**Szakértői vélemény**

|  |  |
| --- | --- |
| Képzés (képzési program) megnevezése | **FALUSI VENDÉGLÁTÓ** |
| Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma: | NOVUM7 SZOLGÁLTATÓ Kft.Engedélyszám: E/2022/000158,Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469 |
| Szakértői megállapítások |
| 1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.
2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.
3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.
 |
| Szakértői vélemény kelte | Székesfehérvár, 2023. 12. 11. |
| Felnőttképzési szakértő neve,nyilvántartási száma | Juhász EditFSZ/2020/000146 |
| Felnőttképzési szakértő aláírása |  |

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**SZAKMAI KÉPZÉS**

**FALUSI VENDÉGLÁTÓ**

 **(Programkövetelmény azonosító száma:** **10133006)**

**Vonatkozó jogszabályok:**

**2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről**

**12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

**2013. évi LXXVII. törvény**

**11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet**

Programkövetelmény közzétételének dátuma: 2021.03.05.

**1. Alapadatok**

|  |
| --- |
| **A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:** |
| 1.1. | Megnevezése: | **FALUSI VENDÉGLÁTÓ** |
| 1.2. | Programkövetelmény azonosító száma: | **10133006** |
| 1.3. | Ágazat megnevezése: | **Turizmus – vendéglátás ágazat** |
| 1.4. | Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: | **1013** |
| **A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:** |
| 1.5. | Megnevezése: | **FALUSI VENDÉGLÁTÓ** |
| 1.6. | Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint: | 3 |
| 1.7. | A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint: | 3 |
| 1.8. | A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint: | 3 |
| 1.9. | A programkövetelmény alapján szervezhető 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.A képesítési követelményt előíró jogszabály: - |
| 1.10. | A képzés célja: |
| 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.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. |
| 1.11. | A képzés célcsoportja: |
| Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé. |

**2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2.1. | Iskolai végzettség: | **alapfokú iskolai végzettség** |
| 2.2. | Szakmai végzettség: | **-** |
| 2.3. | Szakmai gyakorlat: | **-** |
| 2.4. | Egészségügyi alkalmasság: | **Szükséges** (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet - 15. számú melléklet) |
| 2.5. | Felnőttképzési szerződés: | **Szükséges** (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján) |
| 2.6. | Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása: | **Szükséges** (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján) |
| 2.7. | Egyéb feltételek: | * előzetes tudás beszámítása lehetséges
 |

**3. Tervezett képzési idő**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3.1. | A képzés óraszáma: | **800 óra** |
| 3.2. | Megengedett hiányzás mértéke: | ***Maximum a kontaktórák 30 %-a****(Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható)*  |
| 3.3. | A részvétel követésének módja: | A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló vezetése.Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló |

1. **Tananyagegységek**

|  |  |
| --- | --- |
| A képzés tananyagegységeinek megnevezése[[1]](#footnote-1): | Óraszáma: |
| 4.1 | **Üzemgazdaság, ügyvitel** | 72 |
| 4.2 | **Vendéglátás** | 88 |
| 4.3 | **Napi tevékenységek a falusi vendéglátásban** | 320 |
| 4.4 | **Falusi vendégfogadás** | 320 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **A képzés alatt megszerezhető kompetenciák** |
| S.sz.: | Készségek, képességek: | Ismeretek: | Elvárt 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 hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg. Tiszteletben tartja a mobiltelefon használatára vonatkozó szabályokat. | Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a szerződésben foglaltakat. |
| 2. | A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel. | Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák ismerete. Viselkedési szabályokat magabiztosan ismeri. | Irányítás mellett betartja a szabályokat. |
| 3. | 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. A számítási műveletek során a pontosságra törekszik. Az irodatechnikai és infokommunikáci ós 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, vendégreklamáció k kezelésének lehetőségeit átfogóan ismeri. | Amunkaműveletekelvégzése sorántörekszik amegismertminőségirányítási,fogyasztóvédelmi,környezetvédelmiszabályok,előírásokbetartására. | 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 összefüggése | Vezetői irányítással értékeli a környezetvédelemmel, környezettudatósággal és fentarthatósággal kapcsolatos tennivalókat. |
| 8. | 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 allergénekkel kapcsolatban. A gyakran előforduló allergénekkel 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. Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez A vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásokat elfogadja. | 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. | Másokkal együttműködve, de önállóan is képes ezt a tevékenységet végezni. |
| 10. | Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat. | A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok at átfogóan ismeri. | Önállóan és másokkal is képes a munkaművelete ket 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 recepciós feladatokat | Alapfogalmak, szakmai kifejezések, magas szinten ismeri. | Vendégfogadás során előzékeny, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó imagenak 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, sültek) 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 készletgazdálko dással kapcsolatos szabályzókat. |
| 20. | Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat | Ismeri az egyes üzletfolyamatokho z tartozó nyomtatványokat, dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait. | Értékeli a dokumentumokb an rögzített adatokat, képes ezek alapján az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására. |
| 21. | Kérdőíveket szerkeszt a vendégelégedettség 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, szükségszerűen 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 ésértékeli az eddigi kistermelőieredményeket. Az előállított termékektekintetébenminőségorientált. A helyi termékek esetében iselkötelezett a minőségre. Az állattenyésztésbenfolyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat. a kistermelőitevékenység sorána másokkal való közös munkára, elkötelezett amminőségi alapanyagokelőállítására.Kezdeményezi az újszerű termesztéstechnológiák alkalmazását. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja,annak karbantartottságát vállalja. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére. | 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. | ttenyésztést 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. | 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 termékfeldolgoz ást irányítja, a minőséget biztosítja. |

**4.1. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.1.1. | Megnevezése[[2]](#footnote-2): | **Üzemgazdaság, ügyvitel** |
| 4.1.2. | Célja: | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.A tananyagegység oktatásának a célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a gazdasági alapfogalmakat, gazdaság- tevékenységi kereteket. Felkészítse a képzésben résztvevőket a kistermelői tevékenységekkel kapcsolatos gazdálkodási formák pénzügyi, adózási szabályozásának alkalmazására, a szükséges adminisztrációs kötelezettségek elvégzésére. A vállalkozás eredményes működtetése megköveteli az áruértékesítés legfontosabb lépéseinek, az üzleti levelezés, az ajánlatkérés és készítés, a szerződéskötésekkel kapcsolatos alapelvek és a pénzügyi tranzakciók szabályainak elsajátítását. |
| 4.1.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óraÖnálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka)Nem kontaktóra: e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása. |
| 4.1.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás |
| 4.1.5. | Óraszáma[[3]](#footnote-3): | 72 óra |
| 4.1.6. | Beszámítható óraszáma[[4]](#footnote-4): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| 4.1.7 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Üzemgazdasági alapfogalmak****14 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Termelés fogalma, célja, folyamata
		- Piac fogalma, csoportosítása, szereplői, alapelemei piacbefolyásoló tényezők
		- 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
		- Önköltség, önköltségszámítás
		- Termelési érték és az árbevétel
		- Jövedelem, jövedelmezőség, hatékonyság, a jövedelmezőséget befolyásoló tényezők
 |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Vállalkozási alapismeretek****14 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vállalkozás fogalma, célja, alaptípusainak
		- Vállalkozások indítása a hatályos szabályozásnak megfelelően: igényfelmérés, források biztosítása, beruházási, minősítési, működési engedélyek beszerzése
		- Egyéni- és családi vállalkozás létrehozása, nyilvántartásba-vétele, működtetése, megszüntetése
		- Mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása őstermelőként vagy kistermelőként
		- Vállalkozásfejlesztés
		- Üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/készíttetésének célja
		- Beruházás, fejlesztés külső támogatással: kölcsönök, hitelek, pályázati támogatások
		- Pályázatok készítésének célja, támogatási lehetőségek
 |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Pénzügyi alapismeretek****14 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Pénz szerepe a piacgazdaságban
		- Pénzintézeti rendszer, bankválasztási szempontok, Pénzintézeti szolgáltatások
		- Biztosítások szerepe, jelentősége, formái
		- Pénzügyi tranzakciók, pénzkezelési szabályok
		- Hitelek, kölcsönök felvételének legfontosabb szabályai
 |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Adózási, bérezési, munkaügyi alapismeretek****14 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Adóztatáshoz kapcsolódó általános ismeretek
		- Adófajták
		- Adózási rend
		- Mezőgazdasági őstermelők és kistermelők adózása
		- Agrárgazdaság és falusi vendéglátás munkaerő gazdálkodásának jellemzői
 |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Ügyviteli ismeretek****16 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Bizonylatok (fogalma, a bizonylatok alaki, tartalmi követelményei, bizonylati elv)
		- Agrárágazattal és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai
		- Bizonylatok kitöltése
		- Készletgazdálkodás fogalma
		- Leltározás fogalma, módjai
		- Szerződések fajtái, előírásai, a szerződéskötés és a vele járó kötelezettségek, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések
		- Levelezés szabályai, formái, a kapcsolattartás, kapcsolatépítés egyéb technikai lehetőségei
		- Árajánlatkérés,- értékelés, árurendelés, áruszállítás, áruátvétel adminisztrációja
		- Árajánlat, árkalkuláció készítése, értékesítési módok, szolgáltatások, áru értékesítése, marketing tevékenység
		- Számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél
		- Fogyasztóvédelem jelentősége, szabályozása, intézményrendszere
		- Szavatosság, jótállás
		- Reklamációk és azok kezelése, Vásárlók Könyve használatának szabályai
		- Egyéb adminisztrációs feladatok
 |
| 4.1.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. |

**4.2. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.2.1. | Megnevezése[[5]](#footnote-5): | **Vendéglátás** |
| 4.1.2. | Célja: | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.A vendéglátással és idegenforgalommal kapcsolatos tanulmányok segítik a sokoldalú műveltség, a vendéglátásban rejlő gazdasági lehetőségek megismerését.Az idegenforgalmi szabályok, a vendégforgalom történelmének és hagyományainak elsajátítása szélesíti a képzésben résztvevők látókörét, bővíti kapcsolatteremtő képességét.A tananyagegység tanításának célja megismertetni a szállásadás, vendéglátás, rendezvényszervezés módszereit, a szolgáltatások rendszerét. Felkészíteni a hazai földrajzi, kulturális lehetőségek bemutatására, a vendéglátással kapcsolatos szabadidős tevékenységek szervezésére. Megismertetni a vendéglátással, turisztikával foglalkozó szervezetek rendszerét, a kapcsolódó tevékenységek feladatait, sajátosságait. A képzés során kialakítandó viselkedéskultúra, kommunikációs és marketing ismeretek birtokában felkészíteni a képzésben résztvevőket az önálló vállalkozás működtetéséhez szükséges kapcsolatrendszer kialakítására, a hivatalos ügyintézési feladatok végzésére. |
| 4.2.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óraÖnálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka) |
| 4.2.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás |
| 4.2.5. | Óraszáma[[6]](#footnote-6): | 88 óra |
| 4.2.6. | Beszámítható óraszáma[[7]](#footnote-7): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| 4.2.7 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Idegenforgalmi alapismeretek****16 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Turizmus fogalma, helye, szerepe a nemzetgazdaságban
		- Idegenforgalom és a vendéglátás kialakulása, történelmi előzményei, a turizmus fejlődéstörténete
		- Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei
		- Idegenforgalmi piac működési mechanizmusa
		- Turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai
		- Gépkocsi, vonat, repülőgép és a tömegturizmus kapcsolata
		- Kereslet-kínálat összefüggései, az idegenforgalmi piac jellemzői, a változások okai, várható fejlődésének irányai
		- Európai országok idegenforgalmának jellemzői: fogadás, utazás, igények, szolgáltatások
 |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Vendéglátás fogalma, feltételei, fogyasztóvédelem****16 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység
		- Vendéglátás személyi feltételei
		- Környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása
		- Vendéglátás tárgyi feltételei: a vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei
		- Fogyasztóvédelem vendéglátói tevékenységre vonatkozó előírásai
 |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Vendégfogadási feladatok****16 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás
		- Recepciós 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
		- Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
		- Számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál
 |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Vendéglátási, értékesítési tevékenység szabályozása****16 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Üzlettípusok jellemzői: vendég-, vásárlói-kör, fogyasztói elvárások-szokások
		- Szálláshelyek osztályba sorolása
		- Értékesítő helyiségek jellemzői, lehetőségei, berendezései
		- Különböző reggelifajták ismerete
		- Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása
		- Távozás körülményeinek biztosítása
		- Meghívási lehetőségek: élőszó, telefon, levél, e-mail, hirdetés, üzleti-baráti kapcsolat
		- Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban
		- Közvetítőkön keresztül történő szálláshasznosítás
		- Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban
 |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Programok, gyermekprogramok szervezése****8 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai
		- Eszközök biztosítása, kölcsönzése
		- Utazás előkészítése, lebonyolítása
		- Gyermekmegőrzés biztosítása
		- Gyermekekkel való foglalkozás
 |
| 6. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Kommunikáció, kapcsolatteremtés, kapcsolatépítés****8 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Kommunikáció fogalma, szerepe, csoportosítása, a nyelv, mint a kommunikáció eszköze, nem nyelvi jelek
		- Hagyományos szokások, új divatok, illemszabályok: tegeződés, magázódás, megszólítás, bemutatkozás, kézfogás, bemutatás, ismerkedés, megszólítás
		- Értelmes beszéd követelményei
		- Egyéb kapcsolatteremtés formákkövetelményei
		- Szövegértés, a közéleti és a hivatalos stílus jellemzői, értelmezése (jogszabályok, törvények, határozatok, szabályzatok, közlemények)
		- Szövegszerkesztés: felszólítás, értesítés, bejelentés, kérvény, meghatalmazás, meghívó, önéletrajz (hagyományos és europass) szerkesztése
		- Konfliktus-feldolgozási készség fejlesztésének feladatai, lehetőségei
		- Önvizsgálat és önalakítás: bizalom, bizalmatlanság, kishitűség, elfogultság, önmegvalósítás
		- Csoportos tevékenység hatásai (személyiségváltozás, átalakulás, fejlődés, elfogadás, negatív hatások)
		- Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése
		- Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál:
			* köszönés, üdvözlési formák, vendéglátás, információ-átadás, elköszönés
			* társalgás kezdeményezése, diszkréció, a protokoll értelmezése, alkalmazása
		- Ajándékozási formák, lehetőségek
		- Szakmai rendezvények, kiállítások, továbbképzések szerepe, jelentősége
 |
| 7. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Marketing****8 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Marketing tevékenység szükségessége a vendéglátásban
		- Kereslet –kínálat –szolgáltatás -emberi kapcsolatok összefüggése
		- Marketingszemlélet jellemzői: mit, hol, hogyan, mennyiért, minek, kinek
		- PR (public relations) tevékenység
		- Tárgyalási illemtan: tárgyalás fogalma, szerepe, fajtái, szakaszai, a tárgyalást befolyásoló tényezők és hatásuk, a tárgyalások lebonyolítása
		- Stratégia kidolgozása: piackutatás, érdeklődés felkeltése, konkrét adatok ismertetése, érvelés, megbízhatóság a teljesítésben, igények és elégedettség mérése
		- Reklám jelentősége a vendéglátásban
		- Reklámfajták és reklámhordozók a reklám kivitelezése
 |
| 4.2.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. |

**4.3. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.3.1. | Megnevezése[[8]](#footnote-8): | **Napi tevékenységek a falusi vendéglátásban** |
| 4.3.2. | Célja: | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.A képzésben résztvevő feladata továbbá, hogy a változatos feladatok között az állatgondozás, a kertészeti termelés, a lakókörnyezet gondozása, a család étkeztetése, ellátása, gondozása, a gyermekekkel való foglalkozás, a vendégek fogadása, a gazdasági-ügyviteli feladatok ellátása, a beteggondozás, a megtermelt áruk értékesítésre történő előkészítése, feldolgozása, tartósítása, árusítása stb. egyaránt megjelenik a mindennapokban.A tananagyegység gyakorlati részének célja, a vendégfogadáshoz kapcsolódóan az élelmiszer beszerzés, tárolás, ételkészítés és felszolgálás, speciális étkezési igénybiztosítás, saját termelésű termék feldolgozás, tartósítás, takarítás, karbantartás gyakorlati készségeinek kialakítása. |
| 4.3.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óraÖnálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka) |
| 4.3.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás |
| 4.3.5. | Óraszáma[[9]](#footnote-9): | 320 óra, amelyből* 220 óra online kontaktóra
* 50 óra irányított gyakorlat
* 50 óra önálló felkészülés
 |
| 4.3.6. | Beszámítható óraszáma[[10]](#footnote-10): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| 4.3.7 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Árubeszerzés, élelmiszertárolás, értékesítés****60 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * Élelmiszer-, italismeret
	+ - Napi étlap, heti étrend összeállítása
		- Italkínálat megtervezése
* Nyersanyagszükséglet kiszámítása
* Árubeszerzés folyamata, mindennapi bevásárlás, nagybevásárlás végrehajtása
	+ - Élelmiszerek vásárlása üzletben, piacon, ellenőrzött termelőtől, előrendelés, szerződés
		- Megrendelés interneten
		- Szállítás, áruátvétel
		- Szavatossági idők ellenőrzése vásárláskor, felhasználáskor
		- Lejárt szavatossági idejű termékek kezelése, megsemmisítése
* Alap- és segédanyagok, késztermékek tárolása, a tárolásra szolgáló eszközök, berendezések, helyiségek fertőtlenítése, takarítása
* Megtermelt növényi és állati termékek saját felhasználása az étkezésben/étkeztetésben, a felesleg értékesítése (csomagolás, eladás)
* Higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelemi szabályok betartása, alkalmazása
 |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Ételkészítés, terítés, felszolgálás****140 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * Menü összeállítás
	+ - Ételkészítés előkészítő munkáinak végzése (alapanyag előkészítése, főzési-sütési eszközök, gépek ellenőrzése)
		- Ételkészítés:
			* levesek
			* előételek
			* főzelékek
			* köretek
			* saláták, salátaöntetek
			* húsételek (sertés, marha, baromfi, birka, hal)
			* egytálételek
			* felvert és kevert tészták, édességek készítése
			* Magyaros, hagyományos levesek, ételek készítése, igény szerint a munkafolyamat bemutatása a vendégeknek
* Terítés az étkezésekhez
* Megfelelő öltözék kiválasztása a felszolgáláshoz, átöltözés
* Elkészített ételek, ajánlása, felszolgálása az alapszabályok betartásával, viselkedés, kommunikáció a vendéggel magyar nyelven
* Alkoholmentes és alkohol tartalmú italok ajánlása, poharak kiválasztása, az italok felszolgálása
* Vendéglátási szabályok szerinti asztal leszedés, újraterítés
* Mosogatás, az étkező és a konyha takarítása, rendbetétele
* Higiéniai, munkavédelmi előírások betartása az előkészítéstől a gyakorló terület elhagyásáig
* Baleset esetén elsősegélynyújtás, intézkedés
 |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Speciális étrendi igényeknek megfelelő ételkészítés** **48 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * Felkészülés a speciális igényű vendégek ellátására: étrend, étlap összeállítás, nyersanyag beszerzés
	+ - Vegetáriánus ételek készítése
		- Diabetikus, energiaszegény, fogyókúrás ételek készítése
		- Ételek készítése liszt-, laktóz-, fehérje-érzékenyek számára
		- Ételek készítése gyermekek, idősek számára
 |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Saját termelésű termékek feldolgozása, tartósítása****48 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * Tartósítási eljárások módszerei
	+ - Házi tartósítás előkészítése
		- Kertészeti termékek feldolgozásának, tartósításának célja
		- Gyümölcsök télire
		- Zöldségfélék télire
		- Gyümölcs- és zöldségitalok készítése, tartósítása
		- Gyorsfagyasztás
		- Tejtermékek házi készítése (aludttej, tejföl, túró, gomolya, joghurt)
* Házi disznóvágás
* Baromfi és nyúl vágásának, tisztításának, konyhakész állapotba hozásának gyakorlása
* Hullott gyümölcs hasznosítása (cefre-, lé-készítés)
 |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Takarítás, karbantartás****24 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * Takarítószerek, - eszközök, - vegyszerek, - egyéb anyagok, - gépek kiválasztása, balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata, higiéniai előírásainak betartása, takarítószerek tárolása
* Napi takarítás sorrendje a vendéglátóhelyen
* Ágynemű, törülköző ellenőrzése, cseréje
* Szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése, toalettpapír, kéztörlő kihelyezése, kézmosó-folyadék biztosítása
* Heti rendszeres takarítás, nagytakarítás, festés, átalakítás utáni takarítás, egyszerű karbantartási műveletek elvégzése
* Ágynemű, egyéb lakástextília mosása, foltok eltávolítása vasalás
* Igény szerint a vendég ruháinak mosása, vasalása
* Alapvető lakótéri karbantartási feladatok ellátása a munkavédelmi szabályok betartása mellett
* Játszóhelyek, kijelölt étkezési-, dohányzó- és pihenőhelyek takarítása, berendezéseinek karbantartása
* Kerti medencék, - sütő és főzőhelyek berendezéseinek rendben tartása
* Rovarirtás, rovar elleni védekezés, rágcsálók irtása
* Szelektív szemétgyűjtés, energiatakarékosság, hulladékhasznosítás megvalósítása
 |
| 4.3.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. |

**4.4. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.4.1. | Megnevezése[[11]](#footnote-11): | **Falusi vendégfogadás** |
| 4.4.2. | Célja: | A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.A tananyagegység tanításának célja, hogy a vendégszerető vendéglátó megismerje a lakóhely, a település, a kistérség, a vidéki környezet jelentőségét a turizmus folyamatosan növekvő ágazatának fejlesztésében, felismerje a meglévő, vagy kialakítható idegenforgalmi értékeket, és hozzáértő, lelkiismeretes munkával segítse a lehetőségek kihasználását.A környezet gondozása, a higiénia megvalósítása, a munkavédelmi feladatok betartása a vendégek jó közérzetének alapjait biztosítják. A falusi vendégfogadás egész rendszere a családi közös programok megvalósításának lehetősége mellett, a „vissza a természetbe” célkitűzés feltételeit is megteremti, ezért kiemelt feladat a gyermekekkel való foglalkozás, az értelmes programszervezés lehetőségeinek megismerése.  |
| 4.4.3. | Megvalósítása során alkalmazott munkaformák: | Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óraÖnálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka) |
| 4.4.4. | Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek: | Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás |
| 4.4.5. | Óraszáma[[12]](#footnote-12): | 320 óra, amelyből* 220 óra online kontaktóra
* 50 óra irányított gyakorlat
* 50 óra önálló felkészülés
 |
| 4.4.6. | Beszámítható óraszáma[[13]](#footnote-13): | - |

|  |  |
| --- | --- |
| 4.4.7 | A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Falusi vendégfogadás általánosságban****40 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vidéki turizmus jellemzői, megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus, ökoturizmus, szakmai turizmus stb.
		- Falusi vendégfogadás és a fizetővendéglátás kapcsolata
		- Falusi vendégfogadás helyszíne, a település és környezete
		- Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása
* Vendégfogadás gyakorlatban
	+ - Vendégvárás előkészítése
		- Árképzés
		- recepciós feladatok
 |
| 2. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Falusi vendégfogadás tárgyi feltételrendszere****60 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Falusi vendégfogadás környezeti feltételeinek felmérése, közlekedési, infrastrukturális adottságok, a település rendezettsége, a környezetvédelem helyzete
		- Szolgáltatások a szálláshelyen és környékén
		- Falusi vendégfogadásra alkalmas lakókörnyezet kialakítása
		- Vendégfogadásra alkalmas lakóházak, lakások, épületek, helyiségek kijelölése, a lakás átalakítása, felújítása
		- Vendégszoba berendezése, konyha és étkező, fürdőszoba, mosdó, WC, elhelyezése és berendezései
		- Közösen használt helyiségek kialakítása, megosztása, berendezésének kiegészítése, dekoráció, díszítés
		- Tartózkodási helyek a szabadban, a ház körül
		- Játszóhelyek kialakításának szabályai
		- Gazdasági udvar, az állatok, a konyhakert, a virágoskert kialakításának lehetőségei, követelményei
		- Saját és helyi termékek felhasználási, értékesítési lehetőségei
 |
| 3. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Falusi vendégfogadás szabályai****60 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Falusi vendéglátóhely indításának, üzemeltetésének szabályozása, nyilvántartásba vétel, osztályba sorolás, minősítési rendszer
		- Felkészülés a vendég fogadására
		- Ármegállapítás, árképzés
		- Vendégfogadói magatartás, a vendéglátó gazdaasszony feladatai a vendég érkezésekor
		- Adminisztrációs munkák
		- Vendégek elhelyezése saját lakásban, vagy külső épületben, higiéniás előírások biztosítása
		- Speciális igényű vendégek fogadásának feltételei, lehetőségei

Vagyonvédelem fogalma, szabályai, a vendégek és vagyontárgyaik biztonságos elhelyezésének lehetőségei* + - Vendégek igényeinek felmérése, a tájékoztatás módja
		- Étlap, étrend összeállítás speciális szabályai, a vendégek részleges/teljes ellátásának feltételrendszere
		- Étel- és italfelszolgálás alapjai: idegen étkezési szokások, étkezési idők ismerete, kulturált megjelenés követelményei, személyi és környezeti higiénia
		- Marketing sajátosságok a falusi turizmusban
 |
| 4. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Programszervezés****80 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Helyi program lehetőségek felmérése: természeti-kulturális adottságok, kirándulóhelyek, történelmi nevezetességek, növény és állatvilág jellegzetességei
		- Saját gazdaságban, saját területen megvalósítható programok, lehetőségek a vendégek bevonására a ház körüli feladatokba, az állatok gondozásába, a gazdasági tevékenységekbe
		- Tájjellegű ételek készítésének ismerete, a szabadban történő étkezés előkészítésének feladatai, közös sütés-főzés, kerti étkezés feltételei
		- Szabadidős tevékenységek, a kikapcsolódás lehetőségei
		- Együttműködési módok az érintett szervezetekkel a programok szervezésében
		- Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, lovas programok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőség
		- Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vizi sportok, egyéb versenyek
 |
| 5. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Hagyományőrzés****40 óra** |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Hagyományok és csoportosításuk
		- Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei
		- Néptánc, népi játék, mondóka, népzene, népdal ismeret
		- Népi kismesterségek, népviselet, népszokások
		- Egyházi ünnepek, a helyi vallások ismerete
		- Hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények, ünnepek
		- Helyi hagyományos eszközök, tárgyak
 |
| 6. | Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma: | **Gyermekprogramok szervezése**40 óra |
| Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei: | * + - Vendégek tájékoztatása a lehetőségekről
		- Gyermekmegőrzés
		- Játéklehetőségek, sport, társasjáték, versenyek
		- Növénygyűjtési ismeretek, állatsimogatási szabályok
		- Magyar és más népek hagyományos népmeséinek ismerete
		- Helyi hagyományos gyermekfoglalkoztatások, játékok ismerete
 |
| 4.4.9. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik. |

**5. Csoportlétszám**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5.1. | Maximális csoportlétszám[[14]](#footnote-14): | **40 fő**  |

**6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása**

*Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.)) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.*

|  |  |
| --- | --- |
| 6.1. | Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés: |
| 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.A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet **szóbeli kérdések** és **gyakorlati feladatok** megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.Megszerezhető minősítések: **„Megfelelt”** vagy **„Nem felelt meg”** „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: **Legalább 71%-ot elérő eredmény** |
| 6.2. | Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: |
| A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai:Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, CsoportmunkaKépzésben résztvevő visszajelzései, BeszélgetésA fejlesztő értékeléshez **nem tartozik minősítés**, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. |
| 6.3. | Résztvevő záró (szummatív) értékelése: |
| A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén.Számonkérések formái: **írásbeli** és **projektfeladat**Számonkérések tartalma: **A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján****Az írásbeli, valamint a projektfeladatsort a képzésben résztvevő oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.**Megszerezhető minősítések:0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt.Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint:81% – 100% - jeles, megfelelt;71 %– 80% - jó, megfelelt;61%– 70% - közepes, megfelelt;51 %- 60 %- elégséges, megfelelt;50-% elégtelen, azaz nem felelt meg.„Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére. |

**7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7.1. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése: | **TANÚSÍTVÁNY***2013. évi LXXVII. törvény 13/B. §**11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)* |
| 7.2. | A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i): | A képzés záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése. |

**8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8.1. | Személyi feltételek: | * **Elmélet**: 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 oktatók vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
* **Gyakorlat**: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
 |
| 8.2. | Személyi feltételek biztosításának módja: | Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel. |
| 8.3. | Tárgyi feltételek: | Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei:* oktatóterem
* számítástechnikai eszközök
* felszerelt konyha
* konyhai berendezések-gépek
* terítés-felszolgálás eszközei
* takarítási felszerelések
* telefon
* számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkenner)

Az önálló felkészüléshez és valós idejű online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek:* Saját számítógép
* Internet hozzáférés
* Hangszóró
* Mikrofon
* Webkamera

A valós idejű online órákhoz az oktató számára előírt feltételek:* Saját számítógép
* Internet hozzáférés
* Hangszóró
* Mikrofon

Webkamera |
| 8.4. | Tárgyi feltételek biztosításának módja: | A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek.A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják. |
| 8.5. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek: | * A képzés ideje alatt a képzésben résztvevő az irányított gyakorlati munkájáról terepnaplót vezet, melyet a képzésben résztvevő oktató ellenőriz és aláírásával igazol.
 |
| 8.6. | A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja: | - |

**9. Képesítő vizsga**

|  |
| --- |
| **A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja.** A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhetők el a programkövetelmények menüpontban. **A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.** |
| **A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:** |
| **A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.** |

**10. Az előzetes minősítés ténye**

|  |  |
| --- | --- |
| Szakértő nyilatkozata: | A képzési program előzetes minősítése megtörtént. |
| Az előzetes minősítés helye: | Székesfehérvár |
| Az előzetes minősítés időpontja: | 2023. 12.11.  |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve: | Juhász Edit |
| Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: | FSZ/2020/000146 |
| Felnőttképzési szakértő aláírása: |  |
| Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása: |  |

1. *A sorok száma bővíthető.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-5)
6. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-6)
7. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-7)
8. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-8)
9. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-9)
10. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-10)
11. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel* [↑](#footnote-ref-11)
12. *Megegyezik a 4.1. pontban megadott óraszámmal, és megegyezik a témakörök összóraszámával.* [↑](#footnote-ref-12)
13. *Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns* [↑](#footnote-ref-13)
14. Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns. [↑](#footnote-ref-14)