



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133007 számú
Falusi turizmus szolgáltató
szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. április 13.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

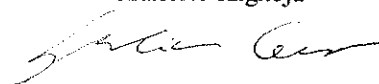
Szakmai vezető aláírása:


ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.
Központ: 19056962-2-04
Nyilvántartási szám: E-030069/2013
Egyesületi nyilvántartási szám: 19056962-2-04

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Gulácsi Levente

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10133007 számú Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján.





ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
A képzés során megszerzhető kompetencia	A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működteti a vendéglátóhelyet. Ennek keretében fogadja a vendégeket, igény szerint gondoskodik ellátásukról. Rendelkezik minden olyan információval, amely a falusi turizmusban résztvevők minőségi időtöltését elősegíti: programlehetőséget ajánl, szervez, gasztronómiai élményeket nyújt. Képes bemutatni tevékenységén keresztül a falusi életformát, megismerteti vendégeivel a vidék flóráját és faunáját. Biztosítani tudja szolgáltatásain keresztül a sport és szórakozási lehetőségek igénybevételét, a népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek megismerését. Tevékenységét fő vagy kiegészítő foglalkozásként végezheti, vállalkozóként illetve adószámos magánszemélyként is. Színvonalas, a vendéglátás-turizmus ágazatra jellemző sztenderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása. Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a. Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.
A képzés célja	A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 1013 Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.
A képzés célcsoportja	Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában a falusi vendéglátásban szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.
A tervezett képzési idő	200 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban5. tananyagegység: Programszervezés, marketing6. tananyagegység: Számítástechnika
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja:</p> <p>Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókat.</p> <p>Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.</p> <p>Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartsa a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért.</p> <p>Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek célja:</p> <p>Biztosítsa a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást. Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kísérje, tiszteletben tartsa és betartsa az állatjóléti elvárásokat. Önállóan és másokkal is együttműködve végezze a gazdaság mindennapi munkálatait.</p> <p>Tanya vagy bio gazdaságot működtessen, és szükség esetén bemutassa azt a vendégeknek, termények felhasználását előkészítse, házi feldolgozását elvégezze. Kritikusan szemlélje és értékelje az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált legyen. A helyi termékek esetében is elkötelezett legyen a minőségre. A kistermelői tevékenység során elkötelezett legyen a másokkal való közös</p>



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

munkára, a minőségi alapanyagok előállítására. Betakarításnál, feldolgozásnál törekedjen a maximális minőség elérésére. Kezdeményezze az újszerű természetstechnológiák alkalmazását. Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használjon. Folyamatosan szinten tartsa tudását a takarékosság témakörében. Ellenőrizze, biztosítsa a falusi vendéglátóhely működését.

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése célja:

Megvizsgálja a falusi turizmus, a falusi szálláshely indítás feltételeit, a helyben kiépíthető lehetőségeket (falusi udvar, állatbemutató, ökoturizmus, falusi gazdálkodás lehetősége, gasztronómiai témák köré szerveződő események megléte). Elkötelezett legyen a falusi vendéglátás elterjesztése, népszerűsítése iránt. Önállóan képes legyen dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról.

A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetiileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet kialakítsa, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendezze, felszerelje (bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek). Értékként tekintsen a tájegység hagyományaira. Önállóan döntsön a szálláshely/vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.

Működtesse a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodjon, elvégezze a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitöltson. Udvariasan, hitelesen, és empátikusan kommunikáljon a vendégekkel. Az adminisztrációnál a pontosságra törekedjen. Önállóan végzett tevékenységéért felelősséget vállaljon.

Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújtson. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosítson. Szem előtt tartsa a családi együttlét zavartalan biztosítását, a vendégek kényelmi igényeinek kielégítését. Új megoldásokat keresve és másokkal is együttműködve képes legyen a szolgáltatásokat nyújtani.

Alkalmazza a munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat, kapcsolatot tartson a szakhatóságokkal. Szem előtt tartsa a szakmaiságot, törekedjen a naprakész nyilvántartásra, motivált legyen a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kísérje a jogszabályi változásokat. Betartsa és betartassa a munkabaleset-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban célja:

Gasztronómiai élményt nyújtson, tájjellegű ételeket,



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készítsen és kínáljon. A munkaműveletek elvégzése során törekedjen a higiénés szabályok betartására, az ételkészítési technológiák alkalmazására. Önállóan, de másokkal is együttműködve biztosítsa a vendégek ellátását.

Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) végezzen, takarítson, tisztítson, fertőtlenítsen, textiliákat mosson. A tisztaság, rend folyamatos fenntartását figyelemmel kísérelje. Rendszeresen ellenőrizze a higiénia betartását.

Összehangolja a konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerzést végezzen, készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartson. Precízen kezelje a nyilvántartásokat, nyitott legyen az innovatív megoldásokra. Irányítsa, illetve betartsa, betartassa az élelmiszerek felhasználásával, beszerzésével, raktározásával kapcsolatos szabályokat.

Extra szolgáltatásokat szervezzen (grillezési lehetőség, szabad téri sütő-főző lehetőség, szabadtéri étkezés), gondoskodjon az eszközök folyamatos karbantartásáról. Folyamatosan megújuljon, nyitott legyen az új és még újabb igények kielégítésére. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartsa. Kreatívan, másokkal együttműködve, de önállóan is képes legyen a felmerülő szabadtéri extra programra irányuló igényt kielégíteni.

5. tananyagegység: Programszervezés, marketing célja:

A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjtson, felhasználjon, pályázatokat előkészítsen és készítsen/készíttessen. Önállóan képes legyen beszerezni a szükséges információkat, képes legyen ezek alapján döntéseket hozni.

Tájékozódjon és tájékoztatást nyújtson a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervezzen. Beszerezzen speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket.

Javaslatokat fogalmazzon meg a tartalmas szabadidő eltöltéséhez. Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosítson, igény esetén szabadidős sportokat szervezzen (tollaslabda, íjászkodás, ping-pong). Elkötelezett legyen az egészséges életmód mellett, a vendégekkel készségesen, vendégszerető módon foglalkozzon. Kreatívan, a vendégekkel együttműködve végezze a szervezési feladatokat.

Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezze, karban tartsa (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés).

Tanácsot adjon az általa biztosított relaxációs eszközök



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>működéséhez (medence, dézsafürdő, szauna). A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutassa, vagy bemutatásukat megszervezze (kosárfonás, csuhéfonás). Lehetőséget biztosítson az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás). A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezze. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsítson. A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész legyen. Felelősen bemutassa a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartsa és betartassa a biztonságos eszközhasználat előírásait. Döntést hozzon a vendéglátóhely által kínált programokról. Transzforszolgáltatást végezzen. A vendégek megelégedettségére törekedjen. Önállóan és másokkal is együttműködve képes legyen a szolgáltatást nyújtani. Marketing tevékenységet végezzen. Önállóan döntsön a szükséges tevékenységekről, figyelemmel az értékesítési lehetőségekre.</p> <p>6. tananyagegység: Számítástechnika célja: Az internetről összegyűjtött információk során betartsa az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat. Betartsa az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartsa a netikettet.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:

- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek
- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás
- Védőruha használat szabályai

4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:

- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek
- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése
- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése
- Tűzoltó készülékek használata
- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása
- Dohányzás szabályai
- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai
- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei
- Tűzvédelmi előírások
- Tűzvédelmi teendők

5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:

- Környezeti ártalmak
- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniiai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek tartalma:

- Az állatok tartására vonatkozó szabályok.
- Kertészeti ismeretek. A gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai.
- Kertészeti, tanya és bio gazdálkodással kapcsolatos ismeretek.

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése tartalma:

- A vendéglátás alapjai, a falusi turizmus tevékenység jellemzői, a tevékenység feltételrendszere.
- A szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályok.



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

- A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretek. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek.
- A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei.
- A munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmak, a technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémája.
- A vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartások, nyomtatványok.
- A szállásadás és a vendéglátás munkafolyamatai.
- Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatás és a használt eszközök működése.

4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban tartalma:

- Alapvető ételkészítési ismeretek. A saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómia.
- Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik. Tájékoztatási kötelezettség a vendégei részére az allergénnel kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok.
- A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia
- Összefüggéseiben, komplexitásában a technológiák ismerete.

5. tananyagegység: Programszervezés, marketing tartalma:

- A kommunikációs csatornák, információk beszerzésének lehetőségei a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.
- A helyi és térségi rendezvények. Az épített és természetes örökségek kínálata megyei szinten.
- Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezések.
- Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatás és a használt eszközök működése.
- A programszervezési alapelvek.
- A transzfertszolgáltatás szabályai.
- Marketing eszközök, értékesítési csatornák.
- Az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközei.
- A különböző típusú vendégekkel kapcsolatot létesít, felvilágosítást ad számukra, (csoportok és/vagy egyéni vendégek, a vendégek jellemzőinek megadása, létszám, érdeklődési kör meghatározása alapján) az adott régióra, tájegységre jellemző



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>programot készít, intézi az érkezéssel kapcsolatos feladatokat. Ismerteti az ajánlatot, reagál a felmerülő kérdésekre, és tájékoztatást ad az elutazással kapcsolatos információkról.</p> <p>6. tananyagegység: Számítástechnika tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok.- Az internethasználat.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek óraszámja: 30 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése óraszámja: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban óraszámja: 72 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Programszervezés, marketing óraszámja: 38 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Számítástechnika óraszámja: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás
--	--



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>5. tananyag egység: Programszervezés, marketing megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó <p>6. tananyag egység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projekt módszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyag egység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KENT</p>	<p>1. tananyag egység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: Programszervezés, marketing megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>6. tananyagegység: Számítástechnika megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek beszámítható óraszám: 1 óra</p> <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése beszámítható óraszám: 6 óra</p> <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban beszámítható óraszám: 3 óra</p> <p>5. tananyagegység: Programszervezés, marketing beszámítható óraszám: 6 óra</p> <p>6. tananyagegység: Számítástechnika beszámítható óraszám: 1 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>5. tananyagegység: Programszervezés, marketing teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p> <p>6. tananyagegység: Számítástechnika teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>3. tananyagegység Falusi vendéglátó vállalkozás működése elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: Programszervezés, marketing elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>6. tananyagegység: Számítástechnika elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.
<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>1. rész: Írásbeli vizsga A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: A vizsga a következő tanulási eredményeket méri:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ismeri falusi vendéglátás alapjait, vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat, a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat.• A szállásadás és a vendéglátás munkafolyamatait átfogóan ismeri.• Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri• Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával térségiszinten



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

- Kertészeti , tanya és bio gazdálkodással kapcsolatos ismeretekkel rendelkezik
- Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat
- Sport, szabadidős, tevékenységeket, szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri
- Ismeri a gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit
- Tisztában van a programszervezés alapelveivel.
- Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat, a technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseit.
- Ismeri az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközeit.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

	Témakör	Válasz módja	Válaszok %-os aránya
1	Falusi turisztikai vállalkozás működése	feleletválasztás, feleletalkotás	20
2	Falusi turisztikai szolgáltatások ismerete	feleletválasztás, feleletalkotás	40
3	Programszervezés	esettanulmány értékelés, hibakeresés	30
4	Környezet, munka, tűz, balesetvédelmi ismeretek	feleletválasztás, feleletalkotás	10

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

2. rész: Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Szituációs gyakorlat során a vizsgabizottság tagjainak közreműködésével eltérő piaci szegmensek csoportba tartozó vendégek számára - véletlenszerű választás után- turisztikai szolgáltatást nyújt. A különböző típusú vendégekkel kapcsolatot létesít, felvilágosítást ad számukra, (csoportok és/vagy egyéni vendégek, a vendégek jellemzőinek megadása, létszám, érdeklődési kör meghatározása alapján) az adott régióra, tájegységre jellemző programot készít, intézi az érkezéssel kapcsolatos feladatokat. Ismerteti az ajánlatot, reagál a felmerülő kérdésekre, és tájékoztatást ad az elutazással kapcsolatos információkról.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc	
	A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %	
	A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:	
	Szempont	Figyelembe vett tartalom
	Válasz értéke %-ban	
Kommunikáció minősége	Kapcsolatfelvétel, a vendég érkezésével, távozásával kapcsolatos információadás	30
Programajánlat készítése	Megfelelés a korcsoportnak, időkihasználás, időszerűség, szakmai tartalom	40
Program ismertetés	Érthetőség, szakszerűség, kommunikációs helyzet megoldása	10
Problémakezelés	Reakció a vizsgabizottság felvetéseire	20
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.		
A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Falusi turizmus szolgáltató Tanúsítvány , melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.		
A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek: - Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy - Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy - Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat	

[Handwritten signature]



10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Kertész vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Kertészeti vagy Élelmiszeripari vagy Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy
- Szakirányú végzettség: Kertészeti vagy Élelmiszeripari vagy Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy
- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy Szakács vagy Pincér vagy
- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy Szakács vagy Pincér és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

5. tananyagegység: Programszervezés, marketing végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Vendéglátó-szálloda szakos Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó vagy
- Szakirányú végzettség: Vendéglátós vagy Falusi vendéglátó és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat

6. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges személyi feltételek:

- Felsőfokú szakirányú végzettség: Informatikus vagy
- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú informatikai vagy ECDL végzettség



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>- Szakirányú végzettség: informatikus vagy ECDL és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- kiskert- háziállatok, haszonállatok, ólak- felszerelt konyha- konyhai berendezések-gépek- takarítási felszerelések <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- felszerelt konyha- konyhai berendezések-gépek- terítés-felhasználás eszközei- takarítási felszerelések- számítógép- szoftverek- Internet kapcsolat- nyomtató- szkennel <p>4. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- felszerelt konyha- konyhai berendezések-gépek- terítés-felhasználás eszközei- takarítási felszerelések <p>5. tananyagegység: Programszervezés, marketing végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- telefon- számítógép- szoftverek- Internet kapcsolat- nyomtató- szkennel



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

	<p>6. tananyagegység: Számítástechnika végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - számítógép - szoftverek - Internet kapcsolat - nyomtató - szkennel
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
 neve: Gulácsi Levente
 nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.

Aláírása: *Gulácsi Levente*

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2021. április 13.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
 neve: Czibula Zoltán

Aláírása: *Czibula Zoltán*

ALFA KISOSZ
 Érdekvédő és Képző Egyesület
 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
 Adószám: 19056982-2-04
 Nyilvántartási szám: E-000063/2013
 E-mail: OKP@17333006-0000114

Gulácsi Levente



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi turizmus szolgáltató szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10133007 számú Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. április 13.

Előminősítő szakértő aláírása: 