

KÉPZÉSI PROGRAM

KÉPZÉSI PROGRAM MEGNEVEZÉSE FALUSI VENDÉGLÁTÓ

1. A programkövetelmény illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés adatai

| | |
|---|---|
| A programkövetelmény (képzés) megnevezése: | FALUSI VENDÉGLÁTÓ |
| A programkövetelmény azonosító száma: | 10133006 |
| Ágazat megnevezése: | TURIZMUS - VENDÉGLÁTÁS |
| Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: | 1013 Szálláshely- szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás |
| A képzési program intézményi nyilvántartási száma: | |
| A képzési program a szakképzésért felelős miniszter által 2021.02.23-án nyilvántartásba vett, valamint a www.ikk.hu oldalon 2021.03.05-én megjelent programkövetelmény alapján készült. | |

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés adatai

| | |
|---|-------------------|
| Megnevezése: | FALUSI VENDÉGLÁTÓ |
| Szintjének besorolása: | |
| Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: | 3 |
| A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: | 3 |
| A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: | 3 |

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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.

4. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása

A falusi vendéglátó feladatai szerteágazóak, üzleti döntéseket hoz, partnerekkel, vendégekkel, munkatársakkal együttműködik.
Biztosítja a vendéglátóhely operatív működését.
Tudatos szakemberként tervezi meg munkáját, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.
Fogadja és kezeli a megrendeléseket, visszaigazol, tájékoztat, fizetési módokra javaslatot tesz, amelyek sokfélék lehetnek, készpénz, SZÉP kártyák, átutalás, online fizetés is.
A falusi vendéglátó a saját gazdaságában élelmiszer előállító kistermelői tevékenységet végezhet.
A falusi vendéglátóhelyen saját illetve a helyi termékekből is álló vendéglátást folytathat.
A vendégek részére programokat ajánl, igény szerint szervez, marketing tevékenységet végez, valamint a vendéglátóhellyel kapcsolatos gazdálkodási és pénzügyi feladatokat is kézben tartja.
Ellátja a vendéglátóhely karbantartási feladatait, ügyel a környezetre, és a logisztikai feladatokat is megoldja, biztosítja a takarítási folyamatokat.
Szakszerűen üzemelteti a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, szerszámokat.
Betartja a munka és balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.
Tervezi és szervezi a munkatársak munkáját, értékeli, és motiválja dolgozóit.
Kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, valamint az értékesítésbe bekapcsolódó utazásszervezőkkel.
A vendéglátóhellyel kapcsolatos adminisztrációs tevékenységeket precízen, folyamatosan elvégzi.

5. A képzés célja és célcsoportja

| | |
|------------------------|---|
| A képzés célja: | Olyan szakember képzése, aki képes: <ul style="list-style-type: none">- konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni, pályázatokat előkészíteni,- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani, |
|------------------------|---|

| | |
|--------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet, - falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni, - gondozni a virágoskertet és a háziállatokat, - termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni, - szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön), - ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni, - gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni, - tájegységnek megfelelő programokat szervezni, - népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni, - árubeszerzést végezni, - szakhatóságokkal kapcsolatot tartani, - szálláshelyeket kialakítani és berendezni, - vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni, - teríteni, ételt, italt felszolgálni, - gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról, - háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni, - munka és környezetvédelmi szabályokat betartani, - dokumentációt vezetni, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani - háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni, - szelektív szemétygyűjtést megvalósítani, - lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni, - textíliák mosását, javítását végezni. |
| <p>A képzés célcsoportja:</p> | <p>A 7. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező személyek, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, illetve akik a közeljövőben a kereskedelemben szeretnének elhelyezkedni.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknak, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p> |

6. A képzés során megszerezhető kompetenciák

| |
|---|
| <p>A szakmai képzés eredményes elvégzése a képesítő bizonyítvány birtokában a képzésben résztvevő képes lesz:</p> |
| <p>Kereskedelmi ügyleteket szervez, árajánlatokat készít, szolgáltatást, árut értékesít</p> |
| <p>Árajánlatokat kér, árut rendel, vásárol, egyeztet a külsőszolgáltatókkal</p> |

Szakértő aláírása: *Daródi*

| |
|--|
| Szerződést köt szóban és írásban |
| Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez |
| Gazdasági számításokat, értékelést végez, adatokat gyűjt és nyilvántart, adatszolgáltatást végez |
| Piackutatást, marketing, reklám tevékenységet bonyolít, kapcsolatot tart az ügyfelekkel, más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel |
| Kezeli a reklamációt |
| Információcsere érdekében idegen nyelven alapfokon kommunikál |
| Intézi a tevékenységhez kapcsolódó adminisztrációs feladatokat |
| Nyilvántartásokat vezet, bizonylatot állít ki, számlát ad |
| Házipénztárt kezel, banki, postai tranzakciókat végez |
| Számítógépet használ a nyilvántartások vezetésére és egyéb szakmai feladatoknál |
| Telefont, fénymásolót, audiovizuális eszközöket, pénztárgépet és egyéb ügyvitel technikai eszközöket használ |
| Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat |
| Kialakítja a szálláshelyeket |
| Berendezi a szálláshelyeket |
| Kikérdezi a vendégeket az igényeikről |
| Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit |
| Ellátja a recepció feladatokat |
| Fogadja és elhelyezi a vendégeket |
| Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról |
| Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, programlehetőségekről |
| Biztosítja a reggelit, illetve igény szerint vacsorát ad |
| Tartja a kapcsolatot a vendégekkel |
| Méri a vendégek elégedettségét |
| Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait |
| Részt vesz a minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában |
| Speciális falusi jellegzetességek figyelembevételével kialakítja a vendégfogadás feltételeit |
| Berendezi a vendéglátóhelyet |
| Üzemelteti a vendéglátóhelyet |
| Igény szerint biztosítja a vendégek részleges/teljes ellátását |
| Elkészíti a tájjellegű, hagyományos ételeket |
| Megszervezi a szabadban történő étkeztetést |
| Felhasználja a saját gazdaságában, környezetében előállított termékeket |
| Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít |
| Műveli, bemutatja, tanítja a tájegységhez kötődő népszokásokat, hagyományos népi kismesterségeket, használati eszközöket |
| Árulja a helyi hagyományok alapján készített termékeket, tárgyakat |
| Bemutatja a gazdaságot |
| Műveli a virágoskertet, a konyhakertet, fűszer- és gyógynövényeket termel |
| Gondozza az udvart, a pázsitot és a ház körül tartott állatokat |
| Végzi a haszonállat tartása során rábízott feladatokat |

Szakértő aláírása: *Dánódi*

| |
|--|
| Részt vesz a gazdaságban megtermelt növények betakarításában, feldolgozásában, tartósításában, értékesítésében |
| Részt vesz az állati termékek feldolgozásában, értékesítésében |
| Lehetőség és igény szerint bevonja a vendégeket a gazdaság munkáiba (disznóvágás, befőzés, lekvár főzés, szüretelés stb.) |
| Tevékenyen részt vesz a tájegység, település programjaiban (gasztronómia, szabadidő, bemutatók, szakmai rendezvények stb.) |

7. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

| A képzésbe való bekapcsolódás feltételei | |
|---|---|
| Iskolai előképzettség: | Alapfokú iskolai végzettség |
| Szakmai előképzettség: | Nem szükséges |
| Egészségügyi alkalmassági követelmény: | Szükséges |
| Szakmai gyakorlat területe és időtartama: | Nem szükséges |
| Megengedett hiányzás mértéke: | Tananyagegységenként 20 % |
| A részvétel követésének módja: | A résztvevő által aláírt jelenléti ív, és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás (pl. Google űrlap, PrtScr, Moodle naplózás stb.) |
| Egyéb feltételek: | Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/együttműködési megállapodásban, munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő megengedett hiányzás az irányadó. |

8. A tervezett képzési idő

| | |
|--------------------------|---------|
| A tervezett képzési idő: | 800 óra |
|--------------------------|---------|

9. Maximális csoportlétszám

| | |
|---------------------------|-------|
| Maximális csoportlétszám: | 40 fő |
|---------------------------|-------|

10. A képzés tananyagegységei és óraszámai

| Sorszám | Tananyagegység megnevezése | A tananyagegység tematikai egységei | Tananyagegység tematikai egységeinek az óraszám | Tananyagegység óraszám összesen |
|---------|----------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------|
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|------------------|----------------|
| 1. | Vállalkozási és üzleti ismeretek | Vállalkozási alapismeretek | 50 óra | 350 óra |
| | | Áruforgalom | 50 óra | |
| | | Munkajogi ismeretek | 15 óra | |
| | | Digitális eszközök a vendéglátásban és a turizmusban | 30 óra | |
| | | Munka-, baleset-, egészség és tűzvédelem: | 40 óra | |
| | | Fogyasztóvédelmi alapismeretek | 15 óra | |
| | | Üzleti ismeretek | 76 óra | |
| | | Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés | 30 óra | |
| | | Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása | 24 óra | |
| | | Vevői elégedettségmérés | 20 óra | |
| 2. | Falusi vendégfogadás | Idegenforgalmi alapismeretek | 32 óra | 450 óra |
| | | Vendéglátás fogalma, feltételei | 32 óra | |
| | | Vendégfogadási feladatok | 48 óra | |
| | | Falusi vendégfogadás általános kérdései | 110 óra | |
| | | Falusi vendégfogadás sajátosságai | 112 óra | |
| | | Programszervezés | 116 óra | |
| | | | Összesen: | 800 óra |
| Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a „Felnőttképzést kiegészítő tevékenység” óraszám | | | | 40 óra |

Szakértő aláírása: *Bánkin*

11. A képzés tananyagegységei, azok célja, tartalma, óraszám, a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám

11.1. Vállalkozási és ügyviteli ismeretek

| | | | |
|--|---|--|---|
| A tananyagegység sorszáma és megnevezése: | 1. Vállalkozási és ügyviteli ismeretek | | |
| A tananyagegység célja: | <p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni, - pályázatokat előkészíteni, - állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani, - gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról, - háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni, - munka és környezetvédelmi szabályokat betartani, - dokumentációt vezetni, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani - árubeszerzést végezni, - szakhatóságokkal kapcsolatot tartani. | | |
| A tananyagegység óraszám: | 350 óra | | |
| Beszámítható óraszám: | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség. | | |
| | | | |
| Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul | | | |
| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
| Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal | A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri. | A munkaszerződésen belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való | Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a |

| | | | |
|--|---|---|--|
| szemben támasztott szakmai elvárásokat. | | viszonyában hozzáállásában igyekvő. | szerződésben foglaltakat. |
| Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ. | Informatikai alapokat, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftvereket alkalmazói szinten ismeri. | A számításai során igyekszik megismerni az alapvető összefüggéseket, ennek érdekében hajlandó az önképzésre. | Instrukciók alapján önállóan dönt a programokról. |
| Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján. | Az alapvető matematikai műveleteket magabiztosan érti, az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveleteket ismeri Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri. | A számítási műveletek során a pontosságra törekszik. Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközök szabályos használatát szem előtt tartja. | Vezetői irányítással végzi a tevékenységet. |
| A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja. | Alapszinten ismeri az internethasználatot, keresőmotorokat. | Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat. | Instrukció alapján részben önállóan végzi munkáját, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet. |
| Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi | A fogyasztóvédelmi panaszok, | | Instrukció alapján, részben önállóan hoz döntést a |

| | | | |
|--|--|--|---|
| problémákat, reklamációkat | vendégreklamációk kezelésének lehetőségeit átfogóan ismeri. | A munkaműveletek elvégzése során törekszik a megismert minőségirányítási, fogyasztóvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások betartására. | reklamációk kezelésében. |
| Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait. | A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri. | | Vezetői irányítással értékeli a környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos tennivalókat. |
| Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat. | Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek, fontosságát. A HACCP dokumentációkat naprakészen tartja. | Elfogadja a vendéglátás előkészítési | Másokkal együttműködve, de önállóan is képes ezt a tevékenységet végezni. |
| Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat. | A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri. | folyamataival együtt járó műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat. | Önállóan és másokkal is képes a munkaműveleteket irányítani, elvégezni |
| Kialakítja az árubeszerzés, az anyagmozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit. | Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruelhelyezés, árukezelés, raktározás feladatait komplexitásában érti. | Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez A vagyoni védelmi, munkavédelmi | Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét. |
| Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, | Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait. | elvárásokat elfogadja. tevékenységet végezni. | Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, |

| | | | |
|--|--|---|---|
| használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja. | | | előkészítés rendszerét. |
| Készletezést, készletgazdálkodást végez. | Ismeri a készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmakat. | | Betartja és betartatja a készletgazdálkodással kapcsolatos szabályzókat. |
| Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat | Ismeri az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat, dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait. | Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat. | Értékeli a dokumentumokban rögzített adatokat, képes ezek alapján az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására. |
| Kérdőíveket szerkeszt a vendéglégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére. | Ismeri a kérdőív szerkesztés szabályait. | | A kérdőíveken keresztül megismeri a vendégek észrevételeit, igényeit. Ezek alapján új megoldásokat keres és vezet be. |
| Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról. | Ismeri a falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat. | | Összehasonlítja, önállóan értékeli, szükségszerűen másokkal együttműködve a kapott eredményeket a hatékonyabb működtetés érdekében. |
| A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út | | | |
| A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott | <u>Munkaforma:</u> blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás | | |

| | |
|---|---|
| munkaformák és képzési módszerek | <u>Módszerek:</u> (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok és bizonylatok kezelése. |
| | <p>A tananyagegység tematikai egységei</p> <p>Csoport és team munka: Vállalkozás létrehozása a falusi vendéglátás tevékenységre. Üzleti terv készítése.</p> <p>Digitális oktatás/tanulás A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök, szoftverek megismerése, gyakorlati alkalmazásuk.</p> <p>Instrukció alapján részben önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: Bizonylatok megismerése. Bizonylatok kitöltése.</p> <p>Projektfeladat: Állítsák egy elképzelt vállalkozás HACCP dokumentációit. Kérdőív szerkesztése a vevői elégedettségméréshez.</p> <p>Visszacsatolás, értékelés A tananyagegység feldolgozása során folyamatosan, a tananyagegység követelményeinek elsajátítása után feladatlap, feladatsor alapján.</p> |
| A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei |
| <i>Vállalkozási alapismeretek</i> 50 óra | <p>Vállalkozás fogalma, célja</p> <p>Vállalkozási formák alaptípusainak (egyéni és- családi vállalkozások, gazdasági társaságok, szövetkezetek) általános jellemzői</p> <p>Vállalkozások indítása</p> <p>Egyéni- és családi vállalkozás létrehozása, nyilvántartásba-vétele, működtetése, megszüntetése</p> <p>Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása őstermelőként vagy kistermelőként</p> <p>Vállalkozásfejlesztés</p> <p>Üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/készíttetésének célja</p> <p>Beruházás, fejlesztés külső támogatással: kölcsönök, hitelek, pályázati támogatások</p> <p>Pályázatok készítésének célja, a támogatások igénylésének lehetőségei, feltételei, a pályázati kiírások figyelésének módszerei, konkrét pályázati lehetőségek ismerete a mezőgazdaságban és a falusi vendéglátásban</p> |
| <i>Áruforgalom</i> 50 óra | Árubeszerzés. |

| | |
|---|--|
| | <p>A beszerzés folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).</p> <p>Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása a vállalkozás eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.</p> <p>Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.</p> <p>A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).</p> <p>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).</p> <p>A leltárhiány és leltártöbblet oka.</p> |
| <p><i>Munkajogi ismeretek</i> 15 óra</p> | <p>A munkaszerződés és a tanulói munkaszerződés tartalma.</p> <p>A munkaszerződés és a tanulói munkaszerződés formai és tartalmi követelményei.</p> |
| <p><i>Digitális eszközök a vendéglátásban és a turizmusban</i> 30 óra</p> | <p>A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)</p> <p>Szövegszerkesztés: felszólítás, értesítés, bejelentés, kérvény, meghatalmazás, meghívó, önéletrajz szerkesztése</p> <p>A POS-terminál használatának alapjai.</p> <p>Az éttermi szoftverek használatának alapjai.</p> <p>A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk.</p> <p>Árugazdálkodási szoftverek használata.</p> |
| <p><i>Munka-, baleset-, egészség és tűzvédelem:</i> 40 óra</p> | <p>Munkavédelem</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.</p> <p>A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.</p> <p>Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai.</p> <p>A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.</p> <p>Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:</p> <p>A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.</p> <p>Baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele.</p> <p>Feladatok ellátása a személyi és környezeti higiénia, valamint a munkavédelmi szabályok betartásával.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Munkabiztonság és egészségvédelem Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; A munkabiztonsági szabályok. A munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályok. Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása. A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények. A HACCP alapelvek, a HACCP fontossága. A HACCP dokumentációi, a dokumentációk vezetése.</p> <p>Környezetvédelem A higiéniai és környezetvédelmi szabályok. A higiéniai és a környezetvédelmi követelmények.</p> <p>Tűzvédelmi szabályok Tűz és égésvédelmi alapfogalmak. Tűzvédelmi szabályzat. Tűzveszélyességi osztályba sorolás. Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük. A dohányzásra vonatkozó szabályok. Tűzoltó készülékek használata.</p> |
| <p><i>Fogyasztóvédelmi alapismeretek</i> 15 óra</p> | <p>Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés) Az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése) Panaszkezelés, ügyfélszolgálat Fogyasztói érdekek képviselőjét ellátó egyesületek A fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok Piacfelügyeleti alapfogalmak A hatósági ellenőrzés Kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései</p> |
| <p><i>Ügyviteli ismeretek</i> 76 óra</p> | <p>Bizonylatok (fogalma, a bizonylatok alakja, tartalmi követelményei, bizonylati elv). Agrárágazattal és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai. Bizonylatok kitöltése (számla, nyugta, utalvány, készpénzfizetés, átutalás, szállítólevél, egyéb bizonylatok). Szerződések fajtái, előírásai, a szerződéskötés. Levelezés (szabályai, formái), a kapcsolattartás. Árajánlatkérés,- értékelés, árrendelés áruszállítás, áruátvétel adminisztrációja. Árajánlat, ár kalkuláció készítése, értékesítési módok, szolgáltatások, áru értékesítése, marketing tevékenység. Számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Beszerzésekkel, értékesítésekkel, vendégforgalommal kapcsolatos pénzügyi-, számviteli műveletek, jelentések, bevallások szabályos készítése nyomtatványon vagy számítógépes programon. Reklamációk kezelése.</p> |
| <p><i>Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés</i> 30 óra</p> | <p>Pénztár- és pénzkezelés Pénztárgépek fajtái. Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények. A pénztárnyitás feladatai. Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai. A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok. Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai. Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai. Euroval történő fizetés szabályai. A pénzvisszaadás szabályai. Nyugtaadási kötelezettség. A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai. Gépi nyugta adattartalma. Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. Pénztárzárás feladatai.</p> |
| <p><i>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</i> 24 óra</p> | <p>Kéziszerszámok A kéziszerszámok szakszerű használata, tisztításuk és karbantartásuk szabályai. Egyszerűbb gépek /húsdaráló, kutter/ szakszerű tisztántartása és tárolása. Hűtő- és fagyasztó berendezések A hűtő- és fagyasztó berendezések működési elve, kezelése és szükség esetén programozása /fagyasztó- és sokkoló készülékek/. Főző- és sütőberendezések A hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők kezelése, programozása (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).</p> |
| <p><i>Vevői elégedettségmérés</i> 20 óra</p> | <p>A vevői elégedettség fogalma. Az elégedettség összetevői az idegenforgalmi szolgáltatások esetében. Az elégedettségmérés módszerei – megkérdezés /szóbeli, írásbeli/. - a kérdőív szerkezete, - a kérdések összeállítása, megfogalmazása – általános elvek. - a kérdések típusai, - a kérdőív formája, - a kérdőívek feldolgozása. Kapcsolattartás a vendéggel, elégedettség mérése, kapcsolatépítés a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályainak betartásával.</p> |
| | |

| | |
|--|---|
| <p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén:</p> | <p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli és gyakorlati feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont). A mérés módszere: írásbeli Időtartama: 60 perc</p> |
| <p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</p> | <p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatlap minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p> |

11.2. Falusi vendégfogadás

| | |
|--|---|
| <p>A tananyagegység sorszáma és megnevezése:</p> | <p>2. Falusi vendégfogadás</p> |
| <p>A tananyagegység célja:</p> | <p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> - megismerni a lakóhely, a település, a kistérség, a vidéki környezet jelentőségét a turizmus folyamatosan növekvő ágazatának fejlesztésében, - felismerni a meglévő, vagy kialakítható idegenforgalmi értékeket, és hozzáértő, lelkiismeretes munkával segítse a lehetőségek kihasználását. - felismerni, hogy a vendégek jó közérzetének alapja a környezet gondozása, a higiénia megvalósítása, a munkavédelmi feladatok betartása. - felismerni, hogy a falusi vendégfogadás egész rendszere a családi közös programok megvalósításának lehetősége mellett, a „vissza a természetbe” célkitűzés feltételeit is megteremti. - kiemelt feladatának tekinteni a gyermekekkel való foglalkozást, az értelmes programszervezés lehetőségeinek megismerését. - felkészíteni a résztvevőket a vidéki környezetben, változó körülmények között, |

| | a hazai és külföldi vendégek fogadására, ellátására. | | |
|--|--|---|---|
| A tananyagegység óraszám: | 450 óra | | |
| Beszámítható óraszám: | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség. | | |
| Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul | | | |
| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
| A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel. | Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák ismerete. Viselkedési szabályokat magabiztosan ismeri. | Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg. Tiszteletben tartja a mobiltelefon használatára vonatkozó szabályokat. | Irányítás mellett betartja a szabályokat. |
| Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait. balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat. | Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkal kapcsolatban. A gyakran előforduló allergénekkal tisztában van. | Érdeklődő, fogékony a szakmai ismeretanyagok befogadására. Igényli, elfogadja az új információkra irányuló szakmai útmutatásokat, támogatást. Folyamatosan, önállóan is törekszik szakmai ismereteinek bővítésére. Elfogadja a vendéglátás előkészítési folyamataival együtt járó | Irányítja, illetve betartja, betartatja az ételkészítési szabályokat. |
| Fogadja a vendégeket, ellátja a recepció feladatokat | Alapfogalmak, szakmai kifejezések, magas szinten ismeri. | Vendégfogadás során előzékeny, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó imágenak a | Önállóan kezeli a foglалási szoftvereket, érkezteti, tájékoztatja a vendégeket. |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | kialakítására és megőrzésére. Az ételkészítési feladatok közben a | |
| Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket | A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás | hagyományos gasztronómia értékeit szem előtt tartja. Vendégkommunikációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik. | Instrukció alapján részben önállóan, kreatívan, elvégzi a feladatot. |
| A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez, élelmiszerbiztonsági, követelmények betartása mellett. | Ismeri a jellemzően vidékies ételek (baromfi, sertéshúsból készített levesek, sülték) savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamatát, technológiai műveleteit | | Együttműködve, de önállóan is képes az egyszerűbb konyhai feladatokat végrehajtani. |
| Alapvető marketing feladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését. | Értékesítési, marketing ismeretek birtokában van. | | Értékeli az eddigi eredményeket, a feltárt hibákat kreatívan korrigálja. |
| Programokat szervez és lebonyolít | Ismeri a programszervezési alapelveket. | | Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról. |
| Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet | Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a vendéglátó gazdálkodási tevékenységeket. | | Vezeti, ellenőrzi, a falusi vendéglátóhelyet |
| A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg. | Komplexitásában tudja megnevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait. | Elkötelezett a falusi vendéglátás iránt. | Önállóan felelősséget vállal a falusi vendéglátás szolgáltatásokért. |

| | | | |
|--|---|---|---|
| A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől. | Ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait. | Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált. A helyi termékek esetében is elkötelezett a | Az előállított alapanyagokért felelősséget vállal. A másoktól beszerzett termékek minőségét felügyeli, ellenőrzi. |
| Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő. | Állatgondozói, állattenyésztői ismeretek birtokában van. Tudja az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételeit biztosítani. | minőségre. Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára, elkötelezett a minőségi alapanyagok előállítására. Kezdeményezi az | Az állattenyésztést önállóan és vezetői irányítással is az állatok tartására, felhasználására vonatkozó szabályok betartásával és betartatásával vezeti. Felügyeli az állati eredetű alapanyagok feldolgozását, felelősséget vállal a késztermékekért |
| A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja. | Felismeri a vendéglátóhely környezete karbantartásának fontosságát. | újszerű természetstechnológiák alkalmazását. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja, annak karbantartottságát vállalja. | A vendéglátóhely környezetét kreatívan kialakítja, és folyamatosan a vegetáció és a használat igényeinek megfelelően, önállóan karbantartja. |
| Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat. | Átfogóan ismeri, magabiztosan érti a betakarítási, feldolgozási feladatokat. | Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére | A betakarítást és a termékfeldolgozást irányítja, a minőséget biztosítja. |
| A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út | | | |
| A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák | <p><u>Munkaforma:</u> blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás</p> <p><u>Módszerek:</u> (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások</p> | | |
| | A tananyagegység tematikai egységei | | |

| | |
|--|--|
| | <p>Csoport és team munka: Az oktató által meghatározott tájjelegű ételek főzése. Étlap összeállítása saját termelésű alapanyagokból készült ételekből. Virágoskert megtervezése.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: Arculati elemek bemutatása. Étel és italfelhasználás szabályai</p> <p>Instrukció alapján a projektmunka során önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Projektfeladat: Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása – internet segítségével – jó gyakorlatok felkutatása. Programterv összeállítása az oktató által meghatározott témában /pl. 4 fős család, 2 10 év alatti gyermekkel; fiatal házaspár; középiskolai osztály:/ Arculati terv készítése az oktató által meghatározott vendéglátóhely részére.</p> |
| A tananyagegység tematikai egységei | A tematikai egység tartalmi elemei |
| <i>Idegenforgalmi alapismeretek</i> 32 óra | <p>Turizmus fogalma, helye, szerepe. Idegenforgalom és a vendéglátás kialakulása, történelmi előzményei, a turizmus fejlődéstörténete. Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei. Idegenforgalmi piac működési mechanizmusa. Turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai. Gépkocsi, vonat, repülőgép és a tömegturizmus kapcsolata. Kereslet-kínálat összefüggései, az idegenforgalmi piac jellemzői, a változások okai, várható fejlődésének irányai.</p> |
| <i>Vendéglátás fogalma, feltételei</i> 32 óra | <p>Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység. Vendéglátás személyi feltételei. Környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása. Vendéglátás tárgyi feltételei: a vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei.</p> |
| <i>Vendégfogadási feladatok</i> 48 óra | <p>Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás. Recepció feladatok ellátásának szabályai. Vendégek fogadása, a szállás bemutatása. Speciális igényű vendégek kéréseinek figyelembevétele. Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről. Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről (gépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek stb.), mosási, vasalási lehetőségről.</p> |

| | |
|---|---|
| | Egyéb információk átadása (utazások, üzletek stb.). Kommunikáció magyarul és idegen nyelven. |
| <i>Falusi vendégfogadás általános kérdései</i> 110 óra | <p>Vidéki turizmus jellemzői, megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus, ökoturizmus, szakmai turizmus stb.</p> <p>Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete.</p> <p>Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása.</p> <p>Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere</p> <p>Falusi vendégfogadás környezeti feltételeinek felmérése, közlekedési, infrastrukturális adottságok, a település rendezettsége, a környezetvédelem helyzete.</p> <p>Szolgáltatások a szálláshelyen és környékén (üzletek, éttermek, egyéb szolgáltatások, szórakozási feltételek megléte, egészségügyi ellátottság).</p> <p>Falusi vendégfogadásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása.</p> <p>Vendégfogadásra alkalmas lakóházak, lakások, épületek, helyiségek kijelölése, a lakás átalakítása, felújítása.</p> <p>Vendégszoba berendezése, konyha és étkező, fürdőszoba, mosdó, WC, elhelyezése és berendezései.</p> <p>Közösen használt helyiségek kialakítása, megosztása, berendezésének kiegészítése, dekoráció, díszítés.</p> <p>Tartózkodási helyek a szabadban, a ház körül (a környezeti feltételek felmérése, javítása).</p> <p>Játszóhelyek kialakításának szabályai.</p> <p>Gazdasági udvar, az állatok, a konyhakert, a virágoskert kialakításának lehetőségei, követelményei.</p> <p>Saját és helyi termékek felhasználási, értékesítési lehetőségei.</p> <p>Falusi vendégfogadás szabályai</p> <p>Falusi vendéglátóhely indításának, üzemeltetésének szabályozása, nyilvántartásba vétel, osztályba sorolás, minősítési rendszer.</p> <p>Felkészülés a vendég fogadására: a vendégfogadás követelményeinek megismerése, az üzemeltetés új feladatai miatt a családi munkamegosztás megváltoztatása, a szokások átalakítása.</p> <p>Ármegállapítás, árképzés.</p> <p>Vendégfogadói magatartás, a vendéglátó feladatai a vendég érkezésekor.</p> <p>Adminisztrációs munkák (számlaadás, vendégnyilvántartás, bejelentés, stb.)</p> <p>Vendégek elhelyezése.</p> <p>Vagyonvédelem fogalma, szabályai, a vendégek és vagyontárgyaik biztonságos elhelyezésének lehetőségei.</p> <p>Vendégek igényeinek felmérése, a tájékoztatás módja.</p> <p>Étlap, étrend összeállítás speciális szabályai, a vendégek részleges/teljes ellátásának feltételrendszere.</p> <p>Étel- és italfelszolgálat alapjai: idegen étkezési szokások, étkezési idők ismerete, kulturált megjelenés követelményei, személyi és környezeti higiénia.</p> |

| | |
|---|---|
| | Marketing sajátosságok a falusi turizmusban (meghívás, kapcsolattartás, visszajelzés kérése, reklámtevékenység, programok ajánlása). |
| Falusi vendégfogadás sajátosságai 112 óra | <p>Tervkészítés a vendéglátásra alkalmas lakás kialakítására, átalakítására, korszerűsítésére, berendezésének kiegészítésére.</p> <p>Piackutatás, a helyi igények, lehetőségek, környezeti feltételek, tágabb és szűkebb környezet hagyományainak, a hagyományörzés lehetőségeinek feltárása.</p> <p>Arculattervezés (logo, névjegykártya, levélpapír, szórólap).</p> <p>On-line marketing, honlap használat.</p> <p>Részvétel kiállításokon, kapcsolatkeresés a vendéggel.</p> <p>Vendéglátóhely indításának feltételei, a falusi vendégfogadás sajátosságai, követelményei.</p> <p>Vendéglátóhely berendezése, helyi hagyományos eszközök, tárgyak beszerzése, felhasználása a lakás, a vendégszoba, környezet díszítésében.</p> <p>Tisztálkodási feltételek tisztaság, rend, higiénias előírások biztosítása.</p> <p>Virágoskert, veteményes, fűszer- és gyógynövény ágyások, pázsit, pihenőkert, udvar, a ház körüli állatok (haszon- és hobbiállatok) gondozása, időszerű gazdasági munkák végzése.</p> <p>Saját termelésű termékeket felhasználva igény szerinti részleges vagy teljes ellátás biztosítása (az étlap, étrend ennek megfelelő összeállítása, az ételeket elkészítése, terítés, felszolgálás).</p> <p>Tájjellegű ételek készítése (a vendég igénye szerint bemutatás, vagy a vendéggel közös főzés).</p> <p>Szabadban történő sütés-főzés, étkezés (tájjellegű ételkészítés, hús-, kolbász-, szalonnasütés, bográcsozás) szervezése, előkészítése, bemutatása a vendégeknek.</p> <p>Ünnepi előkészületek, ünnepi menük készítése a hagyományos, helyi étkezési szokásoknak megfelelően.</p> <p>Helyi hagyományokon alapuló tárgyak értékesítése.</p> <p>Népi kismesterségek bemutatása.</p> <p>Alapvető virágkötészeti munkák végzése.</p> <p>Termésekből, virágokból dekoráció, ajándék készítése.</p> |
| Programszervezés 116 óra | <p>Helyi program lehetőségek felmérése: természeti-kulturális adottságok, kirándulóhelyek, történelmi nevezetességek, növény és állatvilág jellegzetességei.</p> <p>Saját gazdaságban, megvalósítható programok, helyi program lehetőségek, szolgáltatások felmérése.</p> <p>Saját gazdaságban a virágoskert, a konyhakert növényeinek, fűszer- és gyógynövényeknek a megismertetése, haszon- és hobbiállatok bemutatása a vendégeknek.</p> <p>Tájjellegű ételek készítésének ismerete, a szabadban történő étkezés előkészítésének feladatai, közös sütés-főzés, kerti étkezés feltételei.</p> <p>Szabadidős tevékenységek, a kikapcsolódás lehetőségei (kirándulás, úszás, lovaglás, horgászat, pincelátogatás, disznóvágás, vadászat, mezőgazdasági munkák/szüret, gasztronómiai bemutató,</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>népművészet, kulturális programok, gyógyüdülés, termálvizek, gyógynövények ismerete, nemzeti parkok stb.). Együttműködési módok az érintett szervezetekkel (szövetség, egyesületek, önkormányzatok, utazási irodák stb.) a programok szervezésében.</p> <p>Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, lovas programok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőség.</p> <p>Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vízi sportok, egyéb versenyek.</p> <p>Hagyományőrzés</p> <p>Hagyományok és csoportosításuk.</p> <p>Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei.</p> <p>Egyházi, családi ünnepek (eljegyzés, esküvő stb.) beépítése a programokba.</p> <p>Hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények, ünnepek.</p> <p>Helyi hagyományos eszközök, tárgyak.</p> <p>Népi játékok, mondókák, népzene, népdalok ismeretében közös programok szervezése a vendéggel.</p> <p>Népviselő, népszokások bemutatása.</p> <p>Néptánc bemutatók, alaplépések ismertetése, táncház szervezése.</p> <p>Népi kismesterségek, népviselő, népszokások.</p> <p>Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, a település, tájegység hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvényein történő részvétel.</p> <p>Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vízi sportok, egyéb versenyek.</p> <p>Gyermekprogramok szervezése</p> <p>Vendégek tájékoztatása a lehetőségekről.</p> <p>Gyermekmegőrzés (felelősség, feladatok, szervezés).</p> <p>Játéklehetőségek, sport, társasjáték, versenyek.</p> <p>Növénygyűjtési ismeretek, állatsimogatási szabályok.</p> <p>Magyar és más népek hagyományos népmeséinek ismerete.</p> <p>Helyi hagyományos gyermekfoglalkoztatások, játékok ismerete.</p> |
| <p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén:</p> | <p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli és gyakorlati feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p> <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérése (lásd 12.1 pont).</p> <p>A mérés módszere: gyakorlati</p> <p>Időtartama: 120 perc</p> |

| | |
|---|---|
| <p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</p> | <p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p> |
|---|---|

12. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A tanulási eredmények mérésére tananyagegységenként kerül sor a tanulási folyamat végén, a képző intézmény által meghatározott időpontban.

11.2. A tananyagegységek záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma

1. Vállalkozási és ügyviteli ismeretek

Időtartama: 60 perc

A mérés módszere: írásbeli (személyes jelenlélet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos papíralapú mérés)

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike.

2. Falusi vendégfogadás

Időtartama: 120 perc

A mérés módszere: gyakorlati/szóbeli (személyes jelenlélet biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos vagy interaktív módszer.

Formája: képző hatáskörébe utalt

Tartalma: a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike

A mérés tartalma:

- A tananyagegységek elméleti és gyakorlati ismeretei.

A megszerezhető minősítések:

- megfelelt/nem felelt meg.

Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt:
 - o a modulzáró vizsgán elért legalább 51 %-os teljesítmény.
- Nem felelt meg:
 - o modulzáró vizsgán 51 % alatti teljesítmény.

Amennyiben a tananyagegységek tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a képző intézmény tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére.

A tanúsítvány a képesítő vizsgára bocsátás feltétele.

A tanúsítványt/igazolást a képző intézmény elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.

A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül a mérésben részt vevő megismételheti.

A dokumentumok kezelésének módja

A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő lapon vezetik.

A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés, illetve papíralapú mérés esetén) a képzés befejezését követő 1 évig meg kell őrizni.

A mérésben részt vevő élhet az általa megírt és értékelt feladatlap megtekintési jogával. Észrevétel esetén a panaszkezelési rendszerben foglaltaknak megfelelően kell eljárni.

Az egyes tananyagegységek tanulási eredményének mérése alóli felmentés feltételei:

A tananyagegység tanulási eredményének mérése alól az a képzésben résztvevő menthető fel, aki az előzetesen megszerzett tudását dokumentummal igazolni tudja, és a dokumentum alapján egyértelműen megállapítható, hogy rendelkezik azokkal a kompetenciákkal, melyek a tananyagegység záró méréséhez/a képesítő vizsga sikeres teljesítéséhez szükségesek.

13. A képzésről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei

| | |
|---|--|
| A képzésről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei: | A szakmai képzés követelményeinek eredményes teljesítését tanúsítvány igazolja. A tanúsítvány kiadásának feltételei: <ul style="list-style-type: none">- a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám 20 %-át,- a képzésben résztvevő a tanulási eredmények mérésére szolgáló, a tananyagegységek szakmai követelményeinek mérését külön-külön minimum 51 %-os szinten teljesítette. |
|---|--|

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

| | |
|---|---|
| A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek: | Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik <ul style="list-style-type: none">- a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy- a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy |
|---|---|

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy - a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal. |
| A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek biztosításának módja: | Megbízási szerződés, munkaviszony, vállalkozási szerződés. |
| A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek: | <p>Informatikai eszköz, internet, digitális platform, projektor, laptop, tanterem, flipchart vagy tábla, íróeszközök (filc, kréta) az alkalmazott módszertantól függően.</p> <p>Az ajánlott és kötelező irodalom és az egyéb információhordozók biztosítása a résztvevőkkel, illetve a megrendelő szervezettel történő előzetes megállapodás szerint.</p> <p>Eszközjegyzék a vizsgatevékenység lebonyolításához:</p> <ul style="list-style-type: none"> - felszerelt konyha, - konyhai berendezések-gépek, - terítés-felszolgálat eszközei, - takarítási felszerelések, - telefon, - számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel). |
| A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek biztosításának módja: | Tulajdonjog vagy bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás. |
| A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek: | <p>Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a szakmai program oktatása előtt a „Képzés hatékonyságának növelése” felnőttképzési kiegészítő tevékenység oktatását biztosítjuk 16 órában az alábbi tematika szerint:</p> <p>„Képzés hatékonyságának növelése” felnőttképzést kiegészítő tevékenység Tematikai vázlat - 16 óra</p> |

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.

Óraszám: 16 óra (2x8 óra) tantermi foglalkozás

Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.

Tematikája:

1. Együttműködés és motiváció (6 óra)

Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.

1.1. Az együttműködés felépítése
(versengés kontra együttműködés, **megbízhatóság**, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás)

1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső

| | |
|--|--|
| | <p>motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése)</p> <p>1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés</p> <p>1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás</p> <p>1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása)</p> <p>2. Konfliktuskezelés (5 óra)</p> <p>Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során eredményesen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.</p> <p>2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása</p> <p>2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése</p> <p>2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok</p> <p>2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése</p> <p>2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő</p> |
|--|--|

megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-
üzenetek” technikája)

3. Tanulási technikák (5 óra)

Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.

3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása)

3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése)

3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése)

3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, pontosság, napirend – hetirend

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával.

Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a szakmai program oktatása után, de a záróvizsgát megelőző időszakban a „Munkavállalás elősegítése” felnőttképzést kiegészítő tevékenység oktatását biztosítjuk 24 órában az alábbi tematika szerint:

„Munkavállalás elősegítése”

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység
tematikai vázlat (24 óra)

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz.
Összes órák száma: 24 óra tantermi foglalkozás

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:

1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra)

- 1.1. Munkaerő-piaci környezet
(munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac)
- 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei)
- 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények)
- 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.)

2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra)

- 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke)
- 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma)
- 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)
- 2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció)
- 2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés

3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)

- 3.1. Kommunikációs csatornák
- 3.2. Verbális nem verbális eszközök
- 3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül)

4. Munkaviszony létesítése (2 óra)

- 4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás
- 4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés

| | |
|---|---|
| | <p>A kiegészítő tevékenység teljesítésének feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörkhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.</p> <p>A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység során szerzett ismereteikről annak végén, teszt formájában adnak számot.</p> |
| A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: | Tulajdonjog vagy bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás. |

| | |
|---|-----------------------------------|
| A képzési program előzetes minősítése megtörtént. | |
| Az előzetes minősítés helye és időpontja: | Nyíregyháza, 2021. szeptember 14. |
| Felnőttképzési szakértő | |
| neve: | Váradai Istvánné |
| a felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma: | FSZ/2020/000360 |
| aláírása: | <i>Váradai István</i> |

| | |
|---|---------------------|
| Felnőttképző képviseletére jogosult személy | |
| neve: | Horvát János |
| aláírása: | <i>Horvát János</i> |



Szakértő aláírása: *Váradai István*

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

A szakmai vizsga megszervezése akkreditált vizsgaközpontban történik.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: ---

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése:

A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli feladatban a vizsgázó a falusi vendéglátás szakszerű műveléséhez szükséges ismereteiről ad számot.

Komplexitásában érti és használja a szakterülethez társuló vendéglátóiparban, gazdálkodásban használt fogalomrendszert, a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat.

Elméleti szinten is ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait, a kistermelői körülmények között leggyakrabban termelt termékek előállításának, feldolgozásához és értékesítéséhez kapcsolódó feladatokat.

A készletezés, készletgazdálkodás fontosságát megérti, alapvető számításokat összefüggéseiben érti. Vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket berendezéseket.

A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.

Ismeri a programszervezés lépéseit, a piacbefolyásolás és piacmegismerés jellemzőit.

Meg tudja nevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

| | Témakör | Válasz módja | Válasz értéke %-ban |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 | Kistermelői alapismeretek | feleletalkotás, feleletválasztás | 15 |
| 2 | Falusi vendéglátó vállalkozás működése | feleletalkotás, feleletválasztás | 30 |

| | | | |
|---|--|--|----|
| 3 | Árubeszerzés, áruforgalom | számítások feleletalkotás, feleletválasztás | 10 |
| 4 | Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban. | feleletalkotás, feleletválasztás | 30 |
| 5 | Marketing ismeretek | feleletalkotás, feleletválasztás | 10 |
| 6 | Nyomtatvány kitöltés | táblázatkezelés, szövegszerkesztés, | 5 |

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése:

A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész:

Szakmai beszélgetés: Létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon kapcsolatot, tájékoztassa az 5 fős csoportot a vendéglátóhelyről, ismertesse meg őket a hely adottságaival.

A vizsgaszervező által megadott csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információkat adjon át a csoport számára.

A vizsgázó a csoportnak bemutatja vendéglátóhely szűkebb környezetét, tájékoztat a regionális programokról, helyi attrakciókról.

A vizsgaszervező által biztosított anyagokból, prospektusokból felkészülve adjon érdekes, figyelemfelkeltő beszámolót a látványosságokból, érdekességekből.

A szóbeli beszélgetés időtartama: maximum 20 perc

B) Vizsgarész:

Gasztronómiai tevékenység

1. Készítsen a vizsgázó által megtervezett és különböző ételkészítési technológiákkal elkészített a megadott létszámnak megfelelően az „A” vizsgarészben megbeszélt, tájegységre jellemző gasztronómiai élménycsomagot, amely tartalmazzon levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest, vagy gyümölcstálat. Ajánljon hozzá helyi termelőktől származó italokat (szódavíz, bor, szörpök).

Terítse meg az asztalt 3 főre, az elkészített ételeket szolgálja fel, szolgálja ki a vendégeket, majd mosogasson el!

Ügyeljen a környezettudatosságra és a személyi higiéniára!

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 210 perc, (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás).

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

| | Szempont | Válasz módja | Válasz értéke |
|----|-------------------------|----------------|---------------|
| 1. | Kommunikáció színvonala | feleletalkotás | 40% |
| 2. | Turisztikai ismeretek | feleletalkotás | 20% |
| 3. | Helyismeret | feleletalkotás | 40% |

B.) Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

| | Szempont | Válasz módja | Válasz értéke |
|----|-------------------------------------|--------------|---------------|
| 1. | Alapanyagok előkészítése | gyakorlat | 10 % |
| 2. | Ételek főzése | gyakorlat | 50 % |
| 3. | Asztal terítése, étel felszolgálása | gyakorlat | 30 % |
| 4. | Rendrakás, mosogatás | gyakorlat | 10 % |

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- felszerelt konyha,
- konyhai berendezések-gépek,
- terítés-felszolgálás eszközei,
- takarítási felszerelések,
- telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -


A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: --

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek: --

Szakértő aláírása: *Dánó*

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

| | |
|--|---|
| Képzés (képzési program) megnevezése | 10133006 FALUSI VENDÉGLÁTÓ |
| Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma: | Horlux Oktatási és Szolgáltató Kft. 4400 Mátészalka, Kórház utca 54/B Engedélyszám: E/2020/000154 |
| Szakértői megállapítások | |
| <p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p> | |
| Szakértői vélemény kelte | 2021. szeptember 14. |
| Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma | Váradai Istvánné FSZ/2020/000360 |
| Felnőttképzési szakértő aláírása |  |