

**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
	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A részsakképesítéssel betölthető munkakörök</b>
3.1.1.			Gazdaasszony
3.1.2.	5242	Házvezető	Falusi vendéglátó
3.1.3.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

### 3.2. A részsakkképesítés 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 részsakkképesítéssel 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,
- 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,
- 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, részsakkképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	34 541 08	Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	szakképesítés

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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 vizsgafadatai:

#### 5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: **Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálás**

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 főétkezésre szolgáló ételeket, megteríti, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok tápláléértékét, 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, 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 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: 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 részsakképesítéssel 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 meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék**
- 6.2. Konyhai berendezések, felszerelések és gépek
- 6.3. Terítés, felszolgálat eszközzei
- 6.4. Takarító eszközök, gépek
- 6.5. Mosás, vasalás gépei, eszközzei
- 6.6. Csecsemőgondozási felszerelések
- 6.7. Betegágy, házi beteggondozási felszerelések
- 6.8. Elsősegélynyújtás eszközzei, anyagai
- 6.9. Telefon
- 6.10. Számítógép (szoftverek, hardver, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennet)
- 6.11. Vendégszobai bútorok
- 6.12. Vendégszoba berendezési kiegészítők
- 6.13. Mini-bárkocsi
- 6.14. Szabadtűzön főzés eszközzei és berendezései
- 6.15. Virágoskert, konyhakert terület, művelési eszközök
- 6.16. Fűnyíró
- 6.17. Udvargondozási eszközök
- 6.18. Szabadidős tevékenység (játaszótér) eszközzei
- 6.19. Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök
- 6.20. Házkörűli állatok, állattartási eszközök
- 6.21. Disznóvágás, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközzei

## **7. EGYEBEK**