

KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 10133006 számú **Falusi vendéglátó** megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

1. A képzési program

1.1. A képzés megnevezése: Falusi vendéglátó

1.2. Azonosító száma: 10133006

1.3. Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátó ágazat

1.4. Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0812

1.5. Szintjének besorolása

1.5.1. Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3

1.5.2. Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3

1.5.3. A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

1.6. A képzés célja:

A képzésben résztvevő sajátítsa el a falusi vendéglátó feladatok ellátásához szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.

1.7. A képzés célcsoportja:

A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Falusi vendéglátó szakképesítést elsajátítani kívánó személyek, akik a közeljövőben vállalkozási formában vagy alkalmazottként falusi vendéglátással kívánnak foglalkozni.

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

2.1. 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.

KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és a 10133006 számú **Falusi vendéglátó** megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

1. A képzési program

- 1.1. A képzés megnevezése: Falusi vendéglátó**
- 1.2. Azonosító száma: 10133006**
- 1.3. Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátó ágazat**
- 1.4. Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 0812**
- 1.5. Szintjének besorolása**
 - 1.5.1. Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
 - 1.5.2. Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
 - 1.5.3. A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3
- 1.6. A képzés célja:**

A képzésben résztvevő sajátítsa el a falusi vendéglátó feladatok ellátásához szükséges elméleti ismereteket, gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában képessé válik feladatai önálló ellátására.

1.7. A képzés célcsoportja:

A 3. pontban meghatározott feltételekkel rendelkező Falusi vendéglátó szakképesítést elsajátítani kívánó személyek, akik a közeljövőben vállalkozási formában vagy alkalmazottként falusi vendéglátással kívánnak foglalkozni.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető 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.

- A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végezni, élelmiszerbiztonsági, követelmények betartása mellett.
- Programokat szervezni és lebonyolítani.
- Megvalósítani a tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást.
- A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket felhasználni, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerezni a partnerektől.
- Gazdaságában állattenyésztést folytatni.
- Állati eredetű alapanyagokat előállítani.
- A vendéglátóhely környezetét kialakítani, folyamatosan karbantartani.
- Betakarítani a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozni azokat.

3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

- 3.1. **Iskolai előképzettség:** alapközü iskolai végzettség
- 3.2. **Szakmai előképzettség:** -
- 3.3. **Egészségügyi alkalmassági követelmény:** szükséges
- 3.4. **Szakmai gyakorlat:** -
- 3.5. **Egyéb feltételek:**

Felnőttképzési jogviszony létesítése, az Fktv. által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása érdekében az előzetes tudás mérését a képző intézmény a jelentkező kérésére a jogszabályi előírásoknak megfelelően biztosítja. A dokumentumokkal nem igazolható tanulmányok és gyakorlati tapasztalatok útján szerzett előzetes tudás felmérésére, a képzés megkezdése előtt kerül sor. A tananyagegységben meghatározott követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén az egyes tananyagegységek/tananyagrészek elsajátítására irányuló képzés alól a jelentkező felmenthető. A dokumentumokkal (bizonyítvány, tanúsítvány, igazolás, oklevél stb.) igazolt előzetes tudás beszámítása a bemutatott dokumentum alapján történik.

4. A képzésben való részvétel feltételei

- 4.1. **Részvétel követésének módja:** jelenléti ív, haladási napló.
- 4.2. **Megengedett hiányzás:** 20 %.
- 4.3. **Egyéb feltételek:** hiányzás pótlásának lehetőségét biztosítani kell.

5. Tervezett képzési idő

- 5.1. **Szakmai képzés óraszám:** 800 óra
- 5.2. **Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás óraszám:** 40 óra
 - 5.2.1. Képzés hatékonyságának növelése I.: 16 óra
 - 5.2.2. Munkavállalás elősegítése II.: 24 óra
- 5.3. **Nem kontakt óra:** 0 óra
- 5.4. **Összes óraszám:** 840 óra

6. A képzés tananyagegységei

Ssz.	Tananyagegység megnevezése	Óraszám
6.1.	Képzés hatékonyságának növelése	16
6.2.	Gazdálkodás, ügyvitel	150
6.3.	Vendéglátás	250
6.4.	Falusi vendégfogadás	400
6.5.	Munkavállalás elősegítése	24
	Összesen	840

6.1. Tananyagegység

Képzés hatékonyságának növelése

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás I.

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.

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 munkaerőpiacon 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 motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése).
- 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés.
- 1.4. A jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás.
- 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása).

2. Konfliktuskezelés (5 óra)

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 szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.

- 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása.
- 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése.
- 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok.
- 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése.
- 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő 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.

Terjedelme: 16 óra (2 x 8 óra)

Ebből: elméleti órák száma:16 óra

gyakorlati órák száma: 0 óra

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A foglalkozásokon történő részvétel, aktív együttműködés.
- A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás végén, teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

6.2. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Gazdálkodás, ügyvitel**

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével, képes legyen végezni a falusi vendéglátóhely gazdasági-, vállalkozási és ügyviteli feladatait.

Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott	A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri.	A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő,	Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a

Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

szakmai elvárásokat.		munkához való viszonyában hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg.	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. Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Vezetői irányítással végzi a tevékenységet.
Alapvető marketing feladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését.	Értékesítési, marketing ismeretek birtokában van.	Vendégkommunikációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik.	Értékeli az eddigi eredményeket, a feltárt hibákat kreatívan korrigálja.
Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a vendéglátó gazdálkodási tevékenységeket.	Vendégkommunikációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik.	Vezet, ellenőrzi, a falusi vendéglátóhelyet.
Készletezést, készletgazdálkodást végez.	Ismeri a készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmakat.	Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	Betartja és betartatja a készletgazdálkodással kapcsolatos szabályzókat.
Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat.	Ismeri az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat,		Értékeli a dokumentumokban rögzített adatokat, képes ezek alapján az

Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

	dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait.		önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
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 tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek		
Gazdasági alapfogalmak	Piac fogalma, szereplői, alapelemei. Piacbefolyásoló tényezők, kereslet, kínálat, ár. Termelési erőforrások. Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámai. Termelési költség fogalma, csoportosítása, költségfajták. Készletezés, költséggazdálkodás. Termelési érték, árbevétel, jövedelem. Kereskedelmi és marketing tevékenység célja, módjai, összefüggései.		
Vállalkozási alapismeretek	Vállalkozás, fogalma, célja. Vállalkozási formák típusai, jellemzői. Vállalkozás indítása, működtetése. Vállalkozás fejlesztése, üzleti terv. Pályázatok célja, kiírások figyelésének módjai, támogatás igénylések lehetőségei.		
Pénzügyi adózási ismeretek	Pénz szerepe a piacgazdaságban. Pénzügyi rendszer, pénzügyi szolgáltatások. Hitelek, kölcsönök, megtakarítások. Adózással kapcsolatos ismeretek, adófajták, adózási rend.		
Ügyvitel	Informatikai eszközök, alkalmazott szoftverek kezelése. Vendéglátásban használt számítógépes programok, nyilvántartások vezetése. A kapcsolattartás formái, levelezés formái, szabályai. Bizonylat fogalma, fajtái. Bizonylatok kitöltése, alaki és tartalmi követelmények. Szerződések fajtái, előírásai. Munkaszerződés-, tanuló szerződés kötés szabályai. Értékesítési módok, áruk, szolgáltatások értékesítése.		
Árubeszerzés, áruforgalom	Árajánlat kérése, ár kalkuláció végzése. Árubeszerzés lehetőségei, módjai. Áruforgalmazást meghatározó jogszabályok. Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban.		

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 150 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, - magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: -

6.3. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Vendéglátás**

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével, képes legyen végezni a falusi vendégfogadással, vendéglátással, programszervezéssel kapcsolatos, feladatokat. További cél a vendéglátásban elvárt viselkedésformák és kommunikáció kialakítása.

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.	A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg.	Irányítás mellett betartja a szabályokat.
Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat.	A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelésének lehetőségeit átfogóan ismeri.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a megismert minőségirányítási, fogyasztóvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások betartására.	Instrukció alapján, részben önállóan hoz döntést a reklamációk kezelésében.
Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és	A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság		Vezetői irányítással értékeli a környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal

Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait.	és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.		kapcsolatos tennivalókat.
Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat.	A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	Elfogadja a vendéglátás előkészítési folyamataival együtt járó műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat.	Önállóan és másokkal is képes a munkaműveleteket irányítani, elvégezni.
Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat.	Alapfogalmak, szakmai kifejezések, magas szinten ismeri.	Vendégfogadás során előzékeny, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó imagének a kialakítására és megőrzésére. Vendégkommunikációj a során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik.	Önállóan kezeli a foglalási szoftvereket, érkezteti, tájékoztatja a vendégeket.
Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket.	A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás		Instrukció alapján részben önállóan, kreatívan, elvégzi a feladatot.
Kérdőíveket szerkeszt a vendéglégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére.	Ismeri a kérdőív szerkesztés szabályait.	Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	A kérdőíveken keresztül megismeri a vendégek észrevételeit, igényeit. Ezek alapján új megoldásokat keres és vezet be.
A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek		
Vendéglátási alapismeretek	Turizmus fogalma szerepe, falusi turizmus jelentősége. Turizmus és vendéglátás kapcsolódási pontjai. Vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység. Vendéglátás személyi és tárgyi feltételei.		
Kommunikáció	Kommunikáció szerepe a vendéglátásban. Kommunikáció módjai, szabályai. Verbális kommunikáció követelményei.		



	Írásban történő kommunikáció (levelezés, meghívó, hirdetés, meghatalmazás stb.) Online kommunikáció formái, szabályai. Kommunikáció, viselkedés vendégfogadásnál (köszönés, üdvözlés formái, tájékoztatás, információ-átadás, diszkréció). Kommunikációs helyzetgyakorlatok. Konfliktuskezelés módjai szabályai.
Vendégfogadási feladatok	Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás. Recepció feladatok. Vendégek fogadás, szálláshely bemutatása. Tájékozódás a vendég igényeiről. A vendég tájékoztatása a szolgáltatásról, házirendről, vagyontárgyak elhelyezéséről, programlehetőségekről. Egyéb információk.
Vendéglátási feladatok	Vendég fogyasztói szokások-, elvárások, vendégekör. Vendéglátás munkaműveletei, munkafolyamatai. Ételek, italok ismertetése, kínálása. Élelmiszerismeret, vendéglátás. A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban. A vendéglátás fő munkafolyamatai fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék munkafolyamatai (takarítás, mosogatás).
Fogyasztóvédelem	Fogyasztóvédelmi alapfogalmak, felügyeleti szervezetek. A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelése. Vendégigények és elégedettség mérése, kérdőív szerkesztése.
Fenntarthatóság	A környezetvédelem, környezettudatosság, fenntarthatóság a vendéglátásban. Szelektív hulladékgyűjtés módjai, szabályai.
Munka- és tűzvédelem	A vendégétás során betartandó munka- és tűzvédelmi előírások.

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 250 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: -

6.4. Tananyagegység

Tananyagegység megnevezése: **Falusi vendégfogadás**

Célja: A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével, képes legyen elvégezni a falusi vendégfogadással, az ételkészítéssel, a felszolgálással és a napi tevékenységekkel kapcsolatos feladatokat. További cél, hogy képes legyen önállóan a vendégek, vendégcsoportok igényeinek megfelelő programok szervezésére.

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.	A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg.	Irányítás mellett betartja a szabályokat.
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 irodatechnikai és infokommunikációs eszközök szabályos használatát szem előtt tartja. 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.
Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénnel kapcsolatban. A gyakran előforduló allergénnel 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 műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat.	Irányítja, illetve betartja, betartatja az ételkészítési szabályokat.
Az ételkészítési munkafolyamat során	Felismeri a munkavédelem,		Másokkal együttműködve, de önállóan is képes ezt

Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

használja a munkaegészségügyi-, balesetvédelmi- és minőségirányítási előírásokat.	balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek, fontosságát. A HACCP dokumentációkat naprakészen tartja.	Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez.	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.	Folyamatosan, önállóan is törekszik szakmai ismereteinek bővítésére. Elfogadja a vendéglátás előkészítési folyamataival együtt járó műveletek,	Önállóan és másokkal is képes a munkaműveleteket irányítani, elvégezni.
Kialakítja az árubeszerzés, az anyag-mozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.	Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruehelyezés, árukezelés, raktározás feladatait komplexitásában érti.	tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat. Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez	Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.	Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.	szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez A vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásokat elfogadja.	Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
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.	Az ételkészítési feladatok közben a hagyományos gasztronómia értékeit szem előtt tartja.	Együttműködve, de önállóan is képes az egyszerűbb konyhai feladatokat végrehajtani.
Programokat szervez és lebonyolít.	Ismeri a programszervezési alapelveket.	Vendégfogadás során előzékeny, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó	Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.



Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

		imagének a kialakítására és megőrzésére.	
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 minőségre.	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.	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 újszerű természetstechnológiák alkalmazását.	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.	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 tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei részletesen kifejtett tartalmi elemek		

Északi Agrárszakképzési Centrum
Felnőttképző engedély száma: E/2020/000210
10133006 számú Falusi vendéglátó szakképesítés képzési programja

<p>A falusi vendégfogadás általános kérdései</p>	<p>Vidéki túrizmus jellemzői, falusi-, agro-, ökoturizmus. Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete. A falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere. A falusi vendégfogadás lakókörnyezetének kialakítása. Vendégszobák berendezése. Tisztálkodási feltételek, tisztaság, rend, higiénias előírások. Közösen használt helységek kialakítása, berendezése. Tartózkodási helyek a szabadban, udvar, játszóhelyek. Gazdasági udvar, az állatok, konyhakert, virágoskert kialakításának követelményei. A vendéglátás munkaműveletei, munkafolyamatai (árubeszerzés, raktározás, termelés, felhasználás, takarítás, mosogatás). Saját és helyi termékek felhasználásának lehetőségei.</p>
<p>Programszervezés</p>	<p>Vendégek, vendégcsoportok igényeinek megfelelő programok. Hagyományörzés lehetőségei, népi kismesterségek, népszokások. Hagyományörző rendezvények bemutatása, ajánlása, szervezése. Tájégségre - a vendéglátóhely szűkebb környezetére - jellemző turisztikai és vendéglátási lehetőségek, programok bemutatása (gasztronómia, szabadidő, bemutatók, szakmai rendezvények stb.). A vendég igénye szerinti program előkészítése, szervezése. Gyerekképzési programok szervezése.</p>
<p>Ételkészítés</p>	<p>Élelmiszerismeret, élelmiszerek csoportosítása, összetétele, tulajdonságai. Ételallergiák, helyettesítésük. Élelmiszerek beszerzése, felhasználási lehetőségei. Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek. Étlap, étrend összeállítás szabályai. Tájjellegű, hagyományos ételek. Szabadban készíthető ételek és eszközeik. Ételkészítéshez szükséges eszközök, gépek, berendezések kezelése. Élelmiszerek, zöldségek, húsok előkészítése. Tájjellegű hagyományos ételek (leves, főétel) készítése. Ételek készítése, tálalása.</p>
<p>Felhasználás</p>	<p>Terítés eszközei, szabályai. Ételek és italok kínálása, felhasználása. Helyi termelésből származó italok (bor, szörpök). Idénygyümölcsből gyümölcstál összeállítása, felhasználása. Szabadban történő étkezés előkészítése, megszervezése.</p>
<p>Mosogatás</p>	<p>Tisztító- és mosogatószerek fajtái, használatuk szabályai. Mosogatás szabályai HACCP követelmények. Higiéniai követelmények.</p>
<p>Takarítás</p>	<p>Tisztító- és fertőtlenítő szerek fajtái, használatuk szabályai. Takarításnál alkalmazott eszközök és gépek használata. Takarítás munkafolyamatai, követelményei.</p>

	Higiéniai követelmények.
Mezőgazdasági tevékenységek	Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek. Udvar, játszóhely, virágoskert kialakítása, ápolása, fűnyírás. Konyhakertben, virágoskertben termelt növények igényei, termesztése, gondozása, betakarítása. A betakarított növények alapvető feldolgozása, tárolása, tartósítása. Alapvető állattartási- és gondozási ismeretek. Állati eredetű termékek tárolása, feldolgozása. Igény szerint, a vendégek bevonása a gazdaság munkáiba (disznóvágás, befőzés, lekvárfőzés, szüretelés stb.).
Munka-, tűz- és környezetvédelem	A falusi vendégfogadással kapcsolatos tevékenységekre vonatkozó munka-, tűz- és környezetvédelmi szabályok. HACCP és higiéniai előírások.

A tananyagegységhez rendelt összes óraszám: 400 óra

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- Elméleti oktatás során előadás, prezentáció, magyarázat, irányított megbeszélés, szituációs és kooperatív módszerek, blended learning személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás, távoktatás, önálló tanulás.
- Gyakorlati oktatás során bemutatás, növények, állatok felismerése, magyarázat, gyakorlás, irányított megfigyelés, elemzés, projekt módszer.

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák:

- Elméleti oktatás során frontális előadás, prezentáció, magyarázat.
- Gyakorlati oktatás során kooperatív csoport munka, páros és egyéni munkavégzés.

Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén a képzés óraszámába beszámítható óraszám: -

6.5. Tananyagegység:

Munkavállalás elősegítése

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás II.

Célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz.

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:

1. Munkaerőpiaci alapismeretek (6 óra)

- 1.1. Munka-erőpiaci 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 (fajtai, 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 képzéshez 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.

A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.

A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén, teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

Terjedelme: 24 óra (4 x 6 óra)

Elméleti órák száma: 24 óra

Gyakorlati órák száma: 0 óra

A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

- A foglalkozásokon történő részvétel, aktív együttműködés.
- A képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.
- A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység/felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről.

7. Csoportszám

Maximális csoportlétszám: 30 fő

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

8.1. A teljesítmény képzési folyamatba iktatott ellenőrzésének formái:

- Diagnosztikus (helyzetfeltáró) értékelés a képzés kezdetén, a képzésben résztvevők előzetes tudásának feltárására irányul.
- Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségére irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számokérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósulnak meg.

- Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén - annak lezárásaként - történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit.
- Az elméleti és gyakorlati feladatok értékelése „megfelelt”, valamint „nem felelt meg” minősítésű lehet, mely tájékoztató jellegű az oktató és a képzésben résztvevő számára.

8.2. A tananyagzáró vizsgákra vonatkozó előírások

A tananyagegységek teljesítését követően a képzésbe részt vevők tananyagzáró vizsgát tesznek, melynek célja annak megállapítása, hogy elsajátították-e a tananyagegység követelményeit.

A tananyagzáró vizsga feladatait az oktató tanár készíti el, a szakképesítés követelményeinek teljesítését mérő képesítő vizsga követelményeinek, valamint a képzési program előírásainak megfelelően.

A vizsgafeladatokat a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá, gondoskodik a szakszerű értékelésről és ellenőrzi a vizsga lefolytatását.

A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladatok végrehajtása legalább 51 %-os szintű.

A tananyagzáró értékelése:

„nem felelt meg” 0-50 %-os teljesítmény esetén,

„megfelelt” 51-100%-os teljesítmény esetén.

Sikertelen tananyagzáró vizsga, „nem felelt meg” minősítésű.

Sikertelen tananyagzáró vizsga esetén egyéni felkészülési idő biztosítása után, egy alkalommal lehetősége van a képzésben résztvevőnek javító tananyagzáró vizsgát tenni.

A tananyagzáró vizsga teljesítéséről a képző igazolást állít ki.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás és egyben a szakmai vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

8.3. A tananyagzáró vizsgák tartalma, időtartama, helyszíne

1. Tananyagegység: Képzés hatékonyságának növelése

A Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás I. meghatározottak szerint.

2. Tananyagegység: Gazdálkodás, ügyvitel

Írásbeli feladat

A vizsgafeladat leírása: A programkövetelmény 10.2.5. pontjában meghatározott témakörökből összeállított írásbeli feladatlap, amely nyomtatványkitöltést is tartalmaz.

A vizsgafeladat időtartama 60 perc.

A vizsgafeladat helyszíne: az elméleti oktatás helyszíne.

3. Tananyagegység: Vendéglátás

Szakmai beszélgetés

A vizsgafeladat leírása: Fogadja a vendéget, mutassa be a vendéglátóhelyet adjon tájékoztatást a szolgáltatásról, a házirendről, programlehetőségekről. Tájékoztadjon a vendég igényeiről.

A vizsgafeladat időtartama: 15 perc.

A vizsgafeladat helyszíne: az elméleti oktatás helyszíne.

4. Tananyagegység: Falusi vendégfogadás

a) Szakmai beszélgetés

A vizsgafeladat leírása: A programkövetelmény 10.3.2./A pontjában meghatározottak szerint adjon tájékoztatást a vendégcsoport számára egy adott tájegységre jellemző turisztikai lehetőségekről, programokról.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc.

A vizsgatevékenység aránya a tananyagzáró vizsgán belül 40 %.

b) Gasztronómiai tevékenység

A vizsgafeladat leírása: Készítsen a megadott létszámnak megfelelően az „a” vizsgarészben ismertetett tájegységre jellemző gasztronómiai ételt, amely tartalmazzon levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest, vagy gyümölcstalat. 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!

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc.

A vizsgatevékenység aránya a tananyagzáró vizsgán belül 60 %.

A vizsgafeladatok helyszínei: gyakorlati oktatás helyszínei.

5. Tananyagegység: Munkavállalás elősegítése

A Felnőttképzést kiegészítő tevékenység/ felnőttképzési tevékenységhez kapcsolódó szolgáltatás II. meghatározottak szerint.

9. A képzés zárása

9.1. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei :

Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

A tanúsítvány kiadásának feltételei:

- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.
- A megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás.
- A tananyagzáró vizsgák sikeres teljesítése.

9.2. Képesítő vizsga

A Képesítő vizsgára bocsájtás feltétele a tananyagzáró vizsgák - a képzési programban meghatározottaknak megfelelő - **sikeres teljesítése**, amelyről a képző tanúsítványt állít ki a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint.

Képesítő vizsga az Szt. 14. § meghatározottaknak megfelelően akkreditált vizsgaközpontban történik, a szakképesítés képzési programjának 11. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelően.

A Falusi vendéglátó szakképesítés követelményeinek teljesítését mérő képesítő vizsga

A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsga-tevékenységeinek részletes leírása a **programkövetelmény 10. pontjában meghatározottak szerint.**

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek: -

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.

10.2.2 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.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

10.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Témakör	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
Kistermelői alapismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	15
Falusi vendéglátó vállalkozás működése	feleletalkotás, feleletválasztás	30
Árubeszerzés, áruforgalom	számítások feleletalkotás, feleletválasztás	10
Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban.	feleletalkotás, feleletválasztás	30
Marketing ismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	10

Nyomtatvány kitöltés	táblázatkezelés, szövegszerkesztés,	5
----------------------	--	---

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

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

10.3.2 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 megbeszélte, 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 higiéniaira!

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 210 perc,

2. (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás).

10.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Vizsgafeladat:

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Vizsgafeladat:

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

B.) Vizsgafeladat:

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%

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

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

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

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

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

11 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1. Személyi feltételek:

10.2.

Elméleti oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.

Gyakorlati oktatáshoz a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.

8.1.1. Személyi feltételek biztosításának módja

Oktatók foglalkoztatása megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását biztosító más szerződéssel.

10.3. Tárgyi feltételek:

Eszközjegyzék a szakképesítés programkövetelménye szerint:

- felszerelt konyha, konyhai berendezések-gépek,

- terítés-felszolgálat eszközei,
- takarítási felszerelések,
- telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)
- Falusi vendégfogadásnak megfelelő helyszín (épület, udvar, kert)

10.2.2. Tárgyi feltételek biztosításának módja

A szükséges tárgyi feltételeket a képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.

10.3. Egyéb speciális feltételek:

-

10.3.2. Egyéb speciális feltételek biztosításának módja: -

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

Minősítés helye, időpontja: Budapest 2022. 03. 01.

Orosz György Gyula

Szakértő neve

FSZ/2020/000145

Szakértői nyilvántartási száma



Intézmény képviselőjének aláírása



Szakértő aláírása



SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

a képzési program előzetes minősítéséről

1. Felnőttképzési szakértő

Neve: **Orosz György Gyula**

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában szereplő nyilvántartási száma: **FSZ/2020/000145**

2. Felnőttképzést folytató intézmény

Megnevezése: Északi Agrárszakképzési Centrum

Székhelye: 4400 Nyíregyháza Semmelweis u. 15.

Felnőttképzési nyilvántartási száma: E/2020/000210

3. Képzési program

Megnevezése: **Falusi vendéglátó**

4. Jogsabályok

A képzési program a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. Törvény (Fktv.), a felnőttképzési törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fktr.), valamint a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.), a szakképzési törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.), és **Falusi vendéglátó** szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján készült.

5. Az előzetes minősítés

a) a képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12.§ (1) pontjában, valamint a szakképesítés programkövetelményében meghatározott tananyagtartalomnak és követelményeknek.

b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban meghatározott kompetenciák,

c) a képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.

6. Összegzés

Kijelentem, hogy a képzési programot a jogszabályi előírások szerint átvizsgáltam, további – a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő – megállapításokat nem kívánok tenni.

Budapest, 2022. 03. 01.



.....
szakértő aláírása

