
Studyum Külkereskedelmi Kft.

Iktatószám : E/2020/000378/TTSzV1

**10134004 számú
Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető – Housekeeping - Stewarding
megnevezésű szakmai képzés**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. december 08.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és az 10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítést megalapozó Képzési és kimeneti követelmény és Programterv alapján.

A képzés megnevezése	Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető – Housekeeping - Stewarding
A képzés során megszerezhető kompetencia	A Housekeeping (Szállodai emeleti munkaszervezet) és Stewarding (Szállodai földszinti, gondnoki munkaszervezet) területet vezető személy, a szálláshely motorja. A beosztottak, takarítást végző kollégák munkavégzéséért felelős. A legfontosabb feladata az ellátandó területeken folyó munka megszervezése, és mint egy részleg vezetője, tervezési, irányítói, szervezési és ellenőrzési, értékelési tevékenysége van. Kapcsolatot tart a szálláshely többi részlegének vezetőjével (Front Office, Karbantartás, Szobaszerviz, Étterem, Rendezvény) valamint a beszállítókkal és a szakmai szervezetekkel is. Rendkívül felelősségteljes munkakör. A feladatai közé tartozik többek között a megfelelő színvonal biztosítása a szálláshely teljes területén, a vendégek szállodával szembeni, tisztasággal összefüggő elvárásainak teljesítése, a vendégszobák, vendégterek, raktárak ellenőrzése tisztasági és műszaki szempontból.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none"> - Alapfokú iskolai végzettség 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	<p>A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás.</p> <p>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.</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.</p>
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában szálláshelyeken a takarítók és gondnokok vezetőjeként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	200 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.

<p>A képzés tananyagegységei</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 2. tananyagegység: Takarítási ismeretek 3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek 4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok 5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok 6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok 7. tananyagegység: Számítástechnika
<p>A képzés tananyagegységeinek célja</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja:</p> <p>Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókat.</p> <p>Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek célja:</p> <p>Megismertetni a résztvevőkkel a tisztítás-technológiában alkalmazott vegyszereket, azok jellemzőit, gyakorlati felhasználási lehetőségeit, munkavédelmi előírásait.</p> <p>Képes felmérni a területet (több helyiség nagyságrendben), rögzíteni a típusrendet, ezen belül azonosítani a jelenlévő szennyeződések és burkolatok és az ezekkel kapcsolatos elsődleges és járulékos kockázatokat. Törekszik a megfelelő eljárás kiválasztására és annak szakszerű végrehajtására. Munkáját tudatosan, önállóan, előre tervezett módon végzi, akár új megoldásokat is kezdeményez.</p> <p>Szennyeződések, felületek és területek felmérése után igyekszik a leghatásosabb technológiát kiválasztani a szakmai szempontok figyelembevételével.</p>

Megismertetni a résztvevőkkel a tisztítás-technológiában alkalmazott kézi eszközöket, azok jellemzőit, gyakorlati használatát, munkavédelmi előírásait.

Képes végrehajtani a napi és/vagy ügyeleti takarítást külső területen (járda, ablak, homlokzat), vagy belső területen (szaniterhelyiségben, öltözőben, irodában, tanteremben, szállodaszobában, kórteremben, folyosón). Értelmezni a szakmai utasításokat és kiválasztani a szükséges eszköz- és kezelőszerrendszert, illetve tartozéktípust. Elfogadja, és szem előtt tartja a napi és ügyeleti takarításhoz kapcsolódó elvárásokat és igényeket. Munkáját tudatosan és átgondoltan végzi.

Képes alkalmazni a megfelelő technológiai eljárást az adott területen/felületen figyelembe véve a kémiai, fizikai, mikrobiológiai és higiéniai előírásokat, szabványokat.

Képes betartani és betartatni a takarításhoz kapcsolódó elvárásokat és igényeket. Felelősséget vállal a munkájáért, a megfelelően használt tisztítószerért és eszközhasználatért.

Képes dokumentálni és átadni a munkáját a megbízónak, bemutatni az elvégzett feladatokat. Önmagára nézve kritikusan végzi az önellenőrzést és a dokumentáció elkészítését. Önkontroll jellemzi az elvégzett munka értékelésében.

Megismertetni a résztvevőkkel a tisztítás-technológiában alkalmazott gépeket, azok jellemzőit, gyakorlati használatát, munkavédelmi előírásait.

Képes tisztítani szárazjéggel, ultrahanggal, zárt szemcseszórással; légteret és felületet fertőtleníteni hideg-ködképző berendezéssel vagy ózongenerátorral.

Képes kaparni/roncsolni, csiszolni géppel;

Képes tisztítani nagynyomású géppel, vízzel vagy nyílt szemcseszórással, gépi polírozással, súroló-automatával. Foltot tisztítani, egyéb textíliákat (pl. függöny, munkaruha) mosni mosógéppel. Kemény és rugalmas burkolat alaptisztítását végezni géppel.

Impregnál és/vagy védőréteget felvinni a felületre. Szárazon vagy tisztítószerral polírozni géppel (védőréteggel ellátott burkolaton), illetve tisztító-, ápolószerral szóró-radírozni. Programozott száraz textilburkolat-tisztítást végezni. Textilkorongos textiltisztítást végezni. Textilburkolatot szóró-szívó, vagy szőnyegtisztító automatával és/vagy száradó habbal tisztítani. Textilburkolat alaptisztítását végezni.

Munkáját önállóan vagy másokkal együttműködve végzi, képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására. Az elvégzett takarítási feladatokért felelősséget vállal.

Seperni önjáró és vezetőüléssel seprőgéppel, súrolni önjáró és vezetőüléssel súroló automatával, alaptisztítást végezni önjáró és vezetőüléssel súroló automatával, komplex feladatot végezni önjáró és vezetőüléssel seprő-súroló automatával. Az önjáró és vezetőüléssel takarítógép kezelő szintjén szem előtt tartja a

tevékenységek és munkahelyek működésének sajátosságait, az egyes területek elsődleges, másodlagos és járulékos kockázatait. Felelősséget vállal az önjáró és vezetőülékes gépek használatáért. Képes munkára vagy raktárra előkészíteni az eszközöket, gépeket és tartozékokat, elvégezni az előírt felhasználói szintű karbantartásokat, hígítani a tisztítószeret. Szolgáltatást támogató tevékenységeket végezni. Betartani a szakmai előírásokat. Felelősséget vállalni a saját munkájáért, vizsgálni, elemezni az elvégzett tevékenység hatékonyságát.

Képes dokumentálni és átadni a munkáját a megbízónak, bemutatni az elvégzett feladatokat. Önmagára nézve kritikusan végzi az önellenőrzést és a dokumentáció elkészítését. Önkontroll jellemzi az elvégzett munka értékelésében.

3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek célja:

Bemutassa a szálloda azon helyiségeit, amely szorosan kapcsolódik a takarításhoz, illetve napi szinten kapcsolatot tartson a társrészlegekkel. Törekedjen a megfelelő kapcsolat kialakítására a társrészlegekkel, igényelje a munkavégzéséhez szükséges folyamatos visszacsatolást. Irányítsa a kapcsolattartást, az alárendelt és mellérendelt dolgozókkal együttműködjön.

Betartsa és betartassa a raktározás szabályait, nyilvántartsa és biztosítsa a tárgyi eszközöket és a különböző anyagokat (gép, bútor, textil, fogyasztóeszköz, felszerelés, tisztítószer, bekészítések). Fokozott figyelemmel kísérelje az anyag- és eszközhasználatot. Kiemelt figyelmet fordítson a leltározás és selejtezésre. Felelősséget vállaljon a rábízott anyagok, eszközök meglétéért és állapotáért. Rendszeresen ellenőrizze, felelősséggel tartozzon a szállodai/szálláshelyi berendezésekért, felszerelésekért.

Közreműködjön a vendégpanaszok vizsgálatában és kezelésében, a vendégelégedettséghez kapcsolódóan az összes beosztottját értékelje. Képviselje a szálláshelyet, törekedjen a vendégpanaszokat megfelelően kezelni és azok alapján javítani a kifogásolt területen. Ösztönözze a dolgozóit a precíz, minőségi munkavégzésre. Munkáját tudatosan végezze, önálló javaslatokat fogalmazzon meg. Korrigálja saját vagy mások hibáit, és ezzel párhuzamosan értékítéletet fogalmazzon meg.

Intézzék a rendkívüli helyzeteket, eseteket (betegség, baleset, halál, lopás, betörés, stb.). Empatikusan álljon hozzá a rendkívüli esetekhez, de betartsa a szakmai protokollt. Végig gondolja, megoldásokat kezdeményezzen, és irányítóként részt vegyen a szituációban.

4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok célja:

Elkészítse a takarítási rendet, a munkarendet, valamint a munkabeosztásokat. Elkötelezett legyen a tisztaságnak, a minőségnek és a színvonalnak. Felelősséget vállaljon a takarító

kollégák irányításáért, munkavégzéséért. Ellenőrizze a szálláshely rendjét, tisztaságát, valamint a dolgozók külső megjelenését.

A szolgáltatások előállítása érdekében beszeresse a szükséges eszközöket, anyagokat. Közreműködjön a munkatársak kiválasztásában és betanításában. Kontrollálja a munkavállalók munkavégzését.

Kiválassza a legalkalmasabb tisztítószeret és takarítógépeket a szálláshely számára, valamint bemutassa azok rendeltetésszerű használatát. Nyitott legyen az új megoldásokra, törekedjen a naprakész tudásra, kész legyen a közös munkára, nyitott legyen a segítségnyújtásra. Ellenőrizze a beszerzett anyagok és eszközök használatát.

Előre ütemezze a nagytakarításokat, a beszerzéseket, leltározásokat, a felújításokat, karbantartásokat. Kritikusan szemlélje az elvégzett munka minőségét, képviselje a munkahely érdekeit. Irányítsa a takarításért felelős kollégákat, kapcsolatot tartson a külső szolgáltatókkal. Másokkal együttműködjön.

5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok célja:

Biztosítani a szálloda, leginkább a vendégszobák és a hozzá kapcsoló helyiségek (fürdőszoba, WC, folyosó, tárgyaló) tisztántartását és állandó rendjét.

Törekedjen arra, hogy a szálloda/szálláshely színvonalának legmegfelelőbb munkavállaló, anyagok és eszközök kerüljenek beszerzésre.

Irányítsa a Housekeeping feladatait, és kapcsolatot tartson a többi részleg vezetőjével (Front Office, F&B, Szobaszervíz, Rendezvény, Adminisztráció, Karbantartás, Mosoda-varroda), valamint a beszállítókkal és szakmai szervezetekkel. Maximálisan szem előtt tartsa a folyamatos információáramlás hatékonyságát. Felelősséget vállaljon a saját munkájáért, tudatosan végezze a feladatait.

Elvégezze a szobastátusz jelentést, a minibár terheléseket, szobatorzslap vezetést, karbantartási hibák jelentését digitális eszköz használatával. Intézze a készletek feltöltését, vendégszobai bekészítéseket, (különös figyelemmel a VIP vendégekre), szobaszervizre. A dolgozók számára elkészítse a munkabeosztást. Összeállítsa a jelenléti íveket, teljesítménylapokat, beszerzéssel kapcsolatos dokumentumokat a könyvelési részleg számára. Szem előtt tartsa az adminisztráció pontosságát és gyorsaságát, valamint figyeljen a folyamatos információáramlásra. Irányítsa a folyamatos információáramlást, felelősséget vállaljon az adminisztráció pontos elvégzéséért. Képes legyen az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.

Kezelje a talált tárgyakat, nyilvántartást vezessen. Vallja és elfogadja az erre vonatkozó szakmai elveket. Felelősséget vállaljon a rábízott talált tárgyak kezelésért.



	<p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok célja: A földszinti vendégterek, a vendéglátó és rendezvény terület tisztántartása. Írányítsa a Stewarding feladatait, és kapcsolatot tartson a többi részleg vezetőjével (Front Office, F&B, Szobaszervíz, Rendezvény, Adminisztráció, Karbantartás, Mosoda-varroda), valamint a beszállítókkal és szakmai szervezetekkel. Maximálisan szem előtt tartsa a folyamatos információáramlás hatékonyságát. Felelősséget vállaljon a saját munkájáért, tudatosan végezze a feladatait.</p> <p>7. 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

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: Takarítási ismeretek tartalma:

- A különböző rendeltetésű helyiségek takarításának menete.
- A tisztítószeres és takarítógépek típusai, valamint azok használata és működése.

3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek tartalma:

- A szálláshelyek munkaterületei, közöttük fennálló kapcsolat és ezen munkaterületek helyiségei.
- A raktárak fajtái, elhelyezkedésük és a tárolt eszközök és anyagok.
- A vendégekkel való foglalkozás.
- A rendkívüli helyzetek kezelése.

4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok tartalma:

- Beszerzési ismeretek.
- A munkaerő felvétel és betanítás feladatköre.
- A nagytakarítások, beszerzések, leltározások, felújítások és karbantartások tervezési feladatai.
- Munkaidő-beosztás, jelenléti ívek, teljesítménylapok készítése.

5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező

	<p>(Housekeeping) feladatok tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A szállodai helyiségek (vendégszoba, fürdőszoba, WC, folyosó, tárgyaló) takarításának menete. - A saját hatáskörébe tartozó koordinációs feladatai, kapcsolattartás a Front Office, F&B, Szobaszervíz, Rendezvény, Adminisztráció, Karbantartás, Mosoda-varroda részlegekkel. - Adminisztrációs feladatai, kötelezettségei (minibár terhelés, szobastátuszt, szobatörzslap jelentés, készletek feltöltése, szobabekészítések, VIP bekészítés, heti/havi dokumentumok továbbítása a könyvelés irányába). - A talált tárgyak kezelésére és nyilvántartására vonatkozó szabályok. - Vendégpanaszok kezelése. <p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> · A rendezvények, éttermek eszközeinek tárolása, helyszínre szállítása. · Az értékesítő helyek, rendezvény termek és termelő területek takarítása. · A földszinti és egyéb nyilvános területek tisztán tartása. · A konyhai eszközök, a kiszállítás és hőntartás berendezéseinek mosogatása. · A kiszolgálás eszközeinek mosogatása. · Az ételhulladék kezelése. · A szemét (szelektív) gyűjtése, a szeméttárolók higiénikus gondozása. <p>- A gazdasági bejárat, udvar, kert rendje, tisztasága.</p> <p>7. 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. - Szálláshely belső számítógépes rendszere.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek óraszámja: 36 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



	<p>3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek óraszám: 32 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok óraszám: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>7. tananyagegység: Számítástechnika óraszám: 18 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 - oktató videó <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - előadás - online előadás - magyarázat - megbeszélés - bemutatás - szemléltetés

- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

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

5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer

	<ul style="list-style-type: none"> - gyakorlat - oktató videó <p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - előadás - online előadás - magyarázat - megbeszélés - bemutatás - szemléltetés - egyéni feladatmegoldás - gyakorlati feladatmegoldás - projektmódszer - gyakorlat - oktató videó <p>7. 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 - projektmódszer - 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: Takarítási ismeretek megvalósítása</p>

során alkalmazott képzési munkaformák:

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

3. **tananyagegység: Szállodai alapismeretek** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

4. **tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok** 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 emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

6. **tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok** megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális

	<ul style="list-style-type: none"> - egyéni - páros - csoportos munka - szimuláció - jelenléti oktatás - e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>7. 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
<p>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</p> <p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek beszámítható óraszám: 5 óra</p> <p>4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>7. tananyagegység: Számítástechnika beszámítható óraszám: 1 óra</p>
<p>A maximális csoportlétszám</p>	<p>30 fő</p>
<p>A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása</p>	<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</p>



<p>TAANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Takarítási 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>3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek 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>4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok 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 emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok 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: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok 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: 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.

2. tananyagegység: Takarítási ismeretek 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: Szállodai alapismeretek 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: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok 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 emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok 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: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok 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: Számítástechnika elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele:

A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha

- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án

	<p>jelen volt és</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: Housekeeping-Stewarding ismeretek</p> <p>A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ismeri a szálláshelyek munkaterületeit, közöttük fennálló kapcsolatot és ezen munkaterületek helyiségeit • Ismeri a tisztítószeres és takarítógépek típusait, valamint azok használatát és működését • Tisztában van az adminisztrációs feladataival, kötelezettségeivel (minibár terhelést végez, szobastátuszt jelent, készleteket feltölti, szobabekészítéseket megoldja, munkaidő-beosztást készít, továbbítja a könyvelés irányába heti/havi dokumentumokat.) • Közreműködik a vendégpanaszok kezelésében. • Kezeli a talált tárgyakat, nyilvántartást vezet • Elvégzi a szobastátusz jelentést, a minibár terheléseket, szobatörzslap vezetést, karbantartási hibák jelentését digitális eszköz használatával. • A dolgozók számára elkészíti a munkabeosztást. Összeállítja a jelenléti íveket, teljesítménylapokat, beszerzéssel kapcsolatos dokumentumokat a könyvelési részleg számára. • Irányítja a Housekeeping és a Stewarding feladatait, és kapcsolatot tart a többi részleg vezetőjével (Front Office, F&B, Szobaszervíz, Rendezvény, Adminisztráció, Karbantartás, Mosodavarróda), valamint a beszállítókkal és szakmai szervezetekkel. <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Online vizsgafeladat automatikus kiértékelés</p> <p>A vizsgafeladat értékelése az eredmények alapján:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a szükséges dokumentáció vezetése o felismeri és kitölti az előírásoknak megfelelően a feladatban megadott dokumentumot • szakmai protokoll, a feladat szakszerű megoldása o a saját feladatait precízen elvégzi (jelentések, terhelések) • ismeri a felhasznált tisztítószereseket, eszközöket és azok használatát • információközvetítés a társrészlegek között elvégzi <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.</p> <p>2. rész: Projektfeladat</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: Gyakorlati vizsgamunka</p>

	<p>A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Egy délelőtti műszak modellezése szituációs feladatok megoldásával. Elvégzi a munkakiosztást. Elvégzi a szobastátusz jelentést, a minibár terheléseket, szobatörzslap vezetést. Intézi a vendégszobai bekészítést, (különös figyelemmel a VIP vendégekre), szobaszervízt. Irányítja a Housekeeping és a Stewarding feladatait, és felveszi a kapcsolatot a mosoda vezetőjével. Leleltároz egy emeleti raktárt, és összehasonlítja egy korábbival és levonja a következtetéseket. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 % A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szakmai, biztonsági, higiéniai szabályok betartása (tűz-, munka-, balesetvédelem); • gyakorlat/megvalósítás elemeinek szakszerű kivitelezése; • gyakorlat/kivitelezés/megvalósítás során alkalmazott gépek, berendezések, eszközök, anyagok használata • kommunikáció minősége a kollégákkal/ügyfelekkel/vendégekkel/kliensekkel/betegekkel stb. (szóbeli kikérdezés); • a szükséges dokumentáció vezetése, előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás; • önállóság, hatékonyság <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte.</p> <p>A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető – Housekeeping - Stewarding 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 Jogász vagy - Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Takarító vagy Tisztítás-technológiai szakmunkás <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek végrehajtásához</p>

szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Takarító vagy Tisztítás-technológiai szakmunkás vagy
- Szakirányú végzettség: Takarító vagy Tisztítás-technológia szakmunkás és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- 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

4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető vagy
- Szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológia szolgáltatásvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető vagy
- Szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológia szolgáltatásvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

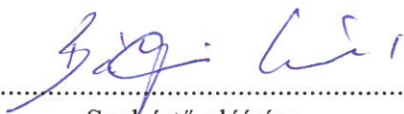
6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátóipari közgazdász vagy Vendéglátóipari üzemgazdász vagy
- Pedagógiai végzettség és szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető vagy

	<p>- Szakirányú végzettség: Szállodaipari vagy Tisztítás-technológia szolgáltatásvezető és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p> <p>7. 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 <p>2. tananyagegység: Takarítási ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - Vezetőülékes seprő-szívógép, vezetőülékes seprő-súrológép, vagy vezetőülékes súrológép - Kezelőszerek - Burkolatok - Burkolatminták - Egyéni védőeszközök <p>3. tananyagegység: Szállodai alapismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szálláshely, vendégszoba, emeleti raktár - számítógép, hordozható eszköz (tablet, telefon) - adminisztrációs segédanyagok

	<p>4. tananyagegység: Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető feladatok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - Burkolatok - Burkolatminták - Egyéni védőeszközök <p>5. tananyagegység: Szállodai emeleti munkaszervező (Housekeeping) feladatok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szálláshely, vendégszoba, emeleti raktár - számítógép, hordozható eszköz (tablet, telefon) - adminisztrációs segédanyagok <p>6. tananyagegység: Szállodai földszinti munkaszervező, gondnok (Stewarding) feladatok végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szálláshely, vendégszoba, emeleti raktár - számítógép, hordozható eszköz (tablet, telefon) - adminisztrációs segédanyagok <p>7. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - számítógép, hordozható eszköz (tablet, telefon) - szoftverek - Internet kapcsolat - nyomtató - szkennel
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>

Jelen képzési program - amely 22 azaz huszonkettő folyamatosan számozott oldalból áll, összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség – előzetes minősítésre került Budapesten, 2021.12.08-án, Bányai László felnőttképzési szakértő részéről (nyilvántartási szám: FSZ/2020/000301)



.....
Szakértő aláírása

.....
Intézmény képviselőjének aláírása

Szakértői vélemény

Alulírott felnőttképzési szakértő a **Studyum Külkereskedelmi Kft. 10134004 számú Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető – Housekeeping - Stewarding szakképesítésre felkészítő** képzés képzési programját a *felnőttképzési tevékenység folytatásához szükséges engedélyezési eljárásra és követelményrendszerre, a felnőttképzést folytató intézmények nyilvántartásának vezetésére, valamint a felnőttképzést folytató intézmények ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról 11/2020 (II.7.) kormányrendelet* értelmében előzetes minősítés céljából megvizsgáltam.

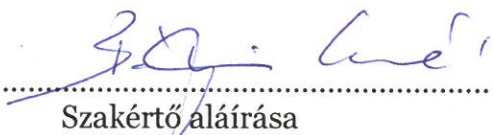
A képzési program megfelel a *felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény* és a *felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról rendelkező 11/2020 (II.7.) kormányrendelet* szerinti előírásoknak és a **10134004 számú Tisztítás-technológiai szolgáltatásvezető – Housekeeping - Stewarding megnevezésű szakképesítés** megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelményben előírtaknak. A képzési program a dokumentumban meghatározott szakmai tartalommal, a leírt módszerekkel, a bemutatott személyi és tárgyi feltételekkel alkalmas arra, hogy a célcsoportba tartozó résztvevők a megadott képzési idő alatt elsajátítsák az abban felsorolt kompetenciákat.

Minősítés helye: Budapest

Minősítés dátuma: 2021.12.08

Szakértő neve: Bátyai László

Szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000301


.....
Szakértő aláírása

