

A 30. sorszámú Falusi vendéglátó megnevezésű részszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A részszakképesítés azonosító száma: 31 811 01
- 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:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkú 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: -
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -

3. PÁLYATÜKÖR

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

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A részszakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5242	Házvezető	Gazdaasszony Falusi vendéglátó
3.1.3.	5129	Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású	Áru-előkészítő
3.1.4.	3512	Hivatásos nevelőszülő, főállású anya	Nevelőszülő
3.1.4.	2312	Szociális munkás és tanácsadó	Házi szociális munkás Családgondozó
3.1.6.	5115	Piaci, utcai árus	Piaci, utcai zöldséges
3.1.7.	5223	Házi gondozó	Házi ápoló
3.1.8.	9237	Háztartási alkalmazott	Háztartási alkalmazott

3.2. A részsakképesítés munkaterületének rövid leírása:

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, felszolgálás, állatgondozási-, kertészeti munkák stb.). 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-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni
- pályázatokat előkészíteni
- állat-egészségügyi, 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
- csecsemő- és gyermekgondozási, betegápolási feladatokat ellátni
- segíteni a gyermekek, betegek, idősek gondozásában, ellátásában, elsősorban a házkörüli munkák végzésével
- 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.	34 811 02	Mezőgazdasági gazdaasszony, falusi vendéglátó	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert sakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11033-12	Család- és háztartásellátás
4.4.	11034-12	Üzemgazdaság, ügyvitel
4.5.	11035-12	Vendéglátás
4.6.	11036-12	Napi tevékenységek
4.7.	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.	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

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 felszolgálat

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 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, 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: 300 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 fejezetben szereplő „Vendéglátás”, valamint „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: 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 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.	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, 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.	Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei

7. EGYEBEK