

**A 65. sorszámú Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 02
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960 – 1440

**2. EGYÉB ADATOK**

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapközü iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
- 2.2. Szakmai előképzettség: -
- 2.3. Előírt gyakorlat: -
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga:  
nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:  
3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;  
2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

**3. PÁLYATÜKÖR**

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	6130	Vegyes profilú gazdálkodó	Őstermelő
3.1.3.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.4.	5129	Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású	Áru-előkészítő
3.1.5.	3512	Hivatásos nevelőszülő, főállású anya	Nevelőszülő
3.1.6.	2312	Szociális munkás és tanácsadó	Házi szociális munkás Családgondozó

3.1.7.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.8.	5223	Házi gondozó	Házi ápoló
3.1.9.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

### 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A mezőgazdasági gazdaasszony családi gazdálkodási rendszerben, elsősorban őstermelői körülmények között megszervezi, irányítja és elvégzi a kertészeti növények termelésével, a gazdasági és egyéb háziállatok tartásával, gondozásával, a termékek értékesítésre előkészítésével, értékesítésével kapcsolatos munkákat. Intézkedik a készletek, ételek, italok, takarmányok, vegyszerek stb. beszerzéséről, tárolásáról.

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, mezőgazdasági termék előállítás) biztosít. A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit.

Családellátóként elsődleges feladata saját háztartásának vezetése, családjának ellátása, gyermekeinek nevelése, gondozása, beteg családtagjainak ápolása. Ismeretei birtokában képes idegen családok háztartási feladatainak szervezésére, felügyeletének ellátására, illetve részfeladatainak elvégzésére.

Egyéneknek, családok-, közösségek tagjainak mindennapi életük viteléhez segítséget nyújt (takarítás, gyermek- és beteggondozás, mosás, bevásárlás, főzés, felszolgálat, állatgondozási-, kertészeti munkák stb.). Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- állattartás, növénytermesztés mennyiségi, minőségi és gazdaságos rendszerét megtervezni, a feladatokat végrehajtani
- mezőgazdasági és egyéb, a ház körül, a gazdaságban megtermelt árukat eladásra előkészíteni, árusítani,
- kulturált életvitelt folytatni
- családban, háztartásban előforduló ruhajavításokat, tisztításokat elvégezni, egyszerűbb ruhadarabokat megvarrni, kézimunkát készíteni
- családi pénzügyi tervet készíteni
- konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni
- pályázatokat előkészíteni
- állat-egészségügyi, állattjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni
- gondozni a virágoskertet és a háziállatokat
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön)
- ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni
- gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni
- tájegységnek megfelelő programokat szervezni
- népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni
- árubeszerzést végezni
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani
- szálláshelyeket kialakítani és berendezni
- vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni
- teríteni, ételt, italt felszolgálni
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni
- munka és környezetvédelmi szabályokat betartani
- dokumentációt vezetni
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni
- csecsemő- és gyermekgondozási, betegápolási feladatokat ellátni
- segíteni a gyermekek, betegek, idősek gondozásában, ellátásában, elsősorban a házkörüli munkák végzésével
- szelektív szemétgyűjtést megvalósítani
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek

- helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni
- textíliák mosását, javítását végezni

### 3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	31 811 01	Falusi vendéglátó	részsakképesítés
3.3.4.	21 814 01	Családehellyel	részsakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
4.3.	11497-12	Foglalkoztatás I.
4.4.	11499-12	Foglalkoztatás II.
4.5.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
4.6.	11033-12	Család- és háztartásellátás
4.7.	11034-12	Üzemgazdaság, ügyvitel
4.8.	11035-12	Vendéglátás
4.9.	11036-12	Napi tevékenységek
4.10.	11037-12	Falusi vendégfogadás
4.11.	11038-12	Kreatív textildolgozás
4.12.	11039-12	Mezőgazdasági termelés és feldolgozás

## 5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

A Kreatív textildolgozás modul tananyagából vizsgaremek és dokumentációjának elkészítése.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
5.2.3.	11033-12	Család- és háztartásellátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.4.	11034-12	Üzemgazdaság, ügyvitel	gyakorlat
5.2.5.	11035-12	Vendéglátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.6.	11036-12	Napi tevékenységek	gyakorlat, szóbeli
5.2.7.	11037-12	Falusi vendégfogadás	gyakorlat, szóbeli
5.2.8.	11038-12	Kreatív textildolgozás	gyakorlat
5.2.9.	11039-12	Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	gyakorlat, szóbeli
5.2.10.	11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
5.2.11.	11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
5.2.12.	11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

L.) A vizsgafeladat megnevezése: Textil-munkák készítése (vizsgaremek) és dokumentációja

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgáztató intézet által a Kreatív textildolgozás követelménymodul szakmai ismeretei alapján meghatározott munkadarab elkészítése, amely lehet:

- szabásminta alapján egyszerű ruhadarab (szoknya, blúz, nadrág, kötény, bébi-ruha),
- hímzett, illetve egyéb technikával készült lakástextília,
- kötött, horgolt ruhadarab,
- népi motívum alapján kidolgozott használati eszköz, díszítő tárgy.

A vizsgafeladat időtartama: 0 perc

A vizsgafeladat aránya: 10 %

M.) A vizsgafeladat megnevezése:

Falusi vendégfogadás

Konyhatechnika és felszolgálás

Család- és háztartásellátás

A vizsgafeladat ismertetése:

A falusi vendégfogadás jellegzetességeinek bemutatása. A vendéglátó családi lakóépület szükséges átalakításának rajzon történő megtervezése, tájjellegű ételek bemutatása, szabadban történő étkezés előkészítése, saját gazdaság, népszokások, hagyományok, emléktárgyak bemutatása, ház körüli munkafeladatok végzése, programok szervezésének előkészítése (pl. lekvár főzés, termék betakarítás a vendéggel).

A vizsgázó a vendéglátással kapcsolatos étkeztetési feladatokról bizonyítja rátermettségét. A kihúzott tételnek megfelelően kiválasztja az alapanyagokat, elkészíti a 2, vagy 3 fogásos főételre szolgáló ételeket, megteríti, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálékértékét, jellegzetességeit stb. Befejezésként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, elvégzi a bevásárlást, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Segédkezik a gyermekek és betegek gondozásában, gyermekekkel foglalkozik, játszik, felolvas, verset, éneket tanít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 285 perc

A vizsgafeladat aránya: 45 %

N.) A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági munkafeladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A különböző mezőgazdasági tevékenységek közül a vizsgázó a tételsorból az általa húzott vizsgafeladatot önállóan, az előírt környezeti és biztonsági előírások figyelembevételével végrehajtja.

A szükséges eszközöket, gépeket, növényeket, állatokat stb. a képző iskola vagy a gyakorlati munkahely biztosítja. A feladat elvégzéséhez a munkaeszközök mellett tankönyv, jegyzet nem használható, viszont a számításokhoz szükséges táblázatokat a vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani.

A tételornak tartalmaznia kell a mezőgazdasági termeléssel és a kisüzemi, házi feldolgozással, értékesítésre történő előkészítéssel kapcsolatos, a Szakmai és Vizsgakövetelményekben meghatározott valamennyi munkafeladatot.

A tanuló a munkafeladat elvégzése után a szerszámokat letisztítva, a terepet rendezetten adja át vizsgabizottságnak.

A vizsgafeladat időtartama: 60 perc

A vizsgafeladat aránya: 15 %

### 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Gazdasági feladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A feladatlap az ismeretek alkalmazását, az alapvető számítási, ügyviteli feladatok elsajátítását méri fel: vállalkozási alapfogalmak, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység, ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, szövegszerkesztés, táblázatkezelés.

Az írásbeli vizsgatevékenység részei: Egyszerű számítási feladat (árumegrendelés mennyiségének, a vásárlás összegének meghatározása, órabérszámítás stb.). Nyomtatvány (pl. pénzfeladás, számla) kitöltése.

A vizsgafeladat időtartama: 90 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 10 %

### 5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A.) A vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő „*Vendéglátás*”, valamint a „*Napi tevékenységek*” modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazza.

A vizsgázónak ismernie kell az ételkészítés első lépésétől (előkészület, tervezés) kezdve, az étel-alapanyagok vásárlásának szabályain keresztül, a felszolgált ételek elfogyasztásának befejezéséig terjedő, és az azt követő munkák végzését.

A tételek között szerepelni kell a vendéglátás és a napi tevékenységek valamennyi lényeges feladatának. Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegély-nyújtási teendőket is ismerje. Minden feladatnál ki kell térni a helyi, az iskola vagy a lakóhely környékének jellegzetes vendégfogadási lehetőségeire. Kiemelten fontos az egészséges életmódra történő utalás.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10 %

B.) A vizsgafeladat megnevezése: Mezőgazdasági munkafeladatok

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben szereplő „*Mezőgazdasági termelés és feldolgozás*” modul témaköreinek mindegyikét tartalmazza.

A vizsgázónak ismernie kell a kertészet és az állattenyésztés legfontosabb feladatait, a növények-állatok igényeit, a megtermelt áru értékesítésének lehetőségeit. Fontos cél az egyes tájegységekre különösen jellemző kultúrák terjesztése, valamint a speciális területek (fűszer- és gyógynövénytermesztés, kisállattenyésztés) feladatainak ismerete. Minden feladatnál ki kell térni a helyi értékesítés lehetőségeire.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 10 %

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A vizsgaremekre vonatkozó előírások:

A harmadik szakképző évfolyam első félévében kiadott témák közül a tanuló választja ki a számára legkedvezőbb, lehetőségeinek, elképzeléseinek leginkább megfelelő vizsgaremek feladatát. Ehhez a tanár, szakoktató a tanuló előzetes munkáját ismerve segítséget nyújt, és a készítés során is figyeli, támogatja a tanulói

munkát.

A vizsgaremek elsősorban az iskolai tanműhelyben, de kizárólag a szakoktató irányító tevékenysége alatt készíthető. A vizsgaremek készítésére a feladat munkaigényességétől függően 10 gyakorlati nap fordítható, a szükséges további munkát a tanuló szabadidejében végzi. A munkadarab csak akkor értékelhető, ha teljesen és határidőre elkészül.

A dokumentációnak tartalmaznia kell a vizsgaremekhez tartozó rajzokat, szabásmintát, anyagnormát, műszaki leírást és árkalkulációt.

A vizsgaremek és annak dokumentációjának elkészítése és beadása, nappali rendszerű képzés esetén legkésőbb az utolsó tanítási napon, felnőttképzés esetén a vizsgára jelentkezéskor történik.

A korábban elkészített és az iskolai értékelő bizottság (igazgató /vagy megbízottja + 2 fő oktató) által előzetesen értékelt munkát a tanuló a teljes vizsgabizottságnak bemutatja, lehetőleg a szóbeli vizsga megkezdése előtt. Az értékelésbe külső szakértő is bevonható.

A vizsgaremek kiválasztásának indoklásával, elkészítésével, a felhasznált anyagokkal kapcsolatban bemutatás közben, beszélgetés során a vizsgabizottság kérdéseket tehet fel.

A vizsgaremek értékelése:

- a munkadarab elkészítésének nehézségi foka, munkaigényessége: 30%
- a kivitelezés minősége: 70%

Az elkészített munkadarabokból kiállítást is kell szervezni, amit a komplex vizsga idejére, illetve lehetőleg a vizsgaidőszak, évről-évre befejezéséig meg kell tartani. A komplex vizsga után a tanulók visszakapják a vizsgamunkákat.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

## 6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
6.2.	Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
6.3.	Terítés, felszolgálás eszközei
6.4.	Takarító eszközök, gépek
6.5.	Mosás, vasalás gépei, eszközei
6.6.	Csecsemőgondozási felszerelések
6.7.	Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
6.8.	Elsősegélynyújtás eszközei, anyagai
6.9.	Telefon
6.10.	Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)
6.11.	Vendégszobai bútorok
6.12.	Vendégszoba berendezési kiegészítők
6.13.	Mini-bárok
6.14.	Szabadtűzön főzés eszközei és berendezései
6.15.	Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök
6.16.	Fűnyíró
6.17.	Udvargondozási eszközök
6.18.	Szabadidős tevékenység (játsszótér) eszközei
6.19.	Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök
6.20.	Házkörüli állatok, állattartási eszközök
6.21.	Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei
6.22.	Textilfeldolgozáshoz szükséges gépek, eszközök, felszerelések
6.23.	Dísznövény-, zöldség-, gyümölcs-, szőlőtermesztést bemutató és gyakorló földterület

6.24.	Termesztő berendezés (fóliaház, üvegház)
6.25.	Mezőgazdasági kisgépek, kéziszerszámok
6.26.	Helyi adottságoknak megfelelő berendezett állattartó telep
6.27.	Különféle állatfajok, tartásukhoz szükséges felszerelés, berendezés
6.28.	Fejési berendezések és eszközök, tejjvizsgálati felszerelés
6.29.	Mezőgazdasági termékek (állati termékek, zöldség-, gyümölcs-, szőlő) elsődleges feldolgozásának, csomagolásának, értékesítésének eszközei

## 7. EGYEBEK