

**PANZIÓS, FALUSI VENDÉGLÁTÓ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI**

**I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 812 01 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Panziós, falusi vendéglátó
3. Szakképesítések köre:

3.1	Részsakképesítések		
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Mezőgazdasági gazdaasszony
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Szállodai szobaasszony

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5129

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Panziós, falusi vendéglátó	2	1800

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Panziós, falusi vendéglátó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 40 %

3. Gyakorlat aránya: 60 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -

Időtartama (évben vagy félévben): -

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető

Ha szervezhető, mikor: -

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mezőgazdasági gazdaasszony

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szállodai szobaasszony

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:

Szakképzési évfolyamok száma: -

Óraszám: 300

3. Elmélet aránya: 30 %

4. Gyakorlat aránya: 70 %

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):

-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5129	Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A turizmusban résztvevők számára szállást, étkezést, és ház körüli tevékenységben részvételi lehetőséget nyújt. Információt nyújt a lokális nevezetességekről, népszokásokról. Az ellátásban felhasználja a saját előállítású mezőgazdasági termékeit.

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
-	-

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1452-06 Gazdálkodás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Felméri a helyi adottságoknak megfelelő turisztikai szolgáltatás lehetőségeit
Elindítja a vállalkozását
Üzleti tervet készít/készített
Elkészíti, elkészítteti a szükséges tervdokumentációkat, tanulmányokat
Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges alapvető anyagi, emberi, technológiai erőforrásokat
Megvalósítja a beruházást
Beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket
Fejleszti a vállalkozását
Folyamatosan szépíti a környezetet
Szintentartó beruházást folytat
Modernizálja az ellátás színvonalát
Védi az épített és természeti környezetet
Ügyviteli munkát végez
Számlát/szállítólevelet készít nyomtatványon/számítógépes program segítségével
Levelezést folytat beszállítókkal/vevőkkel/szakhatóságokkal/szakmai szervezetekkel postai úton/emailban
Telefont, faxot, számítógépet, szükség szerint pénztárgépet és egyéb ügyviteltechnikai eszközöket kezel
A munkavégzéshez szükséges dokumentumokat biztosítja/biztosíttatja és vezeti (munkaügyi, számviteli, pénzügyi, adózási, minőségbiztosítási)
Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez
Vendégforgalommal, beszerzésekkel kapcsolatos pénzügyi műveleteket végez
Nyilvántartásokat kezel
Készpénzzel, vagy készpénzkímélő módon fizettet
Házipénztárt kezel
Banki, postai tranzakciókat végez
Marketing tevékenységet végez
Reklámozza vállalkozását
Piackutatást végez, kapcsolatot épít leendő vendégeivel
Részt vesz szakmai rendezvényeken, kiállításokon
Kezeli a reklamációt
Kapcsolatot tart más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel
Szerződéseket köt szóban és írásban
Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál
Egyedi árajánlatot készít
Munkaerő - fejlesztési tevékenységet végez

Folyamatosan képezi magát és munkatársait, lehetőség szerint tanulmányutakon vesz részt

Figyelemmel kíséri a jogi, pénzügyi, szakmai változásokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B A vállalkozás alapítása, működtetése
- B Gazdasági és vállalkozási alapismeretek
- C Vállalkozások indítása
- C Vállalkozásfejlesztés
- C Vállalkozások működtetése
- B Marketing tevékenység
- B Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek
- B Nyomtatványok használata, kitöltése
- B Levelezés
- B Eszközkezelés
- B Dokumentumkészítés, kezelés
- B Pénzügyi műveletek, pénzkezelés
- B Számviteli műveletek, nyilvántartás
- B Pénzügyi tranzakciók
- C Az EU fogyasztóvédelmi politikája és a hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C Az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C Fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Szervezőképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Döntésképeség
Kockázatvállalás
Pontosság
Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség
Meggyőzőképesség
Kapcsolatteremtő készség
Kapcsolatfenntartó készség
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása
Problémamegoldás, hibaelhárítás
Tervezés
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Recepció feladatokat lát el
Fogadja és elhelyezi a vendégeket
Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit
Kérdezi a vendégeket az igényeikről
Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását
Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez
(disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)
Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról
Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez
Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait
Műveli és tanítja a hagyományokat
Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul
Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít
Kapcsolatot tart a vendégekkel

Kommunikál a vendégekkel
Méri a vendégek elégedettségét
Kölcsönözhető eszközöket biztosít
Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Vendéglátás és idegenforgalom
- B Vendégfogadás
- B Programszervezés
- C Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Kézügyesség
- 3 Népi kismesterségek eszközei

Személyes kompetenciák:

Kitartás
Megbízhatóság
Rugalmasság
Szervezőképesség
Elhivatottság, elkötelezettség
Felelősségtudat
Kézügyesség
Türelem

Társas kompetenciák:

Tolerancia
Kompromisszum-készség
Segítőképeség
Udvariasság
Meggyőzőképesség
Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása
- Információgyűjtés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kreativitás, ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Beszerzi az árut
- Ételet készít és felszolgál
- Az alapvető szabályok alkalmazásával, ízletesen terít, felszolgál
- Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait
- Hagyományos, tájjellegű ételeket főz
- Vegetáriánus ételeket főz
- Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)
- Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére
- Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat
- Napi takarítást végez
- Alapvető karbantartási munkákat végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
- Igény esetén teljes ellátást biztosít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Speciális szakmai alapismeretek
- A Élelmiszerismeret, ételkészítés
- A Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek
- A Terítés, felszolgálás, italismeret
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem
- B Elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség

- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Konyhatechnikai eszközök
- 3 Kéziszerszámok a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Ízérzékelés
- Tűrőképesség
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelem
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Tolerancia
- Kompromisszumkészség
- Segítőkészség
- Udvariasság
- Meggyőzőkészség
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiénias tevékenység végzése

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ellenőrzött helyről vásárol
- Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket
- Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
- Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit
- Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiéniaját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket
- Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Munka- és környezetvédelem, higiénia

B Munkavédelem, elsősegélynyújtás

B Higiénia

A Környezetvédelem

A Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

Kitartás

Megbízhatóság

Felelősségtudat

Pontosság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség

Meggyőzőkészség

Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet

Gyakorlatias feladatértelmezés

A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat

Felismeri a betegségek tüneteit

Gyümölcsöt és zöldséget termel

Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket

Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít

Borászati tevékenységet folytat

Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

B Speciális szakmai alapismeretek

- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- C Borkészítés alapjai
- B Állattartás és takarmányozás
- B Állati termékek előállítása
- B Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei
- 4 Állattartás és állati termék előállítás
- 3 Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Ízérzékelés
- Felelősségtudat
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelem
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Udvariasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kommunikációs rugalmasság
- Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1457-06 Takarítás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Napi takarítást végez
Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen
Ágyneműt, törölközőt cserél
Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal
Igény szerint elvégzi a vendég ruháinak tisztítását

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Kézügyesség
Pontosság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség
Udvariasság

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztántartása

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1452-06	Gazdálkodás
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés
1457-06	Takarítás

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés

A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
1457-06	Takarítás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1452-06 Gazdálkodás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági és vállalkozási ismeretek, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, ügyviteli eszközök kezelése stb.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1453-06 Vendégfogadás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vendéglátó- és idegenforgalmi ismeretek: vendégfogadás, programszervezés, kapcsolattartás a vendégekkel, népművészet, népi kismesterségek, népszokások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1454-06 Napi tevékenységek végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmiszerismeret, ételkészítés, terítés, felszolgálás, italismeret, kommunikáció
magyar és idegen nyelven

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka és környezetvédelem, higiénia

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Takarítás, karbantartás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1455-06 Higiénias tevékenység végzése

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ételkészítéssel kapcsolatos higiénias feladatok ellátása, a környezet tisztasága

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1456-06 Állattartás, kertművelés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 40%

2. feladat 60%

6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1457-06 Takarítás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A szállás higiénias feltételeinek biztosítása, takarítás, mosás, szárítás, vasalás, varrás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szálláshigiéniai feltételei, biztosításának módjai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 60%

2. feladat 40%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 40

- 3. vizsgarész: 20
- 4. vizsgarész: 5
- 5. vizsgarész: 10
- 6. vizsgarész: 10

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 2. vizsgarész: 50
- 3. vizsgarész: 20
- 4. vizsgarész: 10
- 5. vizsgarész: 20

A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 6. vizsgarész: 100

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

- 1. vizsgarész: 40
- 6. vizsgarész: 60

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

- 1. vizsgarész: 15
- 2. vizsgarész: 40
- 3. vizsgarész: 20
- 4. vizsgarész: 15
- 5. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Panzios, falusi vendéglátó	Mezőgazdasági gazdaasszony	Szállodai szobaasszony
Telefon	X	X	
Számítógép	X	X	X
Nyomtató	X	X	X
Internet kapcsolat	X	X	
Személyi hívó			X
Vezérkulcs	X	X	X
Minibárokcs	X		
Jó minőségű, biztonságos konyhai felszerelések, gépek	X	X	
A terítés, felszolgálas eszközei	X	X	
Bútorok	X	X	
Lakberendezési kiegészítők	X	X	
Takarítógépek	X	X	X
Vasalógép			X
Autó	X	X	
Fűnyíró	X	X	
Ízléses berendezési tárgyak	X	X	
Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei	X	X	
Ház körüli állattartás eszközei	X	X	
Konyhakert, gyümölcsös eszközei	X	X	
Szabadidős tevékenység eszközei	X	X	
Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök	X	X	

VII. EGYEBEK

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 90 óra