

**PANZIÓS, FALUSI VENDÉGLÁTÓ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 812 01 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Panziós, falusi vendéglátó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszerkeztések		
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Mezőgazdasági gazdaasszony
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Szállodai szobaasszony

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5129

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Panziós, falusi vendéglátó	2	1800

**II.
EGYÉB ADATOK**

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Panziós, falusi vendéglátó

1. 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 megszerezhetők 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

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -

Időtartama (évben vagy félévben): -

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mezőgazdasági gazdaasszony

1. 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 megszerzhetőek 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

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szállodai szobaasszony

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III.

MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

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

2. 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.

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
-	-

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

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 A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

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:

- Kompromisszumkészség
- 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:

- Recepciós 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
- Gyermekek megőrzését 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, ízlésesen 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
Segítőképesség
Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiéniás 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 higiéniáját 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:

- Higiéniás 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
Ízérzékelés
Felelősségtudat
Kéz ügyesség
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 textíliát, 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

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés

A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű rész-szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1457-06	Takarítás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. 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

2. 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%

3. 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 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

2. vizsgarész:	50
3. vizsgarész:	20
4. vizsgarész:	10
5. vizsgarész:	20

A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész:	100
----------------	-----

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész:	40
6. vizsgarész:	60

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész:	15
2. vizsgarész:	40
3. vizsgarész:	20
4. vizsgarész:	15
5. vizsgarész:	10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

**VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Panziós, falusi vendéglátó	Mezőgazdasági gazdaasszony	Szállodai szobaasszony
Telefon	X	X	
Számítógép	X	X	X
Nyomtató	X	X	X
Internet kapcsolat	X	X	
Személyi hívó			X
Vezérkulcs	X	X	X
Minibárokcs	X		
Jó minőségű, biztonságos konyhai felszerelések, gépek	X	X	
A terítés, felszolgálás eszközei	X	X	
Bútorok	X	X	
Lakberendezési kiegészítők	X	X	
Takarítógépek	X	X	X
Vasalógép			X
Autó	X	X	
Fűnyíró	X	X	
Ízléses berendezési tárgyak	X	X	
Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei	X	X	
Ház körüli állattartás eszközei	X	X	
Konyhakert, gyümölcsös eszközei	X	X	
Szabadidős tevékenység eszközei	X	X	
Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök	X	X	

VII. EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 90 óra