

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Komplex szakmai vizsga Szóbeli vizsgatevékenysége

A vizsgafeladat megnevezése: Vendégfogadás és ellátás

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

A vizsgafeladat aránya: 10%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-27/2016/HERMAN számon kiadom.

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából

Jóváhagyta:


.....
Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid
főigazgató



**2016
HERMAN OTTÓ INTÉZET**

Érvényes: 2016. november „21.”-től

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
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 témaköreit 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.

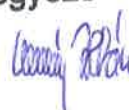
A tételhez segédeszköz nem használható.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek.

A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

- 1. Határozza meg a turizmus és a vendéglátás fogalmát! Mutassa be, hogyan alakult ki a turizmus, hogyan kapcsolódik a vendéglátáshoz!**

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

- 2. Jellemezze az idegenforgalmi piacot és működését! Mutassa be Magyarország idegenforgalmi kínálatát, térjen ki lakókörnyezete turisztikai élményeire!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Handwritten signature

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

- 3. Ismertesse, hogyan történik a vendéglátóhely kialakítása és milyen sajátosságai vannak a falusi vendégfogadás helyének! Milyen környezeti- és tárgyi feltételeket kell biztosítani a minőségi vendéglátáshoz?**

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

- 4. Mutassa be a szolgáltatások és programkínálat szerepét a vendéglátásban! Milyen lehetőségek vannak a vendégigények megismerésére, a speciális igények feltárására?**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

5. Mutassa be a vendéglátó feladatait a vendégek elhelyezése, tájékoztatása kapcsán!

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

6. Ismertesse a vendéglátás személyi feltételeit! Mutassa be a vendéglátó és a vendég kapcsolattartásának és együttműködésének lehetőségeit és szabályait!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

7. Ismertesse a magyar és más nemzetek étkezési szokásait!

Milyen reggelifajtákat adhat a vendégeknek, hogyan történik ezek felszolgálása?

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

8. Ismertesse az étlap és az étrend összeállítás szabályait, a terítés, az étel- és italfelszolgálás alapjait!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

- 9. Mutassa be egy adott menüsoron keresztül a nyersanyagokat és beszerzésük lehetőségeit, az ételkészítés műveleteit, valamint a kapcsolódó higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi és élelmiszerbiztonsági szabályokat!**

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

- 10. Ismertesse a falusi turizmus fajtáit! Mutassa be a falusi turizmus vonzerőit, jellegzetességeit, kínálatát és feltételeit! Ismertesse lakóhelyének, környezetének falusi turizmust kínáló lehetőségeit!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.




Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

**11. Ismertesse a falusi vendégfogadás környezeti feltételeit és szabályozását!
Hogyan rendez be falusi vendéglátóhelyét?**

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

**12. Ismertesse, hogyan történik a falusi vendéglátóhely indítása és milyen feladatok
ellátása szükséges az üzemeltetéshez! Mutassa be a falusi vendéglátás
területén működő szervezeteket és együttműködésük lehetőségeit!**

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



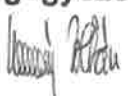
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

13. Mutassa be, milyen programokat szervezhet saját gazdaságában, farmon falusi vendéglátás keretében!

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

14. Ismertesse a vendégasztal szolgáltatás fogalmát! Mutasson be vendégasztal kínálatot lakókörnyezetében termelt nyersanyagokból!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



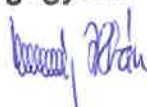
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

15. Mutassa be egy, a lakókörnyezetében jellemző ételkészítési nyersanyag útját a szántóföldtől az asztalig!

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

16. Hogyan csoportosíthatók a hagyományok? Ismertesse a hagyományápolás, hagyományőrzés lehetőségeit és kihívásait a falusi vendégfogadás során!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



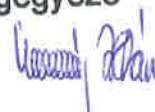
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

17. Ismertesse, milyen programok szervezhetők egy helyi hagyomány bemutatására! Milyen feladatai vannak falusi vendéglátóként a program közzétételében, lebonyolításában?

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

18. Mutassa be a falusi gazdaság egy kiválasztott haszonállatának tartásával kapcsolatos feladatait! Mutassa be a haszonállat tartásából származó élelmiszer feldolgozásának és értékesítésnek lehetőségeit! Ismertesse, hogyan vonja be a munkájába a falusi vendéglátóhelyre érkező vendégeit!

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



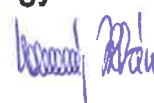
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

19. Mutassa be a falusi gazdaság egy kiválasztott szántóföldi vagy kertészeti növényének termesztéssel kapcsolatos feladatait! Mutassa be a kiválasztott növény feldolgozásának és értékesítésnek lehetőségeit! Ismertesse, hogyan vonja be a munkájába a falusi vendéglátóhelyre érkező vendégeit!

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

20. Ismertesse a családbarát és gyermekbarát szálláshely jellemzőit! Milyen programokat szervez portáján, gazdaságában az érkező gyermekeknek?

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

Tanári példány

- 1. Határozza meg a turizmus és a vendéglátás fogalmát! Mutassa be, hogyan alakult ki a turizmus, hogyan kapcsolódik a vendéglátáshoz!**

Kulcsszavak, fogalmak

- A turizmus és a vendéglátás fogalma
- A turizmus kialakulása
- A turizmus feltétele a vendéglátás
- A turizmus és a vendéglátás kapcsolódási lehetőségei – étkeztetés, szállásadás, helyi termékek, helyi programok, falunapok, turisztikai élmény
- A turizmus lebonyolítása – vendéglátás: helyi lakosság feladatai és lehetőségei

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

2. Jellemezze az idegenforgalmi piacot és működését! Mutassa be Magyarország idegenforgalmi kínálatát, térjen ki lakókörnyezete turisztikai élményeire!

Kulcsszavak, fogalmak

- Az idegenforgalmi piac sajátosságai
- Idegenforgalmi piac működése – kereslet-kínálat arányai, az árat meghatározó tényezők, a kínálat törvénye
- Magyarország idegenforgalmi kínálata
- Turisztikai élmény típusai, jellemzői

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

- 3. Ismertesse, hogyan történik a vendéglátóhely kialakítása és milyen sajátosságai vannak a falusi vendéglátás helyének! Milyen környezeti- és tárgyi feltételeket kell biztosítani a minőségi vendéglátáshoz?**

Kulcsszavak, fogalmak

- Vendéglátóhely kialakítása - környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az egészségvédelem, biztonság és az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása, környezetbarát vendéglátóhely
- Építészeti előírások, elvárások
- Vendéglátás tárgyi feltételei: a vendégszoba kialakítása, berendezései, étkezési helyek és az ételkészítés helyiségei, higiéniai és munkavédelmi követelményei
- Szálláshelyek osztályba sorolása
- A falusi-tanyai vendéglátás minősítései

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

**4. Mutassa be a szolgáltatások és programkínálat szerepét a vendéglátásban!
Milyen lehetőségek vannak a vendégigények megismerésére, a speciális igények
feltárására?**

Kulcsszavak, fogalmak

- Szolgáltatási- és programlehetőségek a vendéglátásban
- Vendégvárás: a vendégek kikérdezésének lehetőségei és illemtana
- A vendég igényeinek felméréséhez, a vendéglátáshoz szükséges személyi feltételek
- Az igények és speciális elvárások ismeretében szállás, étkezés és program ajánlat
- Ajánlattételi, meghívási lehetőségek
- Reklámfajták, reklámhordozók

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

5. Mutassa be a vendéglátó feladatait a vendégek elhelyezése, tájékoztatása kapcsán!

Kulcsszavak, fogalmak

- Recepciós feladatok ellátásának szabályai
- Vendégek fogadása, szállás és étkezési lehetőségek bemutatása
- Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről, egyéb lehetőségről
- Vendégek kikérdezése elképzeléseikről és igényeikről
- Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- Számítógép használat a vendégek fogadásánál, nyilvántartásánál

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

6. Ismertesse a vendéglátás személyi feltételeit! Mutassa be a vendéglátó és a vendég kapcsolattartásának és együttműködésének lehetőségeit és szabályait!

Kulcsszavak, fogalmak

- A vendéglátó személyisége és a személyiségfejlesztés lehetőségei
- A vendéglátás illemszabályai
- Személyi higiénia
- Vagyonvédelem
- Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

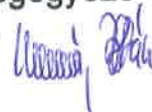
7. Ismertesse a magyar és más nemzetek étkezési szokásait!

Milyen reggelifajtákat adhat a vendégeknek, hogyan történik ezek felszolgálása?

Kulcsszavak, fogalmak

- A magyar konyha jellegzetességei – jellegzetes magyar konyhai nyersanyagok, ételek, ételkészítési eljárások
- Hungarikumok az étkezésben
- Magyaros ételek
- Két nemzet étkezési szokásainak bemutatása
- Egyszerű-, teljes, vagy kontinentális-, bővített kontinentális-, bécsi-, svájci-, svéd-, amerikai-, buffet- és népies reggeli – készítése és felszolgálása

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

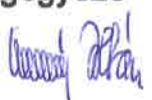
Vendégfogadás és ellátás

8. Ismertesse az étlap és az étrend összeállítás szabályait, a terítés, az étel- és italfelszolgálat alapjait!

Kulcsszavak, fogalmak

- Az étlap fajtái, típusa
- Ételcsoportok – tálalásuk és felszolgálatuk
- Menü összeállítása
- Egészséges táplálkozást és különleges étkezési szokásokat kielégítő ételkínálat
- Speciális étrend gyermekeknek, időseknek
- Italkínálat – italok felszolgálatuk

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



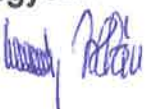
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

9. Mutassa be egy adott menüsoron keresztül a nyersanyagokat és beszerzésük lehetőségeit, az ételkészítés műveleteit, valamint a kapcsolódó higiéniai, munkavédelmi, környezetvédelmi és élelmiszerbiztonsági szabályokat!

Kulcsszavak, fogalmak

- Az ételkészítés nyersanyagainak csoportosítása
- Az ételkészítés nyersanyagainak beszerzési lehetőségeinek bemutatás
- A nyersanyagok beszerzésének és tárolásának előírásai
- Ételkészítés előkészítő műveletei
- Ételkészítési eljárások: sütés, főzés, párolás, előfőzés, rétegezés, panírozás
- Higiéniai-, munkavédelmi-, környezetvédelemi szabályok
- Élelmiszerbiztonság fogalma, nyomonkövethetőség

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

10. Ismertesse a falusi turizmus fajtáit! Mutassa be a falusi turizmus vonzerőit, jellegzetességeit, kínálatát és feltételeit! Ismertesse lakóhelyének, környezetének falusi turizmust kínáló lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak:

- A vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység, turisztikai attrakciók, turisztikai élmények
- A falusi turizmus fajtái: agro-, öko-, lovas-, bor-, tanya-, szakmai- turizmus
- A turisztikai élmény jellemzői
- Falusi turizmus kistérségi, tájegységi értékei és azok hasznosítása

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Handwritten signature

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

**11. Ismertesse a falusi vendégfogadás környezeti lehetőségeit és szabályozását!
Hogyan rendez be falusi vendéglátóhelyét?**

Kulcsszavak, fogalmak

- Falusi- és egyéb szálláshely fogalma, létesítésük szabályai, engedélyek, regisztráció
- Szálláshely szolgáltatás engedélyezési követelményei
- A falusi vendéglátás szálláshelyeinek helyiségei, berendezése, tárgyi feltételek
- Szálláshely minősítése – „Napraforgós” szálláshelyek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

12. Ismertesse, hogyan történik a falusi vendéglátóhely indítása és milyen feladatok ellátása szükséges az üzemeltetéshez! Mutassa be a falusi vendéglátás területén működő szervezeteket és együttműködésük lehetőségeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- A falusi vendéglátóhely indításának szabályai
- Napi és időszakos tevékenységek
- A vendéglátóhely üzemeltetésével kapcsolatos higiéniai, munkavédelmi és környezetvédelmi szabályok
- Programszervezés – értékesítési és marketing tevékenység
- Kapcsolattartás és együttműködés más turisztikai-, vendéglátó szervezetekkel
- Adminisztrációs feladatok
- Vendég elégedettség-mérés, kockázatbecslés és javító tevékenység

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

13. Mutassa be, milyen programokat szervezhet saját gazdaságában, farmon falusi vendéglátás keretében!

Kulcsszavak, fogalmak

- Turisztikai élmények a falusi vendéglátás során
- Értékesíthető szolgáltatások, programok saját gazdaságban
- A helyi turisztikai élmények értékesítési lehetőségei

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

14. Ismertesse a vendégasztal szolgáltatás fogalmát! Mutasson be vendégasztal kínálatot lakókörnyezetében termelt nyersanyagokból!

Kulcsszavak, fogalmak

- Vendégasztal szolgáltatás fogalma
- Vendégasztal szolgáltatás kistermelői szabályozása
- Falusi vendégasztal kínálati lehetőségei
- Helyi termékek, helyi termékpiac

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

15. Mutassa be egy, a lakókörnyezetében jellemző ételkészítési nyersanyag útját a szántóföldtől az asztalig!

Kulcsszavak, fogalmak

- Élelmiszerromlások okai, a romlások csoportosítása
- Az élelmiszertartósítás fogalma, a tartósító eljárások jellemzése
- Az élelmiszerhigiénia, élelmiszerbiztonság, élelmiszerlánc és a nyomonkövethetőség fogalma, jellemzői
- A kiválasztott kistermelői élelmiszer előállításának szabályai és értékesítésnek lehetőségei

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

16. Hogyan csoportosíthatók a hagyományok? Ismertesse a hagyományápolás, hagyományőrzés lehetőségeit és kihívásait a falusi vendégfogadás során!

Kulcsszavak, fogalmak

- Hagyományok és csoportosításuk
- Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei
- Néptánc, népi játék, mondóka, népzene, népdal ismeret
- Népi kismesterségek, népviselet, népszokások
- Egyházi ünnepek, a helyi vallások ismerete
- Hagyományőrző programok szervezése

**Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.**

Handwritten signature

Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

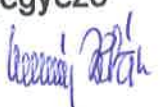
Vendégfogadás és ellátás

17. Ismertesse, milyen programok szervezhetők egy helyi hagyomány bemutatására! Milyen feladatai vannak falusi vendéglátóként a program közzétételében, lebonyolításában?

Kulcsszavak, fogalmak

- Helyi hagyományok megismerése
- A turisztikai élmény megszervezésének feladatai
- A turisztikai élmény értékesítésének feladatai
- Kapcsolat kiépítése a környék falusi vendéglátóival

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



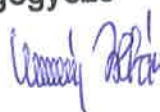
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

18. Mutassa be a falusi gazdaság egy kiválasztott haszonállatának tartásával kapcsolatos feladatait! Mutassa be a haszonállat tartásából származó élelmiszer feldolgozásának és értékesítésének lehetőségeit! Ismertesse, hogyan vonja be a munkájába a falusi vendéglátóhelyre érkező vendégeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- A kiválasztott haszonállat tartásának feladatai
- A vendég bevonásának lehetőségei a napi gondozási tevékenységekbe
- Az állattartással kapcsolatos programok szervezése és lebonyolítása (pl.: disznóvágás)
- A kiválasztott állati eredetű nyersanyag közös feldolgozásának lehetőségei (pl.: kolbászkészítés)
- Értékesítési lehetőségek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



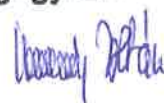
Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó
Szóbeli vizsgatevékenység
A vizsgafeladat megnevezése:
Vendégfogadás és ellátás

19. Mutassa be a falusi gazdaság egy kiválasztott szántóföldi vagy kertészeti növényének termesztéssel kapcsolatos feladatait! Mutassa be a kiválasztott növény feldolgozásának és értékesítésének lehetőségeit! Ismertesse, hogyan vonja be a munkájába a falusi vendéglátóhelyre érkező vendégeit!

Kulcsszavak, fogalmak

- Szántóföldi és kertészeti tevékenység napi feladatai a kiválasztott példán keresztül
- A vendég bevonásának lehetőségei a napi tevékenységekbe
- A kiválasztott növény feldolgozása és értékesítési lehetőségei (pl.: lekvárfőzés)
- Növénytermesztéssel, kertészettel és a növényi nyersanyag - élelmiszerré történő - feldolgozásával kapcsolatos programok szervezése és lebonyolítása (pl.: fűszernövény betakarítása, szárítása)

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Szakképesítés: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

Vendégfogadás és ellátás

20. Ismertesse a családbarát és gyermekbarát szálláshely jellemzőit! Milyen programokat szervez portáján, gazdaságában az érkező gyermekeknek?

Kulcsszavak, fogalmak

- Családbarát és gyermekbarát szálláshely ismérvei
- Személyi és tárgyi feltételek megteremtése
- Programajánlatok gyermekeknek

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.



Vendégfogadás és ellátás

ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

Eredetivel mindenben megegyező
hiteles másolat.

Handwritten signature: *Handwritten signature*