

PANZIÓS, FALUSI VENDÉGLÁTÓ

I. Általános irányelvek

1. A képzés szabályozásának jogi háttere

A központi program

- a közoktatásról szóló, többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény,
- a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény,
- a gazdasági kamarákról szóló 1999. évi CXXI. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló, többször módosított 1/2006. (II. 17.) OM rendelet,
- a szakképzés megkezdésének és folytatásának feltételeiről, valamint a térségi integrált szakképző központ tanácsadó testületéről szóló 8/2006. (III. 23.) OM rendelet,
- az iskolai rendszerű szakképzésben részt vevő tanulók juttatásairól szóló 4/2002. (II. 26.) OM rendelet,
- a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről szóló 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet,
- a 31 812 01 0000 00 00 Panziós, falusi vendéglátó szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó szakképesítésért felelős miniszteri rendelet

alapján készült.

A tanítási-tanulási folyamat szervezése során figyelembe kell venni a szakképző intézményt fenntartó helyi rendelkezéseit, az iskolaszék állásfoglalásait, a gyakorlati képzés megszervezésében közreműködő gazdálkodó szervezet igényeit.

A képzés megszervezéséhez a szakképzést folytató intézmény a jelen általános irányelvekben foglaltak, továbbá a központi programban a tananyagegységekre vonatkozóan leírtak alapján elkészíti a pedagógiai programjának részét alkotó szakmai programját és a meghatározott képzési időre vonatkozó megállapodást a gazdálkodó szervezettel. Ezen dokumentumokat a szakképző intézmény fenntartója hagyja jóvá.

2. A szakképesítés OKJ-ban szereplő és egyéb adatai

A szakképesítés azonosító száma: 31 812 01 0000 00 00

A szakképesítés megnevezése: Panziós, falusi vendéglátó

Szakképesítések köre:

Elágazások: nincsenek

Hozzárendelt FEOR szám: 5129

Szakképzési évfolyamok száma: 2

Elmélet aránya: 40 %

Gyakorlat aránya: 60 %

Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -

Időtartama (évben vagy félévben): -

Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor:

-

3. A képzés szervezésének feltételei

Személyi feltételek

Az elméleti és gyakorlati képzést a közoktatásról szóló, többször módosított 1993. évi LXXIX. törvény 17. §-ában, valamint a szakképzésről szóló, többször módosított 1993. évi LXXVI. törvény 17. §-ában szabályozott feltételekkel rendelkező pedagógus és egyéb szakember láthatja el.

Tárgyi feltételek

A szakmai elmélet oktatását és a szakképző iskolában folyó gyakorlati képzést a szakképző iskolának kell megszervezni, amelyhez az alábbiak biztosítása szükséges:

- **tanterem**
- **számítógép-terem**
- **demonstrációs terem**
- **szaktanterem**
- **gyakorlóterem**
- **tankert**
- **tangazdaság**
- **taniroda**
- **gyakorlóterem**
- **utcai környezet**
- **könyvtár**
- **működő turisztikai egység**
- **tankönyha**
- **kisüzemi termelőhely**
- **működő egység**

A gazdálkodó szervezetnél folyó szakmai gyakorlati képzéshez szükséges eszközök és felszerelések jegyzékét a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó rendelet tartalmazza.

A tanulószerveződés alapján végzett gyakorlati képzés tárgyi és személyi feltételeit a gazdálkodó szervezetnél az illetékes területi gazdasági kamara – adott esetben a szakképző iskola bevonásával – ellenőrzi.

Az illetékes területi gazdasági kamara ellenőrzési joga kiterjed a szakképző iskola és a gazdálkodó szervezet közötti megállapodás alapján végzett gyakorlati képzés feltételeinek ellenőrzésére is.

4. A tanulók felvételének feltételei

A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:	a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is. Vagy
Iskolai előképzettség:	nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Elérhető kreditek mennyisége:	-
Pályaalkalmassági követelmények:	nem szükségesek
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

5. A szakképesítés munkaterülete

A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5129	Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A turizmusban résztvevők számára szállást, étkezést, és ház körüli tevékenységben részvételi lehetőséget nyújt. Információt nyújt a lokális nevezetességekről, népszokásokról. Az ellátásban felhasználja a saját előállítású mezőgazdasági termékeit.

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
-	-

6. A képzés célja

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása.

A cél elérése érdekében el kell sajátíttatni a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

7. A szakképesítés követelménymoduljai

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1452-06 Gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felméri a helyi adottságoknak megfelelő turisztikai szolgáltatás lehetőségeit
Elindítja a vállalkozását
Üzleti tervet készít/készített
Elkészíti, elkészítetteti a szükséges tervdokumentációkat, tanulmányokat
Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges alapvető anyagi, emberi, technológiai erőforrásokat
Megvalósítja a beruházást
Beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket
Fejleszti a vállalkozását
Folyamatosan szépíti a környezetet
Szintentartó beruházást folytat
Modernizálja az ellátás színvonalát
Védi az épített és természeti környezetet
Ügyviteli munkát végez
Számlát/szállítólevelet készít nyomtatványon/számítógépes program segítségével
Levelezést folytat beszállítókkal/vevőkkel/szakhatóságokkal/szakmai szervezetekkel postai úton/emailban
Telefont, faxot, számítógépet, szükség szerint pénztárgépet és egyéb ügyviteltechnikai eszközöket kezel
A munkavégzéshez szükséges dokumentumokat biztosítja/biztosíttatja és vezeti (munkaügyi, számviteli, pénzügyi, adózási, minőségbiztosítási)
Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez
Vendégforgalommal, beszerzésekkel kapcsolatos pénzügyi műveleteket végez
Nyilvántartásokat kezel
Készpénzzel, vagy készpénzkímélő módon fizettet
Házipénztárt kezel
Banki, postai tranzakciókat végez
Marketing tevékenységet végez
Reklámozza vállalkozását
Piackutatást végez, kapcsolatot épít leendő vendégeivel
Részt vesz szakmai rendezvényeken, kiállításokon
Kezeli a reklamációt
Kapcsolatot tart más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel
Szerződéseket köt szóban és írásban
Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál
Egyedi árajánlatot készít
Munkaerő - fejlesztési tevékenységet végez
Folyamatosan képezi magát és munkatársait, lehetőség szerint tanulmányutakon vesz részt
Figyelemmel kíséri a jogi, pénzügyi, szakmai változásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A vállalkozás alapítása, működtetése
- B Gazdasági és vállalkozási alapismeretek
- C Vállalkozások indítása
- C Vállalkozásfejlesztés
- C Vállalkozások működtetése
- B Marketing tevékenység
- B Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek
- B Nyomtatványok használata, kitöltése
- B Levelezés
- B Eszközkezelés
- B Dokumentumkészítés, kezelés
- B Pénzügyi műveletek, pénzkezelés
- B Számviteli műveletek, nyilvántartás
- B Pénzügyi tranzakciók
- C Az EU fogyasztóvédelmi politikája és a hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C Az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkésztség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Szervezőkészség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Kockázatvállalás
- Pontosság
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumkésztség
- Meggyőzőkészség
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Tervezés
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Recepció feladatokat lát el
- Fogadja és elhelyezi a vendégeket
- Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
- Kérdezi a vendégeket az igényeikről
- Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
- Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
- Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)
- Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
- Gyermekegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez
- Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait
- Műveli és tanítja a hagyományokat
- Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul
- Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
- Kapcsolatot tart a vendégekkel
- Kommunikál a vendégekkel
- Méri a vendégek elégedettségét
- Kölcsönözhető eszközöket biztosít
- Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Vendéglátás és idegenforgalom
- B Vendégfogadás
- B Programszervezés
- C Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat

- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Kézügyesség
- 3 Népi kismesterségek eszközei

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Megbízhatóság
Rugalmasság
Szervezőképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Kézügyesség
Türelem

Társas kompetenciák:

Tolerancia
Kompromisszum-készség
Segítőkészség
Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
A környezet tisztántartása
Információgyűjtés
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Kreativitás, ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Beszerzi az árut
Ételt készít és felszolgál
Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízletesen terít, felszolgál
Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait
Hagyományos, tájjellegű ételeket főz
Vegetáriánus ételeket főz
Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)
Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére
Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat
Napi takarítást végez
Alapvető karbantartási munkákat végez
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
Igény esetén teljes ellátást biztosít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- A Élelmiszerismeret, ételkészítés
- A Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek
- A Terítés, felszolgálás, italismeret
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem
- B Elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Konyhatechnikai eszközök
- 3 Kéziszerszámok a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Megbízhatóság
Ízérzékelés
Tűrőképesség
Kézügyesség
Pontosság
Türelem
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

Tolerancia
Kompromisszumképesség
Segítőkészség
Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiénias tevékenység végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Ellenőrzött helyről vásárol
Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket
Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit
Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiéniját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket
Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- B Higiénia
- A Környezetvédelem
- A Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Megbízhatóság
Felelősségtudat
Pontosság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
Meggyőzőkészség
Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat
Felismeri a betegségek tüneteit
Gyümölcsöt és zöldséget termel
Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket
Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít
Borászati tevékenységet folytat
Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- C Borkészítés alapjai
- B Állattartás és takarmányozás
- B Állati termékek előállítása
- B Állatvédelmi és állatjólléti ismeretek alkalmazása
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Zöldség- gyümölcstermesztés és feldolgozás eszközei
- 4 Állattartás és állati termék előállítás
- 3 Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Ízérezékelés
Felelősségtudat
Kézügyesség
Pontosság
Türelem
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

Udvariasság

Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség
Kommunikációs rugalmasság
Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1457-06 Takarítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Napi takarítást végez
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
Ágyneműt, törölközőt cserél
Megvarrja az elszakadt textiliát, mos, szárít, vasal
Igény szerint elvégzi a vendég ruháinak tisztítását

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Kézügyesség
Pontosság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
Udvariasság

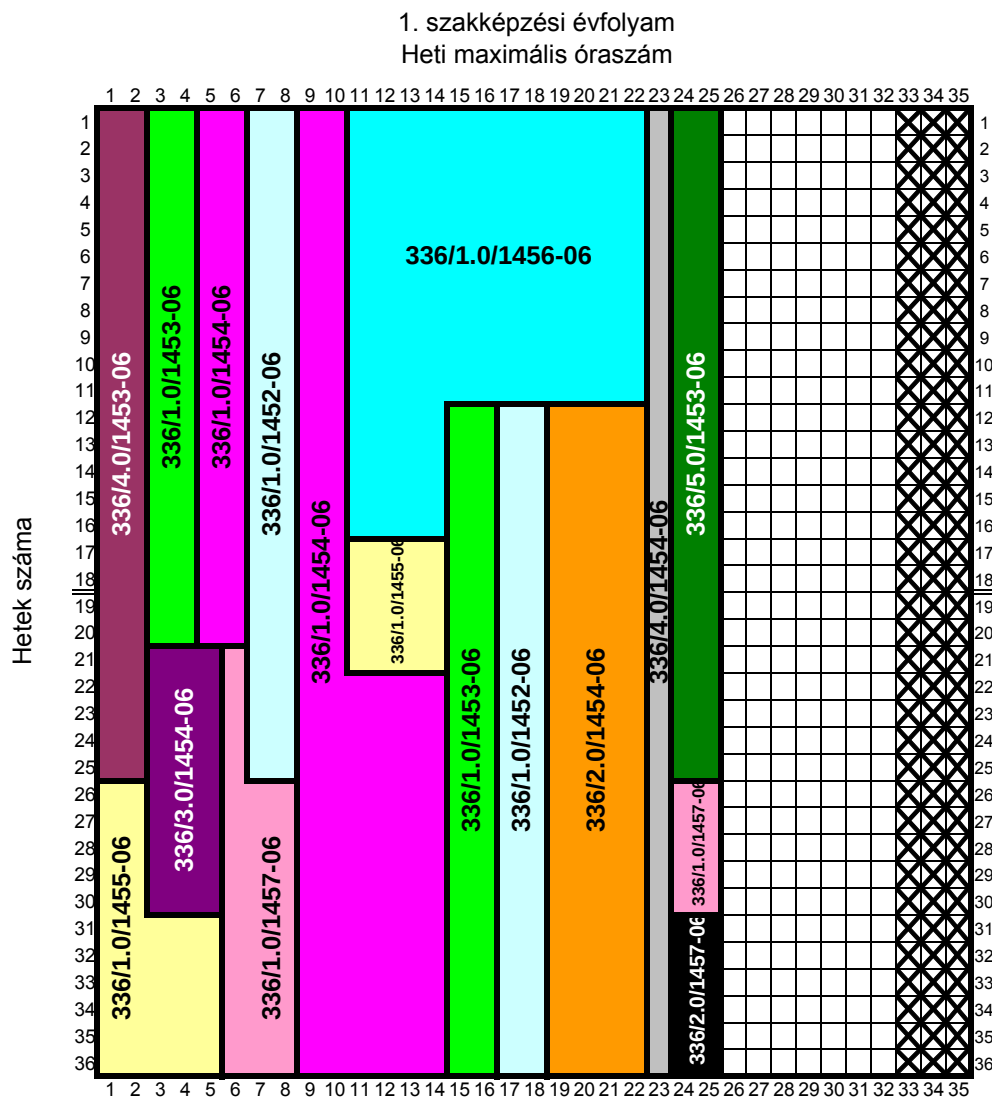
Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1452-06	Gazdálkodás
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés
1457-06	Takarítás

8. A képzés szerkezete

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés időterve



Nyári összefüggő szakmai gyakorlat: 90 óra

A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

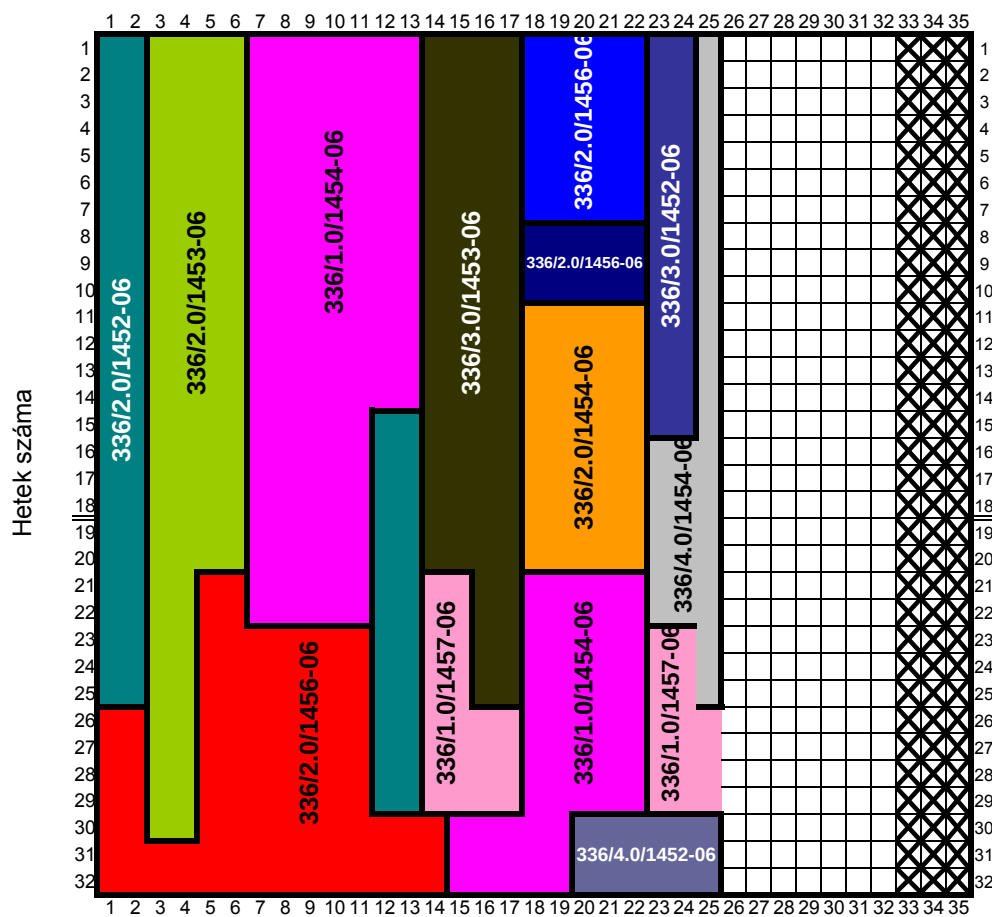
Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

2. szakképzési évfolyam

Heti maximális óraszám



A szakmai program készítésekor az időtervben feltüntetett szabad sávot kötelező kitölteni új tananyagegységekkel, és/vagy a központi programban szereplő kötelező tananyagegységek időkeretének növelésével.

Új tananyagegységek lehetnek:

- a 0001-06 azonosító számú, „A vállalkozások alapítása, működtetése, átszervezése, megszüntetése” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegységek
- a 2450-06 azonosító számú, „Egészségmegőrzés, egészségfejlesztés” megnevezésű szakmai követelménymodul alapján készült tananyagegység

További új tananyagegységként a helyi igényeknek megfelelők is alkothatók.

**A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés
szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek**

A tananyagegység						
sorszám	azonosítója	megnevezése	óraszám			
			elméleti	elmélet- igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
1	336/1.0/1452-06	Vállalkozás alapítása, indítása, fejlesztése	100	0	0	100
2	336/2.0/1452-06	Ügyvitel, számvitel, pénzügy	0	80	0	80
3	336/3.0/1452-06	Marketing, reklám	0	30	0	30
4	336/4.0/1452-06	Képzés, önfejlesztés	0	0	18	18
5	336/1.0/1453-06	Családi vendéglátás	40	0	50	90
6	336/2.0/1453-06	Programszervezés	0	0	100	100
7	336/3.0/1453-06	Hagyományörzés	40	0	50	90
8	336/4.0/1453-06	Idegenforgalom	50	0	0	50
9	336/5.0/1453-06	Falusi turizmus	50	0	0	50
10	336/1.0/1454-06	Ételkészítés	140	0	230	370
11	336/2.0/1454-06	Terítés, felszolgálat	50	0	100	150
12	336/3.0/1454-06	Takarítás	0	0	30	30
13	336/4.0/1454-06	Munkavédelem	75	0	0	75
14	336/1.0/1455-06	Élelmiszer-higiénia és a munkakörnyezet biztonsága	0	40	20	60
15	336/1.0/1456-06	Állattartás	63	0	89	152
16	336/2.0/1456-06	Kertművelés, kertészeti termékek feldolgozása	70	0	81	151
17	336/1.0/1457-06	Lakásgondozás	48	0	44	92
18	336/2.0/1457-06	Ház körüli teendők	0	0	12	12
Mindösszesen óra:			726	150	824	1700

A tanár kötelező óraszámát kell alkalmazni a gyakorlati oktatónál abban az esetben, ha a központi program (tanterv) szerint elméletigényes szakmai tantárgy gyakorlati képzésében tart tanórai foglalkozást.

Azokban a speciális szakiskolákban és készségfejlesztő speciális szakiskolákban, valamint a közoktatási törvény 27. § (8) bekezdése szerinti oktatásban résztvevők számára a rész-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés szakmai programjának kialakítása során a szakmai és vizsgakövetelményben megadott közös modulokat kell alapul venni.

Az iskolai rendszerben oktatható rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek óraszámait (óratervét) a szakképző iskola úgy állíthatja össze, hogy a szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek táblázatban szereplő tananyagegység azonosítói és a szakmai és vizsgakövetelményben a rész-szakképesítésre meghatározott követelménymodulok megegyező azonosítói alapján választja ki a tananyagegységeket.

Ha a rész-szakképesítés egy követelménymodulja a szakképesítés egy követelménymoduljának csak a részét képezi, úgy a rész-szakképesítés követelménymoduljához tartozó tananyagegységet ennek figyelembevételével
- a szakképesítés követelménymoduljához kapcsolódó tananyagegység többlet tartalmának elhagyásával - kell kialakítani.

A szakképzési törvény alapján: "12. §[1] (2)[2] A szakmai vizsga állami vizsga. A szakiskolában és a szakközépiskolában a szakképzési évfolyamokon szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai vizsgára történő felkészítés folyik. A speciális szakiskolában és a készségfejlesztő speciális szakiskolában, valamint a közoktatási törvény 27. §-ának (8) bekezdése szerint szervezett oktatásban résztvevők számára részszerzésre irányuló felkészítés is folyhat."

9. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1452-06 Gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági és vállalkozási ismeretek, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, ügyviteli eszközök kezelése stb.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vendéglátó- és idegenforgalmi ismeretek: vendégfogadás, programszervezés, kapcsolattartás a vendégekkel, népművészet, népi kismesterségek, népszokások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmiszerismeret, ételkészítés, terítés, felszolgálás, italismeret, kommunikáció magyar és idegen nyelven

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka és környezetvédelem, higiénia

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Takarítás, karbantartás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiénias tevékenység végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ételkészítéssel kapcsolatos higiénias feladatok ellátása, a környezet tisztasága

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1457-06 Takarítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A szállás higiénias feltételeinek biztosítása, takarítás, mosás, szárítás, vasalás, varrás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szálláshigiéniai feltételei, biztosításának módjai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

A szakmai vizsga értékelése %-osan

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 40

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 5

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 10

A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

10. Egyéb feltételek, információk, beszámítható előzetes tanulmányok

A beszámítható előzetes tanulmányok meghatározásakor az „Útmutató a Panziós, falusi vendéglátó szakképesítés képzéséhez beszámítható előzetes tudás felméréséhez” c. dokumentumban foglaltak szerint kell eljárni.

II. A központi program tananyagegységei

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljaihoz rendelt tananyagegységek

1. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1452-06	Vállalkozás alapítása, indítása, fejlesztése	sza	336/1.1/1452-06	50	0	0	100
		szk	336/1.2/1452-06	50	0	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Vállalkozás alapítása, indítása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Felméri a helyi adottságoknak megfelelő turisztikai szolgáltatás lehetőségeit
- Elindítja a vállalkozását
- Üzleti tervet készít/készített
- Elkészíti, elkészítteti a szükséges tervdokumentációkat, tanulmányokat
- Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges alapvető anyagi, emberi, technológiai erőforrásokat
- Megvalósítja a beruházást
- Beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket
- Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus A vállalkozás alapítása, működtetése
- B típus Gazdasági és vállalkozási alapismeretek
- C típus Vállalkozások indítása
- B típus Levelezés
- B típus Dokumentumkészítés, kezelés
- C típus Az EU fogyasztóvédelmi politikája és a hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C típus Az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C típus Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

3. szint Telefonálás idegen nyelven

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezés

Kreativitás, ötletgazdagság

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Döntésképeség

Kockázatvállalás

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Meggyőzőkészség

Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Számítógép-terem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Önfoglalkoztató magánszemély, egyéni vállalkozás, társas vállalkozási formák jellemzése

A vállalkozás környezetének, az igényeknek és a lehetőségeknek felmérése

Üzleti terv fogalma, felépítése, szükségessége, tartalma

Forrásteremtés a vállalkozásokhoz (saját erő, hitellehetőségek, pályázatokon való részvétel)

A pályázatok készítése, lebonyolítása, elszámolása

Engedélyek beszerzése, beruházás megvalósítása, minősítés, működési engedély.

Engedélyező hatóságok

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Vállalkozás fejlesztése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Fejleszti a vállalkozását

Folyamatosan szépíti a környezetet

Szintentartó beruházást folytat

Modernizálja az ellátás színvonalát

Védi az épített és természeti környezetet

Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Szerződéseket köt szóban és írásban

Egyedi árajánlatot készít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus A vállalkozás alapítása, működtetése

B típus Gazdasági és vállalkozási alapismeretek

C típus Vállalkozásfejlesztés

C típus Vállalkozások működtetése
B típus Levelezés
B típus Eszközkezelés
B típus Dokumentumkészítés, kezelés
C típus A fogyasztóvédelmi intézményrendszer

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Tervezés
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Döntésképesség
Kockázatvállalás
Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Meggyőzőkészség
Kompromisszumkészség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%
Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%
Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem
Számítógép-terem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A fejlesztési cél meghatározása. A fejlesztés költségeinek megtervezése, üzleti terv
Forrásteremtés a fejlesztéshez (saját erő, hitellehetőségek, pályázatokon való részvétel)
A fejlesztés lehetséges megtérülése, pénzügyi terv
A fejlesztés hatása a vendégforgalomra
A fejlesztés megvalósítása, új beruházással, vagy minőségfejlesztéssel
Engedélyek beszerzése

2. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/2.0/1452-06	Ügyvitel, számvitel, pénzügy	sza	336/2.1/1452-06	0	50	0	80
		sza	336/2.2/1452-06	0	30	0	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.1/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Ügyvitel

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Számlát/szállítólevelet készít nyomtatványon/számítógépes program segítségével

Levelezést folytat beszállítókkal/vevőkkel/szakhatóságokkal/szakmai szervezetekkel postai úton/emailban

Telefont, faxot, számítógépet, szükség szerint pénztárgépet és egyéb ügyviteltechnikai eszközöket kezel

A munkavégzéshez szükséges dokumentumokat biztosítja/biztosítja és vezeti (munkaügyi, számviteli, pénzügyi, adózási, minőségbiztosítási)

Ügyviteli munkát végez

Nyilvántartásokat kezel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek

B típus Nyomtatványok használata, kitöltése

B típus Levelezés

B típus Eszközkezelés

B típus Dokumentumkészítés, kezelés

B típus Számviteli műveletek, nyilvántartás

B típus Pénzügyi tranzakciók

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Olvasott szakmai szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kommunikációs rugalmasság

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Tanulói tevékenységformák:

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 30%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Tanroda
Gyakorlóterem
Számítógép-terem

Képzési idő:

50 óra elméletigényes gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A munkavégzéshez szükséges dokumentumok beszerzése, szabályos kitöltése
A működéssel kapcsolatos jelentések elkészítése, határidők
Levelezést folytat a kapcsolatban állókkal, szerződést köt, jelzi a hibás, vagy nem határidőre történő teljesítést a partner fele, szükség esetén megteszi az intézkedéseket
Ügyviteli tevékenységet folytat, nyilvántartásokat vezet, bevételeket készít
Irodai eszközöket, számítógépet kezel, használja az internetet, és az elektronikus
Eredménykimutatás, jelentések készítése

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.2/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Számvitel, pénzügy

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez
Vendégforgalommal, beszerzésekkel kapcsolatos pénzügyi műveleteket végez
Készpénzzel, vagy készpénzkímélő módon fizettet
Házipénztárt kezel
Banki, postai tranzakciókat végez
Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Eszközkezelés
B típus Dokumentumkészítés, kezelés
B típus Pénzügyi műveletek, pénzkezelés
B típus Számviteli műveletek, nyilvántartás
B típus Pénzügyi tranzakciók

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
3. szint Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű beszédképesség
3. szint Telefonálás idegen nyelven
3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kommunikációs rugalmasság
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Tanulói tevékenységformák:

- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 30%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

- Taniroda
- Gyakorlóterem
- Számítógép-terem

Képzési idő:

- 30 óra elméletigényes gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Számlák szabályos kitöltése, nyilvántartása, befogadása
- Kifizetések készpénzzel házipénztárból, pénztárgép kezelése, elektronikus fizettetés, kártyaleolvasó kezelése
- Elektronikus, vagy postai úton történő átutalások
- Bérfizetés készpénzzel, vagy utalással
- Adózás szabályai, adóbevallás készítése. A vállalkozás költségeinek kimutatása

3. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/3.0/1452-06	Marketing, reklám	sza	336/3.1/1452-06	0	30	0	30

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/3.1/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Marketing, reklám

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Marketing tevékenységet végez
- Reklámozza vállalkozását
- Piackutatást végez, kapcsolatot épít leendő vendégeivel
- Kezeli a reklamációt
- Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Marketing tevékenység
- B típus Levelezés
- B típus Dokumentumkészítés, kezelés

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédkésztség
- 3. szint Szakmai nyelvezetű íráskésztség, fogalmazás írásban
- 3. szint Idegen nyelvű beszédkésztség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Meggyőzőképesség
- Kommunikációs rugalmasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség

Tanulói tevékenységformák:

- Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 30%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Taniroda

Demonstrációs terem

Utcai környezet

Képzési idő:

30 óra elméletigényes gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Marketing eszközök (marketing mix, marketing információs rendszer) ismerete és alkalmazása. Esettanulmány készítése

A falusi turizmus marketing sajátosságai, marketing tevékenységek, marketing kommunikáció

Reklámhordozók, reklámeszközök: sajtó-, rádió-, szabadtéri-, beltéri, audiovizuális

Arculatervezés (logo, névjegykártya, levelepapír, ültetőkártya, stb.). Cégbemutató szórólap tartalmi és formai követelményei, készítése

Internet, on-line marketing: jelentősége, jellemzői. A honlap tartalmi és formai előírásai.

Reklámeszközök az interneten

4. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/4.0/1452-06	Képzés, önfejlesztés	sza	336/4.1/1452-06	0	0	18	18

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/4.1/1452-06

A tananyagelem megnevezése:

Képzés, önfejlesztés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Részt vesz szakmai rendezvényeken, kiállításokon
- Kapcsolatot tart más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel
- Munkaerő - fejlesztési tevékenységet végez
- Folyamatosan képezi magát és munkatársait, lehetőség szerint tanulmányutakon vesz részt

Figyelemmel kíséri a jogi, pénzügyi, szakmai változásokat

Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Levelezés
- C típus Vállalkozásfejlesztés
- C típus Vállalkozások működtetése

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3. szint Idegen nyelvű beszédképesség
- 3. szint Telefonálás idegen nyelven

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Új ötletek, megoldások kipróbálása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

- Tapasztalatok utólagos ismertetése szóban 40%
- Tapasztalatok helyszíni ismertetése szóban 40%
- Részvétel az ügyfélfogadáson, esetmegfigyelés 20%

A képzési helyszín jellege:

Taniroda

Utcai környezet

Könyvtár

Képzési idő:

18 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

5. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti igényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1453-06	Családi vendéglátás	szk	336/1.1/1453-06	40	0	0	90
		szk	336/1.2/1453-06	0	0	50	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Bejelentkezéssel kapcsolatos feladatok I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Recepció feladatokat lát el
- Fogadja és elhelyezi a vendégeket
- Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
- Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
- Kommunikál a vendégekkel
- Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait
- Kérdezi a vendégeket az igényeikről

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Vendéglátás és idegenforgalom
- B típus Vendégfogadás
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
- 3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Információgyűjtés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kitartás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%

A képzési helyszín jellege:

- Tanterem

Képzési idő:

- 40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vendégfogadás szabályai, a recepciós (és/vagy gazdaasszony, háziasszony) feladatai a vendégfogadással kapcsolatban
Kommunikáció a vendéggel, az igényfelmérés, és a lehetőségekről való tájékoztatás szabályai
Speciális igényű vendég fogalma, a speciális igények csoportosítása, kielégítésének lehetőségei
A vagyontvédelem fogalma, szabályai, biztosításának lehetőségei

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Bejelentkezéssel kapcsolatos feladatok II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Kérdezi a vendégeket az igényeikről
Recepciós feladatokat lát el
Fogadja és elhelyezi a vendégeket
Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
Kommunikál a vendégekkel
Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Vendéglátás és idegenforgalom
B típus Vendégfogadás
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség
3. szint Telefonálás idegen nyelven
3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Információgyűjtés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Rugalmasság
Szervezőképesség
Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Tolerancia
Kompromisszum-képesség
Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 50%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 50%

A képzési helyszín jellege:

Működő turisztikai egység
Gyakorlóterem

Képzési idő:

50 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Fogadja a vendégeket, bemutatja a szállást, szükség esetén választási lehetőséget biztosít. Lehetőséget biztosít a speciális igények kielégítésére.

Tájékoztatja a vendéget a lehetőségekről, kikérdezi az igényekről. Kultúráltnan kommunikál, odafigyel a vendégre

Tájékoztatja a vendéget a vagyontárgyainak biztonságos elhelyezéséről (személygépkocsi, pénz, ékszerek, műszaki cikkek, stb.), igény esetén biztosítja a legjobb megoldást

6. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméleti-gyakorlati	gyakorlati	összes
336/2.0/1453-06	Programszervezés	szk	336/2.1/1453-06	0	0	60	100
		szk	336/2.2/1453-06	0	0	40	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.1/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Szabadidős tevékenységek szervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
- Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
- Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvár főzés, stb.)
- Kapcsolatot tart a vendégekkel
- Méri a vendégek elégedettségét
- Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)
- Kölcsönözhető eszközöket biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Speciális szakmai alapismeretek
- B típus Vendéglátás és idegenforgalom
- B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
- C típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B típus Programszervezés
- A típus Higiénia
- A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3. szint Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3. szint Idegen nyelvű beszéd-készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Információgyűjtés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szervező-készség
- Megbízhatóság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszum-készség

Kommunikációs rugalmasság

Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Működő turisztikai egység

Gyakorlóterem

Képzési idő:

60 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Saját portán megrendezhető programok: a vendég bevonása a termelő tevékenységbe (növény-, állatápolás)

Közös sütés-főzés, kerti sütés-főzés

Családi ünnepek beépítése a vendéglátásba (eljegyzés, esküvő, születésnap, névnap, stb.)

Egyházi ünnepek, helyi hagyományok, népszokások beépítése a vendéglátásba

Programok a vendéglátó portán kívül: falunapok, fesztiválok, búcsúk, népművészeti vásárok, termelési bemutatók, borfesztiválok, borutak

Gasztronómiai rendezvények, kiállítások, bemutatók, főzőversenyek. Lovasprogramok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőség. Kerékpározási lehetőség

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.2/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Gyermekprogramok szervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről

Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását

Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez

Kapcsolatot tart a vendégekkel

Méri a vendégek elégedettségét

Kölcsönözhető eszközöket biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

B típus Programszervezés

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia

C típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Információgyűjtés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Szervezőképesség
- Megbízhatóság
- Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Segítőképesség
- Kommunikációs rugalmasság
- Tolerancia

Tanulói tevékenységformák:

- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

- Működő turisztikai egység
- Gyakorlóterem

Képzési idő:

- 40 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- Biológia óra falun, tanyán. Növénygyűjtés, állatsimogatás
- Rossz idő esetén beltéri játéklehetőségek, társasjáték. Szabadidős játéklehetőségek, szükség és igény szerint gyermekmegőrzés biztosítása
- Közös játék a szülőkkel, egyszerű ház körüli feladatokba történő bevonás, mesedélután, játékos versenyek, stb.

7. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/3.0/1453-06	Hagyományörzés	szk	336/3.1/1453-06	40	0	0	90
		szk	336/3.2/1453-06	0	0	50	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/3.1/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Hagyományörzési ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait

Műveli és tanítja a hagyományokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

C típus Népművészet, népi kismesterségek, népszokások

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Népi kismesterségek eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A hagyományok ismerete, csoportosítása, tanításának lehetőségei. Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, hagyományörzés lehetőségei

Népi kismesterségek, népviselet, népszokások ismerete. Egyházi ünnepek, helyi hagyományok ismerete, bemutatásuk lehetőségei

Hagyományörző és hagyományteremtő rendezvények, esztendő ünnepeihez kötődő rendezvények

Új hagyományok és szokások. Ünnepnaptár

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/3.2/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Hagyományörzés gyakorlata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul
Kapcsolatot tart a vendégekkel
Méri a vendégek elégedettségét

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek
B típus Vendéglátás és idegenforgalom
B típus Programszervezés
C típus Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
C típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű beszédképesség
3. szint Kézügyesség
3. szint Népi kismesterségek eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Információgyűjtés
Kreativitás, ötletgazdagság

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás
Kézügyesség
Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem
Utcái környezet
Gyakorlóterem

Képzési idő:

50 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A népi kismesterségek bemutatása, egyszerű tárgyak készítése, készíttetése (gyöngyfűzés, fafaragás, agyagozás, bőrzés), a vendégek bevonása a tevékenységbe

Néptánc bemutatók, alaplépések megtanítása, táncház. Népviselő, népszokások bemutatása. Népi játékok tanítása

8. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/4.0/1453-06	Idegenforgalom	szk	336/4.1/1453-06	50	0	0	50

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/4.1/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Idegenforgalmi alapismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Információgyűjtés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Elhivatottság, elkötelezettség

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A turizmus rendszere és története:

- a turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban,
- Magyarország turisztikai vonzerői,
- kereslet és kínálat a kölcsönös függések rendszerében,
- az idegenforgalmi piac működési mechanizmusa

A turizmus és a vendéglátás kapcsolódási pontjai

A turizmus fejlődéstörténete:

- a turizmus fogalmának meghatározása
- idegenforgalom az ókortól a XXI. századig
- a gépkocsi, a repülőgép és a tömegturizmus kora

9. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/5.0/1453-06	Falusi turizmus	szk	336/5.1/1453-06	50	0	0	50

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/5.1/1453-06

A tananyagelem megnevezése:

Falusi turizmus megszervezése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Vendéglátás és idegenforgalom

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A vidéki turizmus megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus, ökoturizmus, tematikus utak

A falusi vendéglátás és a fizetővendéglátás kapcsolata

A falusi vendéglátás településkörnyezete

A falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása

A falusi vendéglátásra alkalmas lakókönyezet kialakítása

A szálláshelyek minősítési rendszere, minősége

A falusi vendéglátás szervezési feladatai

10. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1454-06	Ételkészítés	sza	336/1.1/1454-06	40	0	0	370
		sza	336/1.2/1454-06	50	0	0	
		sza	336/1.3/1454-06	50	0	0	
		sza	336/1.4/1454-06	0	0	60	
		sza	336/1.5/1454-06	0	0	70	
		sza	336/1.6/1454-06	0	0	40	
		sza	336/1.7/1454-06	0	0	60	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Árubeszerzés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Beszerzi az árut

Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Kompromisszumkészség

Meggyőzőkészség

Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Szaktanterem

Képzési idő:

40 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Élelmiszerek összetétele, csoportosítása, tulajdonságai, minősége. Ár/érték viszony felismerése. Az egészséges étrend fogalma, összeállítása

Speciális táplálkozási igény fogalma, kielégítésének lehetőségei

Élelmiszerek tárolása, szállítása. Hűtve-, fagyasztva tárolás, a hűtlánc fogalma, biztosítása, megszakadásának okai, következményei

Az élelmiszer-szállítás, -tárolás higiéniai követelményei, betartásának módjai

Rendelés összeállítása, beszerzés, szállítás lefolytatása, az élelmiszerek tárolása felhasználásig

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzés elmélete I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Hagyományos, tájjellegű ételeket főz

Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Szaktanterem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bevezetés a főzési, sütési munkába. Eszközüismeret

Egyszerű magyaros levesek, híg levesek, gyümölcslevesek készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

Frissensültek, pörköltök, tokányok (sertésből, marhából, baromfiból) készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

Sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.3/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzés elmélete II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Hagyományos, tájjellegű ételeket főz

Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Szaktanterem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Köretek és nyers saláták, egyszerű salátaöntetek készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

Felvert és kevert tészták, egyéb édességek készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

Táj-jellegű ételek készítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

Szabadban sütés-főzés ételeinek elkészítésének szabályai, segédanyagai, az elkészítés munkaműveletei

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.4/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

A főzés gyakorlata I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Hagyományos, tájjellegű ételeket főz

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Igény esetén teljes ellátást biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Pontosság

Türelem

Ízérzékelés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 30%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

60 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Bevezetés a főzési, sütési munkába. Eszközhasználat

Egyszerű magyaros levesek, híg levesek, gyümölcslevesek készítése

Frissensültek, pörköltök, tokányok (sertésből, marhából, baromfiból) elkészítése a higiéniai előírások betartásával
Sűrített főzelékek, egyszerű meleg- és hidegmártások készítése a higiéniai előírások betartásával

5. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.5/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

A főzés gyakorlata II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál
Hagyományos, tájjellegű ételeket főz
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
Igény esetén teljes ellátást biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés
A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek
B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség
5. szint Konyhatechnikai eszközök
4. szint Mennyiségérzék

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Pontosság
Türelem
Ízérzékelés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Munkamegfigyelés adott szempontok alapján 30%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha
Működő turisztikai egység

Képzési idő:

70 óra gyakorlat kislétszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Köreték és nyers saláták, egyszerű salátaöntetek készítése a higiéniai előírások betartásával
Felvert és kevert tészták, egyéb édességek készítése a higiéniai előírások betartásával
Táj-jellegű ételek készítése a higiéniai előírások betartásával

6. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.6/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Főzés a vendéggel

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kéz ügyesség

Pontosság

Türelem

Ízérvékelés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőképesség

Udváriasság

Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

40 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Táj-jellegű ételek készítése a vendég bevonásával

Szabadban sütés-főzés ételeinek elkészítése a vendég bevonásával

7. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.7/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Speciális étrendi igények kielégítése

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Vegetáriánus ételeket főz

Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Igény esetén teljes ellátást biztosít

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

A típus Élelmiszerismeret, ételkészítés

A típus Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

5. szint Konyhatechnikai eszközök

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Pontosság

Türelem

Ízérzékelés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 30%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

60 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Speciális táplálkozási igények fogalma, csoportosítása, kielégítésének lehetőségei

Ételek készítése liszt-, laktóz-, fehérjeérzékenyeknek, diabetikus ételek készítése

Vegetáriánus (vegetáriánus, ovo-lakto vegetáriánus) ételek készítése

Energiaszegény ételek készítése

11. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/2.0/1454-06	Terítés, felszolgálás	sza	336/2.1/1454-06	50	0	0	150
		sza	336/2.2/1454-06	0	0	50	
		sza	336/2.3/1454-06	0	0	50	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.1/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Terítés, felszolgálás elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízletesen terít, felszolgál

Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

A típus Terítés, felszolgálás, italismeret

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

-

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőképesség

Tolerancia

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 40%

Információk feladattal vezetett rendszerezése 20%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Szaktanterem

Képzési idő:

50 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A terítéssel/terítéssel szemben támasztott követelmények.
A terítés szempontjai az étkezés időpontja és/vagy helye alapján
A terítés anyagai, eszközei, asztali díszek. Asztalon történő elhelyezésük szabályai
A terítés, felszolgálat szabályai. Öltözködés, viselkedés, kommunikáció
Italok csoportosítása (alkoholos, alkohol-mentes), jellemzése. Az italajánlás szempontjai.
A magyar borok ismerete. Kóstoltatás szabályai. Pohárkiválasztás szempontjai

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.2/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Terítés, felszolgálat gyakorlata I.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál
Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízléseken terít, felszolgál
Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek
A típus Terítés, felszolgálat, italismeret
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédkészség
3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése
3. szint Idegen nyelvű beszédkészség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Pontosság
Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség
Udvariasság
Meggyőzőkészség
Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%
Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 30%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem
Gyakorlóterem
Működő turisztikai egység

Képzési idő:

50 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A terítés módjának kiválasztása az étkezés időpontja és/vagy helye alapján

A terítés anyagainak, eszközeinek kiválasztása a terítés módjához megfelelően

A terítés megoldása különböző szempontok alapján

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.3/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Terítés, felszolgálás gyakorlata II.

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ételt készít és felszolgál

Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízletesen terít, felszolgál

Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

A típus Terítés, felszolgálás, italismeret

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Idegen nyelvű szöveg megértése

3. szint Idegen nyelvű beszédképesség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiéniás szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Pontosság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkézség

Udvariasság

Meggyőzőképesség

Kommunikációs rugalmasság

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 30%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 30%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Gyakorlóterem

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

50 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Felszolgálás, italkínálás, kommunikáció
Asztalok leszedése, újraterítés szabályai

12. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/3.0/1454-06	Takarítás	sza	336/3.1/1454-06	0	0	30	30

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/3.1/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Takarítás és karbantartás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Napi takarítást végez

Alapvető karbantartási munkákat végez

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Kéziszerszámok a karbantartáshoz

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Tűrőképesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 60%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Gyakorlóterem

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

30 óra gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Tisztítószeres, eszközök, gépek balesetmentes és környezetkímélő módon történő használata

Takarítás a konyhában, étkezőben, étteremben, szociális helyiségekben
Egyszerű karbantartási tevékenységek végzése

13. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/4.0/1454-06	Munkavédelem	sza	336/4.1/1454-06	75	0	0	75

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/4.1/1454-06

A tananyagelem megnevezése:

Munkavédelmi ismeretek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

B típus Munkavédelem

B típus Elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Szakmai nyelvű szöveg megértése

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása

Problémamegoldás, hibaelhárítás

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Képzési idő:

75 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Munka-, tűz- és környezetvédelem fogalma, feladata

Biztonságos és higiénikus munkavégzés szabályai, kritériumai. Személyi és munkakörnyezeti higiénia. Foglalkozási ártalmak

Baleseti veszélyek és veszélyforrások ismerete, balesetelhárítás, balesetmegelőzés lehetőségei

Az elsősegélynyújtás szabályai

Tűzvédelem, tűzoltás, tűzoltó készülékek, tűz bejelentése

14. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1455-06	Élelmiszer-higiénia és a munkakörnyezet biztonsága	szk	336/1.1/1455-06	0	40	0	60
		szk	336/1.2/1455-06	0	0	20	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1455-06

A tananyagelem megnevezése:

Higiénia a konyhában

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ellenőrzött helyről vásárol

Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket

Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

A típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

B típus Higiénia

A típus Környezetvédelem

A típus Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 60%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

40 óra elméletigényes gyakorlat gyakorlati képzési csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Ellenőrzi az élelmiszerek minőség-megőrzési időtartamát, megsemmisíti a lejárt szavatossági idejű terméket

Biztosítja az alap- és segédanyagok, késztermékek tárolására szolgáló eszközök, berendezések, helyiségek tisztaságát, szükség esetén elvégzi a fertőtlenítést

Tisztán tartja a konyhai eszközöket, berendezéseket, padozatot, csempét, fertőtleníti a lefolyókat

Biztonságosan tárolja, előkészíti, használja a tisztító- és fertőtlenítőszereket

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1455-06

A tananyagelem megnevezése:

Munkatársak és a munkakörnyezet higiénája

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiénáját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket

Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet

Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

B típus Higiénia

A típus Környezetvédelem

A típus Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkézség

Meggyőzőkézség

Empatikus készség

Tanulói tevékenységformák:

Műveletek gyakorlása 60%

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankonyha

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

20 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Biztosítja az alkalmazottak számára a személyi higiénia biztosításához szükséges feltételeket, ellenőrzi azok használatát és a higiénia betartását, a szükséges orvosi vizsgálatok elvégzését

Tisztán tartja a játszóteret, homokozót, távol tartja tőle az állatokat. Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen házon belül és kívül. Gondoskodik a rágcsálóirtásról a megfelelő bűvöládák kihelyezésével

Rendszeresen takarítja a kijelölt dohányzóhelyet

15. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1456-06	Állattartás	sza	336/1.1/1456-06	30	0	0	152
		szk	336/1.2/1456-06	0	0	45	
		szk	336/1.3/1456-06	33	0	0	
		szk	336/1.4/1456-06	0	0	44	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Állattartás elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat

Felismeri a betegségek tüneteit

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Állattartás és takarmányozás

B típus Állatvédelmi és állatjólléti ismeretek alkalmazása

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Környezetvédelem

B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Állattartás és állati termék előállítás

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kitartás

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Gyakorlóterem

Szaktanterem

Képzési idő:

30 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Háziállat fajok és fajták (különös tekintettel az őshonos fajokra és fajtákra) jellemzése, igényeik, tartási körülményeik

Háziállat fajok és fajták tartása, takarmányozása (baromfifélék, szarvasmarha, ló, sertés, juh, kecske, nyúl, stb.)

Leggyakoribb betegségek ismerete

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Állattartás gyakorlata

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat

Felismeri a betegségek tüneteit

Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

B típus Állattartás és takarmányozás

B típus Állatvédelmi és állatjólléti ismeretek alkalmazása

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Környezetvédelem

B típus Állati termékek előállítása

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

3. szint Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz

4. szint Állattartás és állati termék előállítás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat

Kézügyesség

Pontosság

Türelem

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Kapcsolatteremtő készség

Empatikus készség

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 20%

Műveletek gyakorlása 40%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tangazdaság

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

45 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Háziállat fajok és fajták tartása, takarmányozása (baromfifélék, szarvasmarha, ló, sertés, juh, kecske, nyúl, stb.)

Napi gondozás, almolás, takarmányozás. Fiatal állatok gondozása

Leggyakoribb betegségek felismerése

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.3/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Az állati termék előállításának elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Állattartás és állati termék előállítás

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Gyakorlóterem

Szaktanterem

Képzési idő:

33 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Állati termék-előállítás élettani alapjai. Vágóállatok értékelése, vágásérettség, vágósúly

Vágás, elsődleges termék előállítás (hús, csontos hús, belsőségek), töltelékáru készítés (kolbászféleségek, hurkafélék, kenőmájas, disznósajt, füstölt termékek) elméleti alapjai
Házi disznóölés, feldolgozás elméleti alapjai. Tejtermék (sajt, tejszín, tejföl, túró, vaj) házi előállításának lehetőségei
Tartósítási eljárások
Higiénia a termék előállításban

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.4/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Az állati termék előállítása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket
Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

3. szint Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz
4. szint Állattartás és állati termék előállítás
4. szint Mennyiségérzék
3. szint Elemi számolási készség

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérvékelés
Pontosság
Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Áruterelő szakmai munkatevékenység 20%
Műveletek gyakorlása 40%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Működő turisztikai egység
Kisüzemi termelőhely
Gyakorlóterem

Képzési idő:

44 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Vágás, elsődleges termék előállítás (hús, csontos hús, belsőségek), töltelékáru készítés (kolbászfélések, hurkafélék, kenőmájas, disznósajt, füstölt termékek) a higiéniai és munkavédelmi előírások betartásával

Házi disznóölés, feldolgozás elméleti alapjai. Tejtermék (sajt, tejszín, tejföl, túró, vaj) házi előállítása a higiéniai és munkavédelmi előírások betartásával

Tartósítási eljárások alkalmazása. A vendég bevonása a termékfeldolgozásba

16. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/2.0/1456-06	Kertművelés, kertészeti termékek feldolgozása	szk	336/2.1/1456-06	35	0	0	151
		szk	336/2.2/1456-06	0	0	45	
		szk	336/2.3/1456-06	35	0	0	
		szk	336/2.4/1456-06	0	0	36	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.1/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

A kertművelés elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Gyümölcsöt és zöldséget termel

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

C típus Gyümölcs-, zöldségtermesztés

C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Zöldség- gyümölcstermesztés és feldolgozás eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

A képzési helyszín jellege:

Demonstrációs terem

Gyakorlóterem

Szaktanterem

Képzési idő:

35 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gyümölcsstermesztés alapjai, növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás
Szőlőstermesztés alapjai, növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás
Biotermesztés alapjai, növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás
Zöldségstermesztés alapjai, növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás
Dísznövénystermesztés, ápolás, felhasználás

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.2/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Kertművelés

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít
Borászati tevékenységet folytat
Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek
B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
C típus Gyümölcs-, zöldségstermesztés
C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
C típus Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
C típus Borkészítés alapjai
B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia
A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat
3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség
3. szint Elemi számolási készség
4. szint Mennyiségérzék
4. szint Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Pontosság
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság
Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Árutermlő szakmai munkatevékenység 20%
Műveletek gyakorlása 40%
Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankert
Tangazdaság

Működő turisztikai egység

Képzési idő:

45 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A gyümölcsstermesztés: növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás

Szőlőstermesztés: növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás

Biotermesztés: növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás

Zöldségstermesztés: növényápolás, növényvédelem, betakarítás, tárolás

Dísnövénystermesztés, ápolás, felhasználás

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.3/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Kertészeti termékek feldolgozásának elmélete

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít

Borászati tevékenységet folytat

Igényt szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

C típus Gyümölcs-, zöldségstermesztés

C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

C típus Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás

C típus Borkészítés alapjai

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Mennyiségérzék

4. szint Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérvékelés

Pontosság

Fejlédőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Olvasott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

Olvasott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 25%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 25%

A képzési helyszín jellege:

Tankert

Tangazdaság

Képzési idő:

35 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gyümölcsfélék feldolgozásának alapjai, ízek, lekvárok, befőttek, szörpök, gyümölcslevek készítésének ismeretei

Zöldségfélék tartósításának alapjai (savanyítás, befőzés, szárítás, stb.)

Borászati ismeretek

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.4/1456-06

A tananyagelem megnevezése:

Kertészeti termékek feldolgozása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít

Borászati tevékenységet folytat

Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Speciális szakmai alapismeretek

B típus Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

C típus Gyümölcs-, zöldségtermesztés

C típus Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

C típus Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás

C típus Borkészítés alapjai

B típus Munka- és környezetvédelem, higiénia

A típus Higiénia

Hozzárendelt szakmai készségek:

1. szint Elemi szintű számítógéphasználat

3. szint Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

3. szint Szakmai nyelvű beszédképesség

3. szint Elemi számolási készség

4. szint Mennyiségérzék

4. szint Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Ízérzékelés

Pontosság

Fejlődőképesség, önfejlesztés

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Udvariasság

Kapcsolatteremtő készség

Tanulói tevékenységformák:

Árutermelő szakmai munkatevékenység 20%

Műveletek gyakorlása 40%

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

Tankert

Tangazdaság

Képzési idő:

36 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Gyümölcsfélék feldolgozása: ízek, lekvárok, befőttek, szörpök, gyümölcslevek készítése.

Aszalás

Tartósítási eljárások alkalmazása (savanyúságok, savanyú káposzta, stb. készítése

Szőlő feldolgozása, borkezelés

Szárított zöldségek, gomba készítése

17. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
azonosítója	megnevezése	jellege	azonosítója	óraszám			
				elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/1.0/1457-06	Lakásgondozás	szk	336/1.1/1457-06	38	0	0	92
		szk	336/1.2/1457-06	10	0	0	
		szk	336/1.3/1457-06	0	0	26	
		szk	336/1.4/1457-06	0	0	18	

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.1/1457-06

A tananyagelem megnevezése:

Szálláshigiéniai feltételek

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Napi takarítást végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
- Ágyneműt, törölközőt cserél
- Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal
- Igény szerint elvégzi a vendég ruháinak tisztítását

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A típus Higiénia
- A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Megbízhatóság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

- Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%
- Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

38 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Higiénia fogalma, jelentősége, személyi és környezeti higiénia

A higiénia biztosításának lehetőségei, módjai

Ellenőrzés módja, gyakorisága, ellenőrző hatóságok

Tisztítás, fertőtlenítés, takarítás, rovar- és rágcsálóirtás célja, módja, eszközei, anyagai

Takarítási technikák: ajtó, ablak, padló és falburkolat, szőnyeg, padlószőnyeg, parketta, fényezett és fényezetlen bútor, kárpit, tükör kád, mosdó, csaptelepek, lefolyó stb. tisztításának módszerei

2. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.2/1457-06

A tananyagelem megnevezése:

Tisztítószer

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Napi takarítást végez

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia

A típus Higiénia

A típus Környezetvédelem

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Hozzárendelt társas kompetenciák:

Segítőkészség

Tanulói tevékenységformák:

Hallott szöveg feldolgozása jegyzeteléssel 50%

Hallott szöveg feladattal vezetett feldolgozása 50%

A képzési helyszín jellege:

Tanterem

Képzési idő:

10 óra elmélet osztálykeretben

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Tisztítószer csoportosítása hatás és összetétel szerint

Fertőtlenítőszer csoportosítása, jellemzése, felhasználásának feltételei

Tisztító, fertőtlenítő szer mérgező hatása, szabályos felhasználásuk

3. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.3/1457-06

A tananyagelem megnevezése:

Takarítás a lakásban

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Napi takarítást végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

- B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A típus Higiénia
- B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

- 5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása
- Gyakorlatias feladatértelmezés

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Megbízhatóság
- Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Udvariasság

Tanulói tevékenységformák:

- Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 20%
- Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 40%
- Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 40%

A képzési helyszín jellege:

- Gyakorlóterem
- Szaktanterem

Képzési idő:

- 26 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

- A lakás/ház/hotel/szálloda napi takarítása, eszközök és anyagok szabályos felhasználása
- Kárpit, szőnyeg tisztítása, megfelelő vegyszerek kiválasztása, eszközhasználat
- Szociális helyiségek tisztítása, fertőtlenítése, toalettpapír, törölköző kihelyezése, kézmosó-folyadék biztosítása
- Ablak, ajtó tisztítása, függönycsere
- Rovarirtás, elleni védelem megoldása

4. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/1.4/1457-06

A tananyagelem megnevezése:

Mosás, öblítés, szárítás, vasalás, javítás

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
- Igény szerint elvégzi a vendég ruháinak tisztítását
- Ágyneműt, törölközőt cserél

Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia

B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

-

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés közvetlen irányítással 50%

Kiscsoportos szakmai munkavégzés irányítással 50%

A képzési helyszín jellege:

Szaktanterem

Képzési idő:

18 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

A mosási tényezők (víz, mosószer, eljárás, hőmérséklet, időtartam) szerepe a mosás folyamatában. Környezetbarát, környezetkímélő mosószerek megismerése

A különböző textíliák mosásához szükséges szerek megválasztása, mosás. Mosó és öblítőszer szükséglet meghatározása

Mosógépismeret, balesetmentes mosógépkezelés

A különböző textíliák víztelenítése: csavarás, centrifugálás, szárítás (fektetett, függesztett, csíptetett, csavart, pl. gyűrt anyagok), szárítógép használata

Különböző eredetű, mosással el nem távolítható foltok eltüntetése (pl. gyümölcs, fű, tinta stb.) folttisztítókkal

Az egyes ruhadarabok vasalásakor alkalmazott sorrendiség célszerűsége (a ruhadarab melyik részét vasaljuk először és azt követően, majd utolsóként). A vasalás és a hajtogatás szabályai

Vasalóismeret: elektromos és gőzvasalók, korszerű vasalóeszközök a háztartásban. A vasalás előkészületei, teendők a vasalás befejezése után

A ruházati textíliákon keletkezett hibák szakszerű, esztétikus kijavítása: lyukas és füles gombfelvarrás. Igény esetén a vendég ruházatának javítása

Mosási lehetőség biztosítás, vagy együtt mosás a vendéggel

18. TANANYAGEGYSÉG			Tananyagegységhez tartozó összes tananyagelem				
			azonosítója	óraszám			
azonosítója	megnevezése	jellege		elméleti	elméletigényes gyakorlati	gyakorlati	összes
336/2.0/1457-06	Ház körüli teendők	szk	336/2.1/1457-06	0	0	12	12

Megjegyzés: "sza" = szakmai alapképzés; "szk" = szakmai képzés

1. tananyagelem

A tananyagelem azonosítója:

336/2.1/1457-06

A tananyagelem megnevezése:

Külső környezet gondozása

Hozzárendelt feladatkompetenciák:

Napi takarítást végez

Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat

Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik

Hozzárendelt szakmai ismeretalkalmazások:

B típus Munka- és környezet-védelem, higiénia

A típus Higiénia

B típus Munkavédelem, elsősegélynyújtás

Hozzárendelt szakmai készségek:

5. szint Takarítóberendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5. szint Környezet-tudatosság

Hozzárendelt módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

A környezet tisztántartása

Hozzárendelt személyes kompetenciák:

Kézügyesség

Megbízhatóság

Pontosság

Hozzárendelt társas kompetenciák:

-

Tanulói tevékenységformák:

Önálló szakmai munkavégzés felügyelet mellett 100%

A képzési helyszín jellege:

Működő egység

Képzési idő:

12 óra gyakorlat kis létszámú csoportban

A tananyagelem tartalmának tömör meghatározása:

Játszóhely, kijelölt dohányzóhely napi rendben tartása

Kerti sütő- főzőhely rendben tartása

Úszómedence tisztán tartása

Sétautak, pihenőpadok környékének rendben tartása