjen a vendéglégedettség folyamatosan magas szinten tartására. Önállóan vagy csapatmunkában irányítás mellett dolgozzon és együttműködjön a szakmai munkában résztvevőkkel.

Érdeklődjön az internacionális trendek megismerése iránt.

Kezelje a hajószálloda adta helyzeti és felépítési tulajdonságaiból eredendő viszonyosságokat. Felelősséget vállaljon a saját, a kollégái és a vendégek testi épségének fenntartására.

Kommunikáljon a szállodahajó részlegeivel és a vezetéssel, valamint a vendégekkel a szállodahajó szolgáltatásairól. Tisztelettudóan, artikuláltan, szakmai alázattal kommunikáljon.

8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv célja:

Felvegye a rendelést idegen nyelven

Kommunikáljon idegen nyelven a szállodahajó részlegeivel és a vezetéssel, valamint a vendégekkel a szállodahajó szolgáltatásairól.



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>9. tananyagegység: Számítástechnika célja: Tudja kezelni a számítógépet, nyomtatót, okos telefont. Tudjon hivatalos levelet írni, szerkeszteni. Ismerje a szövegszerkesztő, táblázatkezelő, adatbázis kezelő programokat. Tudjon elektronikus levelet (e-mail) írni. Kezelje a szálláshely belső számítógépes rendszerét.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése- Tűzoltó készülékek használata- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása- Dohányzás szabályai- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei- Tűzvédelmi előírások- Tűzvédelmi teendők



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:

- Környezeti ártalmak
- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret tartalma:

- Allergén anyagok, allergéntáblázat piktogramokkal
- Az áru beérkezésének és kiadásának, az áru átvételének szabályai.
- Italismeret

3. tananyagegység: Ételkészítési ismeret tartalma:

- A konyhai eljárások
- Két fogás (leves+főétel) elkészítése kapott receptúra alapján
- Alapanyagok kimérése és előkészítése
- Megfelelő konyhai technológia használatával történő elkészítés
- A készétel aktuális trendnek megfelelő tálalása

4. tananyagegység: Felszolgálati ismeret tartalma:

- Az étel- és italfelszolgálat szabályai, az étlap és itallap tartalma
- Felszolgálati módozatok és etikett
- Éttermi asztal megterítése 2 fő részére háromfogásos étkezéshez
- Rendelésfelvétel
- Rendelésnek megfelelő softdrink és bor felszolgálása az asztalnál
- 2 fogásos étel szakszerű szervírozása angol módban

5. tananyagegység: Szállodai alapismeret tartalma:

- A szobák és vendégterek szállodai nívója
- Az üzleti kommunikáció szabályai, az illem, etikett szabályai
- Ajánlatkészítés üzleti levélben
- Vendég érkeztetése, tájékoztatása
- Panaszkezelés



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Az európai HACCP és az USPHS szabályai- A vegyszerek és tisztítószeresek felhasználása- A tisztító- és ápolószeresek kategóriái és felhasználási ismeretei <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A kabinok és vendégterek szállodai nívója- A hajószálloda specifikus tulajdonságai, környezete <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Idegen nyelv alapfokú nyelvtani szabályai- Idegen nyelv szófordulatai- Idegen nyelv vendéglátó- és szállodaiparral kapcsolatos kifejezései- Vendég érkeztetése, tájékoztatása idegen nyelven- Panaszkezelés idegen nyelven- Rendelésfelvétel idegen nyelven <p>9. tananyagegység: Számítástechnika tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A számítógép, nyomtató, okos telefon használata- Hivatalos levél írása, szerkesztése- Szövegszerkesztő, táblázatkezelő, adatbázis kezelő programok- Elektronikus levél (e-mail) írása- A rezervációk kezeléséhez szükséges szoftverek, irodatechnikai berendezések- Az éttermi szoftverek, az éttermi szoftver kezelése: rendelés felütése, blokkolása
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 60 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret óraszámja: 60 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Ételtészítési ismeret óraszámja: 288 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére</p>



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Felszolgálási ismeret óraszám: 72 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Szállodai alapismeret óraszám: 78 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret óraszám: 60 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret óraszám: 74 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv óraszám: 60 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>9. tananyagegység: Számítástechnika óraszám: 48 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

- egyéni feladatmegoldás
 - gyakorlati feladatmegoldás
 - projekt módszer
 - gyakorlat
 - oktató videó
- 2. tananyag egység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**
- előadás
 - online előadás
 - magyarázat
 - megbeszélés
 - bemutatás
 - szemléltetés
 - egyéni feladatmegoldás
 - gyakorlati feladatmegoldás
 - projekt módszer
 - gyakorlat
 - oktató videó
- 3. tananyag egység: Ételkészítési ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**
- előadás
 - online előadás
 - magyarázat
 - megbeszélés
 - bemutatás
 - szemléltetés
 - egyéni feladatmegoldás
 - gyakorlati feladatmegoldás
 - projekt módszer
 - gyakorlat
 - oktató videó
- 4. tananyag egység: Felszolgálási ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:**
- előadás
 - online előadás
 - magyarázat
 - megbeszélés
 - bemutatás
 - szemléltetés
 - egyéni feladatmegoldás
 - gyakorlati feladatmegoldás
 - projekt módszer



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

- gyakorlat
- oktató videó

5. **tananyagegység: Szállodai alapismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6. **tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

7. **tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projekt módszer- oktató videó <p>9. tananyagegység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. **tananyagegység: Ételkészítési ismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. **tananyagegység: Felszolgálati ismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. **tananyagegység: Szállodai alapismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

6. **tananyagegység: Takarítási, ételbiztonsági és higiéniai ismeret** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>9. tananyagegység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 6 óra</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret beszámítható óraszám: 12 óra</p>



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	<p>3. tananyagegység: Ét elkészítési ismeret beszámítható óraszám: 12 óra</p> <p>4. tananyagegység: Felszolgálási ismeret beszámítható óraszám: 6 óra</p> <p>5. tananyagegység: Szállodai alapismeret beszámítható óraszám: 12 óra</p> <p>6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret beszámítható óraszám: 9 óra</p> <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret beszámítható óraszám: 6 óra</p> <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv beszámítható óraszám: 15 óra</p> <p>9. tananyagegység: Számítástechnika beszámítható óraszám: 1 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TAANYAGEGYSÉGENKÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Ét elkészítési ismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>4. tananyagegység: Felszolgálási ismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Szállodai alapismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>9. tananyagegység: Számítástechnika teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

3. tananyagegység: Ételtészítési ismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

4. tananyagegység: Felszolgálati ismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

5. tananyagegység: Szállodai alapismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és
- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.

7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</p> <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"> - A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és - Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>9. tananyagegység: Számítástechnika elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none"> - A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és - Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. 												
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró komplex vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>1. rész: Írásbeli vizsga A vizsgatevékenység megnevezése: Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ allergéntáblázat piktogramokkal ▪ HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor ▪ italismeret ▪ felszolgálati módozatok és etikett ▪ tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei ▪ ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 % A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <table border="1" data-bbox="592 1697 1457 2067"> <thead> <tr> <th colspan="2">Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei írásbeli vizsga értékelőlapja – feladatok fontosságának százalékos megoszlása</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>felszolgálati módozatok és etikett</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>allergéntáblázat piktogramokkal</td> <td>15 %</td> </tr> <tr> <td>ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven</td> <td>15 %</td> </tr> </tbody> </table>	Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei írásbeli vizsga értékelőlapja – feladatok fontosságának százalékos megoszlása		HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor	20 %	felszolgálati módozatok és etikett	20 %	tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei	20 %	allergéntáblázat piktogramokkal	15 %	ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven	15 %
Szállodahajós, szállodai személyzet elméleti ismeretei írásbeli vizsga értékelőlapja – feladatok fontosságának százalékos megoszlása													
HACCP és USPHS szabályaiból kifejtős illetve teszt kérdéssor	20 %												
felszolgálati módozatok és etikett	20 %												
tisztító- és ápolószerek kategóriái és felhasználási ismeretei	20 %												
allergéntáblázat piktogramokkal	15 %												
ajánlatkészítés üzleti levélben anyanyelven	15 %												



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	italismeret	10 %
	A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.	
	2. rész: Projektfeladat	
	A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati feladatmegoldás	
	1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés anyanyelven és idegen nyelven	
	2. Vizsgarész:	
	a.) vizsgafeladat: 2 fő éttermi vendég kiszolgálása étel- és italfogyasztással	
	b.) vizsgafeladat: Kétfogásos étel elkészítése és tálalása receptúra alapján 2 fő részére	
	Megfelelő öltözet a projektfeladat vizsgáján (Vizsgázó biztosítja):	
	1. vizsgarész: sötét öltöny/térdig érő kosztüm, fehér ing, nyakkendő/sál, bőrcipő	
	2.a) vizsgarész: sötét hosszú nadrág / térdig érő szoknya, fehér ing, csokornyakkendő, bőrcipő	
	2.b) vizsgarész: hosszú nadrág, szakácskabát, sapka, kötény, csúszásmentes biztonsági lábbeli	
	A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:	
	1. Vizsgarész: Szakmai beszélgetés, szituációs gyakorlat anyanyelven és idegen nyelven, mely az alábbi részekből tevődik össze	
	• vendég érkeztetése-tájékoztatása	
	• panaszkezelés	
	2. Vizsgarész	
	a) vizsgafeladat	
	• éttermi asztal megterítése 2 fő részére háromfogásos étkezéshez	
	• rendelésvétel anyanyelven és idegen nyelven	
	• rendelésnek megfelelő softdrink és bor felszolgálása az asztalnál	
	• konyha által elkészített 2 fogásos étel szakszerű szervírozása angol módban	
	• éttermi szoftver kezelése: rendelés felütése, blokkolása b) vizsgafeladat	
	• két fogás (leves+főétel) elkészítése kapott receptúra alapján	
	• alapanyagok kimérése és előkészítése	
	• megfelelő konyhai technológia használatával történő elkészítés	
	• a készétel aktuális trendnek megfelelő tálalása	
	A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc, melynek megoszlása:	
	1. vizsgarész - 30 perc	
	2a. vizsgarész - 60 perc	



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>2b. vizsgarész - 150 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60%, mely az alábbi arányokból tevődik össze: A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p>			
	<p>Gyakorlati vizsga értékelőlapja</p> <table border="1"><tr><td>90 – 100%</td><td><ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során szakmaiságát tükrözi, határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó kompromisszum kész, udvariasan és segítőkészen, szakmai alázattal megoldást keres• az éttermi asztalt szakszerűen, hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias és részletes, ételt- és italt, valamint főételhez bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven nyelvhelyes• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza angol módban• az éttermi szoftverrel önállóan, határozott sebességgel végzi a feladatot• mindkét fogást ízletesen, tökéletesen, recept hűen elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és pontosan készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott, pontos, hibátlan és gyors munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat teljesen betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik• a készített aktuális trendnek megfelelően találja</td></tr><tr><td>80 – 89%</td><td><ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres• az éttermi asztalt hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, ételt- és italt, valamint főételhez kérésre bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt</td></tr></table>	90 – 100%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során szakmaiságát tükrözi, határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó kompromisszum kész, udvariasan és segítőkészen, szakmai alázattal megoldást keres• az éttermi asztalt szakszerűen, hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias és részletes, ételt- és italt, valamint főételhez bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven nyelvhelyes• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza angol módban• az éttermi szoftverrel önállóan, határozott sebességgel végzi a feladatot• mindkét fogást ízletesen, tökéletesen, recept hűen elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és pontosan készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott, pontos, hibátlan és gyors munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat teljesen betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik• a készített aktuális trendnek megfelelően találja	80 – 89%
90 – 100%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során szakmaiságát tükrözi, határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó kompromisszum kész, udvariasan és segítőkészen, szakmai alázattal megoldást keres• az éttermi asztalt szakszerűen, hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias és részletes, ételt- és italt, valamint főételhez bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven nyelvhelyes• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szakszerűen szervírozza angol módban• az éttermi szoftverrel önállóan, határozott sebességgel végzi a feladatot• mindkét fogást ízletesen, tökéletesen, recept hűen elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és pontosan készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott, pontos, hibátlan és gyors munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat teljesen betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik• a készített aktuális trendnek megfelelően találja			
80 – 89%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során határozottan és érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres• az éttermi asztalt hiánytalanul megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, ételt- és italt, valamint főételhez kérésre bort ajánl, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort szakszerűen szolgálja fel az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt			



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

		<p>szakszerűen szervírozza</p> <ul style="list-style-type: none">• az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot• mindkét fogást ízletesen elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva határozott és pontos munkát végez, mely során maximális tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, minimális hulladékképzéssel dolgozik• a készítelt dekoratívan tálalja
	70 – 79%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres• az éttermi asztalt megfelelően teríti meg 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• a rendelésvétel során a vizsgázó udvarias, kérésre segít ételt- és italt választani, anyanyelven és idegen nyelven érthetően kommunikál• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza• az éttermi szoftverrel önállóan elvégzi a feladatot• mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva, elfogadható hulladékképzéssel dolgozik• az ételeket megfelelően tálalja
	60 – 69%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során érthetően kommunikál• panaszkezelés során a vizsgázó udvariasan és segítőkészen megoldást keres• az éttermi asztalt megteríti 2 fő részére háromfogásos étkezéshez• anyanyelven és idegen nyelven érthetően, udvariasan kommunikálva felveszi a rendelést



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

		<ul style="list-style-type: none">• a vizsgázó a rendelésnek megfelelő italt és bort felszolgálja az asztalnál• a konyha által elkészített 2 fogásos ételt szervírozza• az éttermi szoftverrel segítséggel elvégzi a feladatot• mindkét fogást megfelelően elkészíti a kapott receptúra alapján• a vizsgázó a megfelelő alapanyagokat méri ki és készíti elő• a vizsgázó megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során törekszik arra, hogy tisztaságban, higiéniai elvárásokat betartva dolgozzon• az ételeket megfelelően tálalja
	0 – 59%	<ul style="list-style-type: none">• vendég érkeztetése és tájékoztatása során zavarosan és hiányosan kommunikál• a panaszt nem kezeli• az éttermi asztalt a tisztaság és a szakszerűség hiányában teríti meg 2 fő részére• a rendelésvétel során kommunikációja nem érthető, a kínálattal nincs tisztában• a vizsgázó képtelen felszolgálni a rendelést• az éttermi szoftvert segítséggel sem tudja használni• az ételeket a kapott receptúra alapján sem tudja megfelelően elkészíteni• a vizsgázó a nem megfelelő alapanyagokat méri ki és/vagy rosszul készíti elő• a vizsgázó nem megfelelő konyhai technológiát használva végezi feladatát, mely során nem megfelelőek a higiéniai feltételek, az alapanyagokat pazarlóan kezeli• az ételek nem megfelelően tálalja

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60%-át elérte.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- A vizsgáztató a vizsgázó által választott idegen nyelven minimum B2 szintű nyelvtudással rendelkezik.
- A bizottság tagjain felül 2 felnőtt („vendég”) jelenléte szükséges a 2a. vizsgarész elvégzéséhez

A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Szállodahajós, szállodai személyzet



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<p>Tanúsítvány, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Takarító vagy Tisztítás-technológiai szakmunkás <p>2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség:- Szakirányú élelmiszeripari vagy vendéglátóipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>3. tananyagegység: Ételkészítési ismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és Szakács végzettség vagy- Szakács végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>4. tananyagegység: Felszolgálási ismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és Pincér végzettség vagy- Pincér végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>5. tananyagegység: Szállodai alapismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Szállodaipari közgazdász vagy Szállodaipari üzemgazdász vagy



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- Pedagógiai végzettség és szakirányú szállodaipari végzettség: vagy- Szakirányú szállodaipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológiai szakmunkás vagy Takarító vagy- Szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológia szakmunkás vagy Takarító és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Szállodaipari közgazdász vagy Szállodaipari üzemgazdász vagy- Pedagógiai végzettség és szakirányú szállodaipari végzettség: vagy- Szakirányú szállodaipari végzettség és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>8. tananyagegység: Vendéglátós szakmai idegen nyelv végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú idegen nyelv tanári végzettség vagy- Felsőfokú pedagógiai végzettség idegen nyelv kiegészítéssel <p>9. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Informatikus vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú informatikai vagy ECDL végzettség- Szakirányú végzettség: informatikus vagy ECDL és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás- Egyéni védőeszközök



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

2. tananyagegység: Élelmiszerismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- konyhán és étteremben felhasznált élelmiszerek
- italok: rövid italok, borok, ásványvizek, üdítőitalok
- raktárak
- hűtő
- mélyhűtő

3. tananyagegység: Ételtészeti ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- alap felszereltségű konyha
- hűtő
- mélyhűtő
- tűzhely
- sütő
- mikrohullámú sütő
- kézi botmixer
- késkészlet
- színkódosított vágódeszkák
- fazekak
- lábosok
- sütőlemezek
- serpenyők
- keverő- és merőkanalak
- fordítólapát
- húsvilla
- fakanalak
- kézi habverők
- keverőtálak
- tárolóedények
- fogókesztyű
- tálaláshoz szükséges leveses tányér/csésze
- főételhez megfelelő pala-, pasztás-, lapostányérok

4. tananyagegység: Felszolgálati ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- egy 2 fős éttermi asztal, székekkel
- abrosz
- tányérok
- evőeszközök
- szalvéta
- poharak
- étlap-itallap minta
- kisleltár



10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

- virágváza
- éttermi tálca
- éttermi számítógép szoftverrel és blokkadagolóval

5. tananyagegység: Szállodai alapismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- működő szálloda vagy szállodahajó
- vendégszoba
- recepciós pult

6. tananyagegység: Takarítási, élelmiszerbiztonsági és higiéniai ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Vesszőseprű, cirokseprű, műanyag seprű
- Partvis, beltéri seprű, kézi kefe, pókhálózó, csőtisztító, sztatikus kézi seprű
- Törlőkendők
- Mopok és talpak, nyelek
- Kiszolgáló kocsik és tartozékaik
- Kézi tisztító és súroló eszközök
- Hulladékgyűjtő eszközök
- Üvegfelületek tisztításnál alkalmazott eszközök
- Burkolatok
- Burkolatminták
- Egyéni védőeszközök
- Hulladékgyűjtő eszközök
- Por- és vízszívó gép mindkét funkcióhoz alkalmas tartozékokkal
- Nagynyomású mosóberendezés, hideg- vagy meleg vizes, és tartozékai: legyező, habosító- és szennymaró fej
- Mechanikus seprőgép
- Vezetőüléssel seprő-szívógép, vezetőüléssel seprő-súrológép, vagy vezetőüléssel súrológép
- Kezelőszerek

7. tananyagegység: Szállodahajós speciális ismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- működő szállodahajó

8. tananyagegység: Vendéglátás szakmai idegen nyelv végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek
- Laptop és projektor
- Internet csatlakozás

9. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- számítógép, hordozható eszköz (tablet, telefon)



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

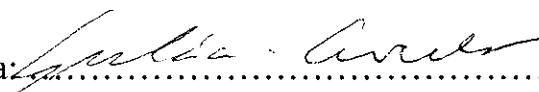


Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- szoftverek- Internet kapcsolat- nyomtató- szkennel
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja	A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Gulácsi Levente
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

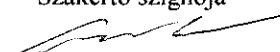
Előzetes minősítés időpontja: 2021. április 16.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása: 



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000003/2013
Békesz: OTP 11733933-00001120





ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10135002 Szállodahajós, szállodai személyzet szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099. az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Szállodahajós, szállodai személyzet megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10135002 számú Szállodahajós, szállodai személyzet megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. április 16.

Előminősítő szakértő aláírása: 