

A 34. sorszámú Falusi vendéglátó megnevezésű részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

- 1.1. A részsakképesítés azonosító száma: 31 541 15
 1.2. Részsakképesítés megnevezése: Falusi vendéglátó
 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: -
 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 560-840

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése
 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari 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: -
 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A részsakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részsakképesítéssel betölthető munkakörök
3.1.2.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.3.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

- 3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít. A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit. Saját takarítási feladatain túl külső takarítási munkákat is ellát. Gyűjti és szelektíven kezeli a családban, a munkahelyén keletkező hulladékot.

A részsakképesítéssel rendelkező képes:

- kulturált életvitelt folytatni,
- konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, 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,

Hatályos: 2016.08.28-tól

- 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 tárolásáról,
- 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,
- szelektív szemétygyűjtést 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.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel
4.4.	11035-12	Vendéglátás
4.5.	11037-12	Falusi vendégfogadás

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.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	11034-16	Üzemgazdaság, ügyvitel	írásbeli
5.2.4.	11035-12	Vendéglátás	gyakorlat, szóbeli
5.2.5.	11037-12	Falusi vendégfogadás	gyakorlat, szóbeli

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

Hatályos: 2016.08.28-tól

A vizsgafeladat megnevezése: Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálat

A vizsgafeladat ismertetése:

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 tápláléértékét, jellegzetességeit, stb. Befejezőként leszedi az asztalt, rendet rak a munkahelyén, elmosogat.

A vizsgázó a családi környezetben történő munkavégzés feladatairól ad számot. Megtervezi a napi munkafeladatokat, reggelit készít, tárolja az élelmiszereket, kezeli a gépeket és eszközöket, takarít, egyszerű saját készítésű anyagokkal, erdei, kerti termékekkel díszíti a lakást, vasal, tisztít. Kiemelt feladat a személyi higiénia alkalmazása, valamint a gyermekneveléshez kapcsolódó tevékenységek végzése.

A vizsgafeladat időtartama: 240 perc

A vizsgafeladat aránya: 70%

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 vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

A vizsgafeladat ismertetése:

A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő „Vendéglátás”, valamint „Falusi vendégfogadás” modulok témaköreinek mindegyikét tartalmazzák.

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.

Fontos, hogy a tanuló a higiéniai, a munkabiztonsági, a környezetvédelmi, a balesetvédelmi és az elsősegélynyújtási 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: 40 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat aránya: 20%

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 részszakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

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

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A	
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát

Hatályos: 2016.08.28-tól

meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék	
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-bárkocsi
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.	Disznóvágás, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei

7. EGYEBEK