**A 34. sorszámú Falusi vendéglátó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

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

1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 541 15

1.2. Részszakképesítés 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 részszakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások**

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

**3.2. A részszakképesítés 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 részszakképesítéssel rendelkező képes:

**-** kulturált életvitelt folytatni,

**-** konyhai-, élelmezési 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. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, 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 részszakképesítés 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 részszakképesítés 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**

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, megterít, felszolgálja és a hozzá illő italokkal is megkínálja a vendéget. Bemutatja az általa készített ételeket, ismerteti azok táplálóértékét, 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 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 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, szkenner) |
| 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 (játszótér) eszközei |
| 6.19. | Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök |
| 6.20. | Házkörüli állatok, állattartási eszközök |
| 6.21. | Disznóvágás, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei |

**7. EGYEBEK**