

KÉPZÉSI PROGRAM

Vonatkozó jogszabályok:

- A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.);
- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.);
- A felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Kom. rendelet (Fkr.);
- A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Kom. rendelet (Szkr.);

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése		Falusi vendéglátó
1.2.	A programkövetelmény megnevezése		10133006 számú Falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény
1.3.	Ágazat megnevezése		Turizmus – vendéglátás ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:		1013
1.5.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése		Falusi vendéglátó
1.6.	Szintjének besorolása	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	3
		A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	3
		A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	3
1.7.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése		A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.
1.8.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása		Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt nem áll.
1.9.	A képzés célja		A Falusi vendéglátó szakképesítéssel betölthető munkakörökhöz, foglalkozásokhoz szükséges ismeretek és kompetenciák elsajátíttatása, továbbá a résztvevők felkészítése a Falusi vendéglátó szakképesítés megszerzésére irányuló, akkreditált szakképzési vizsgaközpont által szervezett képesítő vizsgára, melynek sikeres teljesítése esetén Falusi vendéglátó államilag elismert képesítő bizonyítványt kapnak. Cél továbbá, hogy a képzés növelje a résztvevők elhelyezkedési esélyeit, az alábbiakban feltüntetettek indokolják a szakképesítés munkaerőpiaci relevanciáját: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő képessé váljon a turizmus-vendéglátás területén belül a falusi



		vendéglátó tevékenység végzésére. A képzésre nagy szükség van, hiszen jelenleg is több ilyen jellegű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely működik. A vidékfejlesztés egyik fontos pillére a turizmus, amely nem létezhet a hagyományos falusi vendéglátás bemutatására is alkalmas szolgáltatás nélkül. A gasztronómia, a folklór, az épített és a természeti örökségünk megóvása terén is sokat tehetnek az ilyen tevékenységet végzők. Egyre többen vannak olyanok, akik pályázatok megnyerésével, megfelelő végzettség megszerzésével egyre inkább képesek minőségi falusi vendéglátást biztosítani az érdeklődőknek. Ehhez viszont elengedhetetlenül szükséges a vendéglátók színvonalas képzése. A szakmai képzés megszerzésének lehetőségének biztosításával a vidéki fiatalok helyben maradásához is hozzájárulunk, hiszen megélhetést, de legalábbis kiegészítő jövedelem megszerzésével ott találhatják meg életük célját, ahol eddig is éltek.
1.10.	A képzés célcsoportja	A képzés célcsoportját alkotják azok, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek és a szakképesítéssel betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A 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. 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.
------	---

2.2.	A szakmai követelmények leírása: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sor-szám</th><th>Készségek, képességek</th><th>Ismeretek</th><th>Elvart viselkedésmódok, attitűdök</th><th>Önállóság és felelősség mértéke</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.</td><td>A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri.</td><td>A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában</td><td>Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a szerződésben foglaltakat.</td></tr> </tbody> </table>	Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	1	Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.	A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri.	A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában	Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a szerződésben foglaltakat.
Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke							
1	Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.	A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri.	A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában	Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a szerződésben foglaltakat.							

Pápai Szakképzési Centrum, E/2020/000049
SZAKMAI KÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA Copyright ©
képzés megnevezése: **Falusi vendéglátó**

2	A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák ismerete. Viselkedési szabályokat magabiztosan ismeri.	hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg. Tiszteletben tartja a mobiltelefon használatára vonatkozó szabályokat.	Irányítás mellett betartja a szabályokat.
3	Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ.	Informatikai alapokat, táblázatkezelő és táblázatkezelő szoftvereket alkalmazói szinten ismeri.	A számítási során igyekszik megismerni az alapvető összefüggéseket, ennek érdekében hajlandó az önképzésre. A számítási műveletek során a pontosságra törekszik. Az irodai technikai és infokommunikációs eszközök szabályos használatát szem előtt tartja. Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Instrukciók alapján önállóan dönt a programokról.
4	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.		Vezetői irányítással végzi a tevékenységet.
5	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.		Instrukció alapján részben önállóan végzi munkáját, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet.
6	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.
7	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.
8	Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatói 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 műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat.	Irányítja, illetve betartja, betartatja az ételkészítési szabályokat.
9	Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek, fontosságát. A HACCP dokumentációkat naprakészen tartja.	Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai	Másokkal együttműködve, de önállóan is képes ezt a tevékenységet végezni.
10	Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek	A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék		Önállóan és másokkal is képes a munkaműveleteket



Pápai Szakképzési Centrum, E/2020/000049
SZAKMAI KÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA Copyright ©
képzés megnevezése: **Falusi vendéglátó**

		elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat.	(takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez. A vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásokat elfogadja.	irányítani, elvégezni.
11		Kialakítja az árubeszerzés, az anyag-mozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.	Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruelhelyezés, árukezelés, raktározás feladatait komplexitásában érti.		Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
12		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.		Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
13		Fogadja a vendégeket, ellátja a recepció feladatokat.	Alapfogalmak, szakmai kifejezések, magas szinten ismeri.	Vendégfogadás során előzőeken, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó imágenak a kialakítására és megőrzésére. Az ételkészítési feladatok közben a hagyományos gasztronómia értékeit szem előtt tartja. Vendégkommunikációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik.	Önállóan kezeli a foglalási szoftvereket, érkezteti, tájékoztatja a vendégeket.
14		Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket	A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás.		Instrukció alapján részben önállóan, kreatívan, elvégzi a feladatot.
15		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.
16		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.
17		Programokat szervez és lebonyolít.	Ismeri a programszervezési alapelveket.		Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
18		Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a vendéglátó gazdálkodási tevékenységeket.		Vezeti, ellenőrzi, a falusi vendéglátóhelyet.
19		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.
20		Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat	Ismeri az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat, dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait.		Értékeli a dokumentumokban rögzített adatokat, képes ezek alapján az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
21		Kérdőíveket szerkeszt a vendégelegedtség 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.
22		Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról.	Ismeri a falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat.		Összehasonlítja, önállóan értékeli, szükségyszerűen másokkal együttműködve a kapott eredményeket a hatékonyabb működtetés



					érdekében.
23	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.	
24	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.	
25	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.	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.	
26	A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja.	Felismeri a vendéglátóhely környezete karbantartásának fontosságát.	Kezdeményezi az újszerű termeszéstechnológiák alkalmazását. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja, annak karbantartottságát vállalja. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére.	A vendéglátóhely környezetét kreatívan kialakítja, és folyamatosan a vegetáció és a használat igényeinek megfelelően, önállóan karbantartja.	
27	Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat.	Átfogóan ismeri, magabiztosan érti a betakarítási, feldolgozási feladatokat.		A betakarítást és a termékfeldolgozást irányítja, a minőséget biztosítja.	

3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	nem szükséges
3.5.	Egyéb feltételek	Minden résztvevővel az Fktv. (a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és végrehajtási rendelete (a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni. Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudásmérést, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye. <i>(Fktv. 2.§ 3. előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.)</i> Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az esetleges előzetesen megszerzett tudás beszámítását, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye. (Fktv. 2.§ 4.: előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak



		<u>beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.)</u> A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges központi iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.
--	--	--

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	- A személyes jelenlétet igénylő hagyományos kontaktórák esetén a részvétel követésének módja: a résztvevők által aláírt jelenléti ívek. - Az esetleges valós idejű online órák esetén a részvétel követésének módja: a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolása vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotók. - Az önálló felkészülés során a részvétel, az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának, vagyis a beszámítható órák számának igazolása a képzési program 8. pontjában foglaltak szerint történik. - A részvétel követésének módja továbbá a teljes képzés során a résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló.
4.2.	Megengedett hiányzás	A kontaktórák 20 %-a, azaz $600 \cdot 0,2 = 120$ óra.
4.3.	Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/támogatói okiratban/együttműködési megállapodásban, egyéb munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő kisebb (pl. 10%) megengedett hiányzás esetén a szerződésben foglalt megengedett hiányzás az irányadó.

5. Tervezett képzési idő

5.1.	A képzés óraszám	800 óra
------	------------------	---------

6. A képzés tananyagegységei és összefoglaló táblázat a képzés megvalósításáról
(Fktv. 2. § 10. tananyagegység: a képzési program felépítését adó, önálló tartalommal bíró képzési egység)

Sor- szám	Tananyagegység	Témakör	Témakör órászáma				Tananyagegység órászáma		
			Alkalmazott munkaformák			Összesen	Alkalmazott munkaformák		
			Kontaktórák		Beszámítható óraszám (önálló felkészülés)		Kontaktórák	Beszámítható óraszám (önálló felkészülés)	Összesen
			Elmélet	Gyakorlat					
1.	Gazdálkodás, ügyvitel	Gazdasági alapfogalmak	5	5	15	25	80	70	150
		Vállalkozási alapismeretek	5	10	10	25			
		Pénzügyi adózási ismeretek	15	5	20	40			
		Ügyvitel	15	5	15	35			
		Árubeszerzés, áruforgalom	15		10	25			
2.	Vendéglátás	Vendéglátási alapismeretek	10	20	10	40	175	75	250
		Kommunikáció	10	20	10	40			
		Vendégfogadási feladatok	10	30	15	55			
		Vendéglátási feladatok	10	20	15	45			
		Fogyasztóvédelem	10	5	10	25			
		Fenntarthatóság	10	5	10	25			
		Munka- és tűzvédelem	10	5	5	20			
3.	Falusi vendéglátás	Falusi vendégfogadás általános kérdései	10	50	10	70	345	55	400
		Programszervezés	10	50	10	70			
		Ételkészítés	10	50	10	70			
		Felszolgálat	10	40	10	60			
		Mosogatás	5	10		15			
		Takarítás	5	10		15			
		Mezőgazdasági tevékenységek	15	50	10	75			
		Munka-, tűz- és környezetvédelem	10	10	5	25			
Összesen			200	400	200	800	600	200	800

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Gazdálkodás, ügyvitel
6.1.2.	Célja	A tananyagegység célja, hogy a résztvevő a falusi vendéglátó vállalkozás működtetésével kapcsolatos gazdasági, vállalkozási, pénzügyi-adózási, ügyviteli, árubeszerzési, áruforgalmi ismereteket megszerezze, és a gyakorlatban alkalmazni tudja.
6.1.3.	Tartalma	Gazdasági alapfogalmak elmélet - Gazdasági alapfogalmak - A fogyasztói magatartás és a kereslet - A termelői magatartás és a kínálat - Kistermelői alapismeretek - Termelés fogalma, célja, folyamata - Piac fogalma, csoportosítása, szereplői, alapelemei - Termelési erőforrások: természeti erőforrások, eszközök, munkaerő - A termőföld, mint speciális termelési eszköz - Mezőgazdasági támogatási rendszer célja, jellemzői - Ráfordítás és hozam fogalma, mutatószámai - Termelési költség, költséggazdálkodás - Termelési érték és az árbevétel - Jövedelem, jövedelmezőség, hatékonyság, a jövedelmezőséget befolyásoló tényezők - Marketing ismeretek - Marketing a vendéglátásban - Reklámfajták és reklámhordozók gyakorlat - Költséggazdálkodás a gyakorlatban - Számítási feladatok önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Vállalkozási alapismeretek elmélet - Vállalkozás fogalma, célja - Vállalkozási formák alaptípusainak (egyéni és- családi vállalkozások, gazdasági társaságok, szövetkezetek) általános jellemzői - Vállalkozások indítása és működtetése - Vállalkozásfejlesztés, üzleti terv, beruházás, fejlesztés, pályázatok gyakorlat - Üzleti terv készítése önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Pénzügyi adózási ismeretek elmélet - Pénz szerepe a piacgazdaságban - Pénzügyi rendszer, bankválasztási szempontok - Pénzügyi szolgáltatások - Pénzügyi tranzakciók, pénzügyi szabályok - Biztosítások szerepe, jelentősége, formái - Falusi vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői - Szerződések fajtái (munkaszerződés, tanulószerveződés stb.) - Adóztatáshoz kapcsolódó általános ismeretek - Adófajták, adózási rend, mezőgazdasági őstermelők és kistermelők adóztatása - Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység őstermelőként vagy kistermelőként



		gyakorlat - Számítási feladatok - Szerződéskötés a gyakorlatban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Ügyvitel elmélet - Ügyvitel a vendéglátásban - Bizonylatok típusai gyakorlat - Alapvető matematikai műveletek alkalmazása (összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveletek) - Számítógép és számítógépes programok használata (szövegszerkesztés, táblázatkezelés), internethasználat - Bizonylatok kitöltése - Számla kitöltése önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Árubeszerzés, áruforgalom elmélet - Áruforgalom lebonyolítása: ▪ Árubeszerzés ▪ Áruátvétel ▪ Áruforgalmi számítások ▪ Készletgazdálkodás ▪ Leltározás ▪ Raktározás ▪ Értékesítés - Bizonylatok, nyomtatványok gyakorlat: --- önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás
6.1.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.1.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás szemléltetés magyarázat rendszeres megbeszélés szituációs feladatok gyakorlati feladatok önálló felkészülés
6.1.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák és önálló felkészülés munkaformák keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. A kontaktórák a képzésben részt vevők személyes jelenlétét igénylő hagyományos tanórák vagy - olyan tanórák kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el – valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei (pl. a valós idejű online órák alkalmazása esetén népszerűbb a képzés kényelmi szempontok és a kedvezőbb képzési díj miatt).



6.1.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiállításra külön igazolás.

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Vendéglátás
6.2.2.	Célja	A tananyagegység célja, hogy a résztvevő a falusi vendéglátó vállalkozás működtetésével kapcsolatos vendéglátási, kommunikációs, vendégfogadási, fogyasztóvédelmi, fenntarthatósági, munka- és tűzvédelmi ismereteket megszerezze, és a gyakorlatban alkalmazni tudja.
6.2.3.	Tartalma	Vendéglátási alapismeretek elmélet - Vendéglátási alapok ▪ Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység ▪ Vendéglátás személyi feltételei ▪ Üzlet típusok jellemzői: vendég-, vásárlói-kör, fogyasztói elvárások-szokások - Élelmiszerismeret (csoportjai, összetételük, minőségük, jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik, allergének) ▪ Élelmiszerek tápanyagai ▪ Szénhidrátban gazdag élelmiszerek ▪ Fehérje-gazdag élelmiszerek ▪ Étkezési zsírok ▪ Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek ▪ Fűszerek ▪ Tésztalazítók ▪ Élvezeti cikkek - Italismeret: ▪ Alkohol tartalmú italok: bor, sör, párlatok, likőrök ▪ Alkoholmentes italok: víz, üdítők gyakorlat - Vendéglátási alapok – gyakorlat - Élelmiszerismeret – gyakorlat - Italismeret – gyakorlat önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Kommunikáció elmélet - Kommunikációs alapismeretek - Hagyományos szokások, új divatok, illemszabályok - Konfliktuskezelés módjai - Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése, fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelése gyakorlat - Szövegértés - Levelezés - Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál: köszönés, üdvözlési formák, vendéglátás, információ-átadás, elköszönés, társalgás kezdeményezése, diszkrécia, a protokoll értelmezése, alkalmazása - Marketing stratégia önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás



		Vendégfogadási feladatok elmélet - A vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei - Konyha és étkező, fürdőszoba, mosdó, WC, elhelyezése és berendezései - Közös használt helyiségek kialakítása, megosztása, berendezésének kiegészítése, dekoráció, díszítés - Értékesítő helyiségek jellemzői, lehetőségei, berendezései - Vendégfogadásra alkalmas lakóházak, lakások, épületek, helyiségek kijelölése, a lakás átalakítása, felújítása - Szolgáltatások a szálláshelyen és környékén (üzletek, éttermek, egyéb szolgáltatások, szórakozási feltételek megléte, egészségügyi ellátottság) - Tartózkodási helyek a szabadban, a ház körül - Játshelyek kialakításának szabályai - Gazdasági udvar, az állatok, a konyhakert, a virágoskert kialakításának lehetőségei, követelményei - Szálláshelyek osztályba sorolása gyakorlat - A vendégfogadás tárgyi feltételeinek a kialakítása - Vendégfogadás a gyakorlatban – szituációs feladatok - Számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Vendéglátási feladatok elmélet - Saját és helyi termékek felhasználási, értékesítési lehetőségei - Különböző reggelifajták ismerete - Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása - Élelmezés-egészségügyi ismeretek ▪ Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia ▪ Élelmiszerek romlásának okai ▪ Húsok romlásjelenségei ▪ Étfertőzések, ételmérgezések ▪ Élelmiszertárolás, ételkészítés, ételszállítás higiéniai veszélyei ▪ Hűtlánc fogalma, folyamatának biztosítása, megszakadásának következményei ▪ Élelmiszerek kezelésének, ételek készítésének higiéniai követelményei ▪ Étfelszállítás higiéniaja: szállító-, tároló eszközök tisztítása, fertőtlenítése, hidegkonyhai készítmények, gyümölcsök csomagolása, szállítása, meleg ételek szállítása, tálalása ▪ Melegen tartás és ételmelegítés higiéniai szabályai ▪ Szavatossági idők meghatározása, feltüntetése ▪ Orvosi alkalmassági vizsgálatok, egészségügyi könyv ▪ Minőségbiztosítás alapelve, feladata, a HACCP előírásai gyakorlat - Élelmiszerek, főzési nyersanyagok vásárlása üzletben, piacon, termelőtől, az áru frissességének megállapítása - Szavatossági idők ellenőrzése vásárláskor, felhasználáskor - Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése - Napi étlap, heti étrend összeállítása - Italkínálat megtervezése - Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Fogyasztóvédelem elmélet - Fogyasztóvédelem jelentősége, szabályozása,
--	--	---



		intézményrendszere, szavatosság, jóállás - Fogyasztóvédelem vendéglátói tevékenységre vonatkozó előírásai gyakorlat - Fogyasztóvédelmi problémák a gyakorlatban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Fenntarthatóság elmélet - Fenntartható fejlődési célok a turizmusban - A fenntartható turisztikai élmény és tervezése - A körforgásos turizmus értelmezése és lehetőségei - Fenntarthatóság a rendezvényszervezésben - Fenntarthatóság a vendéglátásban - A fenntarthatósági elvek megvalósulása az éttermekben gyakorlat - Fenntarthatóság a falusi vendéglátásban a gyakorlatban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Munka- és tűzvédelem elmélet - Munkabiztonsághoz kapcsolódó jelképek, színek és táblák - Balesetek veszélyforrásai, (esések és bukások, elektromos áram, szénmonoxid, vegyszerek, egyéb baleseti okok), balesetek megelőzése, biztonsági előírások - Villámvédelem biztonsági előírásai - Tűzvédelem, tűz bejelentése, tűzoltás, tűzoltó készülékek - Elsősegélynyújtási ismeretek gyakorlat - Tűzvédelmi gyakorlat - Elsősegélynyújtási gyakorlat önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás
6.2.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.2.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás szemléltetés magyarázat rendszerzés megbeszélés szituációs feladatok gyakorlati feladatok önálló felkészülés
6.2.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák és önálló felkészülés munkaformák keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. A kontaktórák a képzésben részt vevők személyes jelenlétét igénylő hagyományos tanórák vagy - olyan tanórák kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátható el – valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei (pl. a valós idejű online órák alkalmazása esetén népszerűbb a képzés kényelmi szempontok és a kedvezőbb képzési díj miatt).



6.2.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiállításra külön igazolás.

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Falusi vendéglátás
6.3.2.	Célja	A tananyagegység célja, hogy a résztvevő a falusi vendéglátó vállalkozás működtetésével kapcsolatos falusi vendégfogadási, programszervezési, ételkészítési, felszolgálási, mosogatási, takarítási, mezőgazdasági, munka-, tűz- és környezetvédelmi ismereteket megszerezze, és a gyakorlatban alkalmazni tudja.
6.3.3.	Tartalma	Falusi vendégfogadás általános kérdései elmélet - Falusi vendégfogadás környezeti feltételeinek felmérése, közlekedési, infrastrukturális adottságok, a település rendezettsége, a környezetvédelem helyzete - Falusi vendégfogadásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása - Meghívási lehetőségek - Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban - Közvetítőkön keresztül történő szálláshasznosítás - Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás - Recepciók 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, mosási, vasalási lehetőségről - Egyéb információk átadása - Távozás körülményeinek biztosítása gyakorlat - Falusi vendégfogadási szituációs feladatok önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Programszervezés elmélet - Idegenforgalmi alapismeretek ▪ Turizmus fogalma, helye, szerepe a nemzetgazdaságban ▪ Idegenforgalom és a vendéglátás kialakulása, történelmi előzményei, a turizmus fejlődéstörténete ▪ Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei ▪ Turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai ▪ Vidéki turizmus jellemzői, megjelenési formái ▪ Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása ▪ Falusi vendégfogadás és a fizetővendéglátás kapcsolata ▪ Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete - Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai - Helyi program lehetősége



		- Saját gazdaságban, saját területen megvalósítható programok, lehetőségek a vendégek bevonására - Tájjellegű ételek készítésének lehetőségei - Szabadidős tevékenységek, a kikapcsolódás lehetőségei - Programok a vendéglátóhely területén kívül - Programok a lakóhelyen kívül (kirándulás, kerékpár, vízi sportok, egyéb versenyek) - Eszközök biztosítása, kölcsönzése - Utazás előkészítése, lebonyolítása - Gyermekegőrzés biztosításának feltételei - Gyermekekkel való foglalkozás lehetőségei - Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományörzés lehetőségei gyakorlat - Programszervezés a gyakorlatban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Ételkészítés elmélet - Levesek (híg, sűrített, összetett levesek) - Főzelékek (sűrített és egyéb főzelékek), - Köretek - Egytálételek - Saláták (egyszerű, összetett, kevert) - Mártások (hideg és meleg mártások) - Hideg és meleg előételek - Húsokból készíthető ételek - Vegetáriánus és a reformkonyha ételkészítési módszerei, alapanyagai - Tészták, édességek - Tejtermékek házi készítése - Állati eredetű alapanyagok előállítása - Hullott gyümölcs hasznosítása - Tartósítási eljárások: ▪ Házi tartósítás előkészítése ▪ Kertészeti termékek feldolgozásának, tartósítása ▪ Gyümölcsök télire ▪ Zöldségfélék télire ▪ Gyümölcs- és zöldségitalok készítése, tartósítása ▪ Gyorsfagyasztás gyakorlat - Konyhatechnikai berendezések, eszközök ▪ Kézi és gépi konyhatechnikai eszközismeret, az eszközök, berendezések, gépek szakszerű és biztonságos használata ▪ Konyhai gépek és eszközök (tűzhelyek, hűtőszekrények, fagyasztókészülékek, mosogatógép, egyéb konyhai gépek és eszközök) ▪ Edények és evőeszközök (étkezési edény, munkaedény, főzőedény, evőeszközök) - Ételkészítési alapgyakorlatok ▪ Húsrészek felhasználás szerinti osztályozása ▪ Húsok főzéshez, sütéshez való előkészítése ▪ Szárnyasok főzéshez, sütéshez való előkészítése ▪ Halak főzéshez, sütéshez előkészítése ▪ Gumós növények és répafélék elsődleges konyhai feldolgozása ▪ Főzeléknövények és egyéb zöldségfélék elsődleges feldolgozása ▪ Gombák elsődleges konyhai feldolgozása ▪ Gyümölcsök elsődleges feldolgozása ▪ Ételkészítési alapműveletek: főzés, párolás, sütés, pirítás ▪ Ételkészítéshez szükséges egyéb műveletek: sűrítés, ízesítés és fűszerezés, lazítás, bundázás, lerakás, rétegezés, töltés, derítés, szűrés, áttörés (passzírozás), előfőzés vagy leforrázás (blanchírozás), megkötés (legirozás), feljavítás (montírozás), galuska-
--	--	--



		szaggatás, fényezés, bevonás, dermesztés, fagyasztás, lehabozás, formákkal való kiszúrás, lepréselés, sajtolás, lezsírozás, formaadás (dresszírozás), paprikaszín készítése - Ételkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségének kiszámítása - Ételkészítés előkészítő munkáinak végzése - Egyszerű ételek készítése: Hagyományos, magyaros és tájjellegű ételek készítése, igény szerint a munkafolyamat bemutatása a vendégeknek - reggeli és uzsonnaételek, egyszerű hidegkonyhai termékek - reggeli és uzsonnaitalok - egyszerű meleg ételek - egyszerű levesek, híg levesek, gyümölcslevesek - frissensültek, pörköltök, tokányok - egyszerűbb köretek - sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások - főtt tészták, lepények, palacsintatészták - gyümölcstálak - Ételkészítés: Hagyományos, magyaros és tájjellegű ételek készítése, igény szerint a munkafolyamat bemutatása a vendégeknek - levesek - előételek - főzelékek - köretek - saláták, salátaöntetek - húskételek (sertés, marha, baromfi, birk, hal) - egytálételek - felvert és kevert tészták, rétesek, édességek - készítése - Szabadtéri ételkészítés - Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés - Felkészülés a speciális igényű vendégek ellátására: étrend, étlap összeállítás, nyersanyag beszerzés - Vegetáriánus ételek készítése - Diabetikus, energiaszegény, fogyókúra ételek készítése - Ételek készítése liszt-, laktóz-, fehérje-érzékenyek számára - Ételek készítése gyermekek, idősek számára - Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi szabályok betartása, alkalmazása önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Felszolgálás elmélet - A terítés módjának megfelelő anyagok, eszközök, díszítési eszközök, a virággal díszítés szabályai - Terített asztal tartozékai (anyagok, eszközei, asztali díszek) - Asztal megterítése az étkezés időpontja és /vagy helye szerint, a tartozékok elhelyezésének szabályai - Asztal ünnepélyes megterítése (családi ünnep, családi vendéglátás esetén) - Poharak kiválasztásának szabályai - Ételek és italok felszolgálásának ismeretei gyakorlat - Asztalterítés szabályainak alkalmazása - Megfelelő öltözködés kiválasztása a felszolgáláshoz, átöltözés - Elkészített ételek, ajánlása, felszolgálása az alapszabályok betartásával, viselkedés, kommunikáció a vendéggel - Alkoholmentes és alkohol tartalmú italok ajánlása, poharak kiválasztása, az italok felszolgálása - Vendéglátási szabályok szerinti asztal leszedés (ételmaradékok összegyűjtése, teríték eltávolítása, asztal letisztítása), újratérítés
--	--	---



		önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Mosogatás elmélet - Konyhai higiénia (eszközök és gépek tisztíthatósága, kézi-, gépi mosogatás - Mosogatási fázisok és követelmények gyakorlat - Mosogatás, az étkező és a konyha takarítása, rendbetétele - Higiéniai, munkavédelmi előírások betartása önálló felkészülés: — Takarítás elmélet - Takarítószeres, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata, higiéniai előírásainak betartása, takarítószeresek tárolása - Napi takarítás sorrendje a vendéglátóhelyen (étkező, szociális helyiségek, konyha, szobák stb.) - Ágynemű, törülköző ellenőrzése, cseréje - Szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése, toalettpapír, kéztörölő kihelyezése, kézmosó-folyadék biztosítása - Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás, festés, átalakítás utáni takarítás (ablakmosás, ajtó tisztítása, függönycsere, kárpit, szőnyeg tisztítása), egyszerű karbantartási műveletek elvégzése - Ágynemű, egyéb lakástextília mosása, foltok eltávolítása - Igény szerint a vendég ruháinak mosása, vasalása - Alapvető lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett - Játsszóhelyek, kijelölt étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása - Kerti medencék, - sütő és főzőhelyek berendezéseinek rendben tartása - Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása - Szelektív szeméthyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása gyakorlat - Takarítási gyakorlatok - Alap- és segédanyagok, késztermékek tárolása, a tárolásra szolgáló eszközök, berendezések, helyiségek fertőtlenítése, takarítása önálló felkészülés: — Mezőgazdasági tevékenységek elmélet - Udvar, játszóhely, konyhakert, virágoskert kialakítása, gondozása, ápolása - Konyhakertben, virágoskertben termelt növények termesztése, gondozása, betakarítása - Állattartási- és gondozási alapismeretek - Gépek, berendezések, eszközök, szerszámok ismerete - Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása gyakorlat - Udvar, játszóhely, konyhakert, virágoskert kialakítása, gondozása, ápolása a gyakorlatban - Konyhakertben, virágoskertben termelt növények termesztése, gondozása, betakarítása a gyakorlatban - Állattartás és gondozás a gyakorlatban - Gépek, berendezések, eszközök, szerszámok használata - Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása a gyakorlatban
--	--	--



		önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás Munka-, tűz- és környezetvédelem elmélet - Munka-, és tűzvédelem – ismétlés - Energiatakarékosság - Környezetvédelmi ismeretek (ökológiai lábnyom, környezettudatosság, szelektív hulladékgyűjtés) gyakorlat - Környezettudatosság a gyakorlatban - Szelektív hulladékgyűjtés a gyakorlatban önálló felkészülés otthoni önálló feladatmegoldás
6.3.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.3.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás szemléltetés magyarázat rendszerezés megbeszélés szituációs feladatok gyakorlati feladatok önálló felkészülés
6.3.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák és önálló felkészülés munkaformák keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. A kontaktórák a képzésben részt vevők személyes jelenlétét igénylő hagyományos tanórák vagy - olyan tanórák kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el – valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei (pl. a valós idejű online órák alkalmazása esetén népszerűbb a képzés kényelmi szempontok és a kedvezőbb képzési díj miatt).
6.3.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint)
6.3.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiállításra külön igazolás.

7. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám
(jogszabályi felső korlát nincs, módszertani szempontok alapján és a rendelkezésre álló személyi-tárgyi feltételek függvényében kell megállapítani)

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő (a gyakorlati képzés szükség esetén csoportbontásban, az aktuálisan rendelkezésre álló tárgyi feltételek függvényében kerül megvalósításra)
-----	-------------------------------	---



8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Értékelés a képzés során:

Folyamatosan fejlesztő értékelés, lehetséges formái: szóbeli kikérdezés, oktatói szóbeli visszacsatolás, szóbeli konzultáció, tesztek kitöltetése az oktató(k) által meghatározott gyakorisággal. Célja a tananyag feldolgozása közben visszajelzés a résztvevőnek és az oktatóknak az elsajátítási folyamat hatékonyságáról; segítő-támogató, nem minősítő folyamat, korrigálható ez alapján a tanulási-tanítási folyamat. Ennek módja/formája az oktató hatásköre, intézményi előírás szintjén és egységesen nem dokumentálandó.

Az önálló felkészülés során a részvétel, az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának, vagyis a beszámítható órák számának igazolása és az önálló elsajátítási folyamat sikerességének mérése az alábbiak szerint történik:

Képző intézmény meghatározott óraszámú, otthoni felkészülésre kijelölt képzési rész után otthoni, önálló feladatmegoldás értékelésével ellenőrzi az önálló felkészülés eredményességét.

Amennyiben résztvevő egy adott, meghatározott óraszámú képzési rész esetén a feladatot „Megfelelt” minősítéssel teljesítette, úgy kell tekinteni, hogy az adott képzési részre fordítandó óraszámot résztvevő önálló felkészüléssel töltötte.

Megfelelt: legalább 60 %-os teljesítmény.

Nem felelt meg: 60 % alatti teljesítmény.

Értékelés a képzés végén (szummatív értékelés):

Képzést záró vizsga

Formája: írásbeli, szóbeli és gyakorlati

Írásbeli vizsga (A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.):

Az írásbeli vizsga feladatait a képző intézmény állítja össze a képzés ismeretanyaga alapján.

A megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

Megfelelt (az írásbeli vizsga eredményes): ha a vizsgázó teljesítménye legalább 60%-osra értékelhető.

Nem felelt meg (sikertelen teljesítés): ha a vizsgázó teljesítménye nem értékelhető legalább 60%-osra.

Szóbeli vizsga (szakmai beszélgetés):

A feladatot/feladatokat a képző intézmény adja ki a képzés témakörei alapján.

A megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

Megfelelt (a szóbeli vizsga eredményes): ha a vizsgázó teljesítménye legalább 60%-osra értékelhető.

Nem felelt meg (sikertelen teljesítés): ha a vizsgázó teljesítménye nem értékelhető legalább 60%-osra.

Gyakorlati vizsga (Gasztronómiai tevékenység):

A feladatot/feladatokat a képző intézmény adja ki a képzés témakörei alapján.

A megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

Megfelelt (a gyakorlati vizsga eredményes): ha a vizsgázó teljesítménye összességében legalább 60%-osra értékelhető.

Nem felelt meg (sikertelen teljesítés): ha a vizsgázó teljesítménye nem értékelhető összességében legalább 60%-osra.

A képzést záró vizsga eredményes, ha az írásbeli, szóbeli és a gyakorlati vizsga is eredményes.

Szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezhet.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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



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. Kiadásának feltételei: - A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése. - A kontaktórákról a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás vagy a megengedett hiányzás igazolt módon történő túllépése esetén beszámolási kötelezettség teljesítése a felnőttképzési szerződésben rögzített feltételekkel. - Az önálló felkészülés alapján a beszámítható órák teljesítése. - A képzést záró vizsga eredményes teljesítése.
9.2.	Amennyiben a képzéshez mikrotanúsítvány kerül kiállításra, úgy a mikrotanúsítvány alapjául szolgáló szakképzési tankönyv megnevezése és nyilvántartásba vételi száma	Nem releváns, a képzéshez mikrotanúsítvány nem kerül kiállításra.

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

10.1.	Személyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A képzés során az alábbiakkal rendelkező oktató(k) foglalkoztatható(k): - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú iskolai végzettséggel és szakképzettséggel, vagy - legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel, vagy - legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő legalább egy éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók. A végzettségen túl előírt feltételeket igazolhatja az oktató(k) aláírt szakmai önéletrajza.
10.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel. Az oktatók felkészültségével, oktatói kompetenciáik folyamatos fejlesztésével kapcsolatos dokumentumot, az oktatói minősítési rendszert az intézmény minőségirányítási rendszere tartalmazza.
10.2.	Tárgyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A hagyományos tanórákon oktatóterem az alábbiak szerint: • kulturált és biztonságos környezet • a résztvevők létszámának megfelelően min. 1,5 m²/fő alapterület • a résztvevők létszámának megfelelően tanulóasztalok, székek vagy írólapos székek • 1 tanári asztal, 1 tanári szék • 1 tábla vagy flipchart • projektor • oktatói számítógép • internet hozzáférés



		A felsorolt eszközök helyettesíthetők az érintett eszköz funkcióját kiváltó, korszerű eszközzel. A hagyományos tanórákhoz szükséges WC helyiség (darabszámát az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével kell meghatározni). További szükséges tárgyi feltételek a gyakorlati képzéshez a hagyományos tanórákon (amennyiben egy adott alábbi tárgyi feltétel tényleges használata, a vele való munka nem feltétlenül szükséges a hatékony gyakorlati képzés szempontjából, a tárgyi feltétel szemléltetése is elegendő – pl. fotókkal, internetes oldalakkal vagy egyéb, azok bemutatására és jellemzésére, értékelésére alkalmas szemléltető eszközzel vagy külső helyszíni látogatással): • falusi vendéglátóhely és környezete (pl. kert, udvar, játszótér) • berendezett vendégszoba, fürdőszoba, WC helyiség • házkörüli állatok, állattartási eszközök • felszerelt konyha • konyhai berendezések-gépek, terítés-felszolgálat eszközei, takarítási felszerelések • takarítás, karbantartás, udvargondozás eszközei, felszerelése • szabadidős tevékenységek eszközei • telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel) Az esetleges valós idejű online órákhoz, valamint az önálló felkészüléshez a résztvevők és az oktató számára előírt feltételek: • A szükséges szoftverek futtatására alkalmas saját számítógép, vagy bármilyen, az online kapcsolattartásra alkalmas eszköz • Internet-hozzáférés • Hangszóró • Mikrofon • Webkamera • A képző intézmény által aktuálisan előírt megfelelő platform, szoftverek
10.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képző intézmény számára előírt tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja. Az oktató számára előírt feltételeket képző intézmény biztosítja vagy az oktató saját maga. A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	Az önálló felkészüléshez, az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tanulócsomag.
10.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	Az önálló felkészüléshez a tanulócsomagot a képző intézmény bocsátja a képzésben résztvevő rendelkezésére papír alapon vagy elektronikus formában.



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

Minősítés helye: 1144 Budapest, Ormánság utca 21.

Minősítés időpontja: 2025.03.03.

Óvári Eszter
Szakértő neve


a felnőttképző
képviselőjére jogosult
személy aláírása



FSZ/2021/000016
A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában
szereplő nyilvántartási száma


Szakértő aláírása

**A képzési program felnőttképzési szakértő által történő előzetes minősítése
AZ ELŐZETES MINŐSÍTÉST VÉGZŐ SZAKÉRTŐ SZAKVÉLEMÉNYE**

Intézmény neve, felnőttképzési engedélyszáma:	Pápai Szakképzési Centrum E/2020/000049
Képzés megnevezése, programkövetelmény száma:	Falusi vendéglátó programkövetelmény száma: 10133006
Képzés jellege cél szerint (a megfelelő aláhúzendő)	Szakképzés, azon belül: szakképesítésre felkészítő szakmai képzés
Előzetes minősítést végző szakértő neve, szakértői nyilvántartási száma	Óvári Eszter FSZ/2021/000016

A képzési programnak meg kell felelnie a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény vonatkozó előírásainak	Teljesül?
12. § (1) A képzési programnak tartalmaznia kell:	
a) a képzés megnevezését	igen
b) a képzés során megszerezhető kompetenciát,	igen
c) a képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételeit, a képzés célját és célcsoportját,	igen
d) a tervezett képzési időt,	igen
e) —	—
f) a képzés tananyagegységeit, azok célját, tartalmát, a tananyagegységekhez óraszámot és a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszereket és munkaformákat, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszámot is,	igen
g) – a zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével – a maximális csoportlétszámot,	igen
h) a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírását,	igen
i) a képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit, valamint amennyiben a képzéshez mikrotanúsítvány kerül kiállításra, úgy a mikrotanúsítvány alapjául szolgáló szakképzési tankönyv megnevezését és nyilvántartásba vételi számát	igen
j) a képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételeket és ezek biztosításának módját.	igen

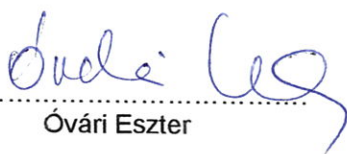
A képzési programnak meg kell felelnie a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény vonatkozó előírásainak	Teljesül?
13. § [A programkövetelmény és a szakmai képzés képzési programja]	
(1) A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés kimeneti követelményeit programkövetelményben kell meghatározni. A szakmai képzés az Fktv. szerinti képzési program alapján folyik.	igen
(2) A programkövetelmény és a szakmai képzés képzési programja nem sértheti más személy szabadalmi vagy szerzői jogát és szakmai tartalma nem lehet azonos a szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményekben meghatározott tartalmával.	igen

A képzési programnak eleget kell tenni a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet vonatkozó előírásainak	Teljesül?
20. § (1) A szakmai képzés képzési programját az Fktv. 12. §-a szerint kell elkészíteni.	igen
20. § (2) A szakmai képzés képzési programját a szakképző intézmény, illetve a felnőttképző a programkövetelményhez igazodóan dolgozza ki, ...	igen

A képzési programnak eleget kell tenni a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet vonatkozó előírásainak	Teljesül?
18. § (2) A felnőttképzési szakértő a képzési program előzetes minősítése során vizsgálja, hogy	
a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek, és	igen, a fentiek szerint
b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák,	igen
c) – több oldalból álló képzési program esetén – a képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva	igen

A fentiek alapján a képzési program tartalmi szempontból, továbbá a jogszabályi előírásoknak megfelel.

Budapest, 2025.03.03.


Óvári Eszter