



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

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

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

**10133006 számú
Falusi vendéglátó
szakmai képzés**

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. április 6.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19066982-2-04
Nyilvántartási szám: E-000003/2013
Tulajdonosi azonosító: 11333006-06-101114

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 10133006 számú Falusi vendéglátó 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 vendéglátó szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Falusi vendéglátó
A képzés során megszerzhető kompetencia	A falusi vendéglátó feladatai szerteágazóak, üzleti döntéseket hoz, partnerekkel, vendégekkel, munkatársakkal együttműködik. Biztosítja a vendéglátóhely operatív működését. Tudatos szakemberként tervezi meg munkáját, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Fogadja és kezeli a megrendeléseket, visszaigazol, tájékoztat, fizetési módokra javaslatot tesz, amelyek sokfélék lehetnek, készpénz, SZÉP kártyák, átutalás, online fizetés is. A falusi vendéglátó a saját gazdaságában élelmiszer előállító kistermelői tevékenységet végezhet. A falusi vendéglátóhelyen saját, illetve a helyi termékekből is álló vendéglátást folytathat. A vendégek részére programokat ajánl, igény szerint szervez, marketing tevékenységet végez, valamint a vendéglátóhellyel kapcsolatos gazdálkodási és pénzügyi feladatokat is kézben tartja. Ellátja a vendéglátóhely karbantartási feladatait, ügyel a környezetre, és a logisztikai feladatokat is megoldja, biztosítja a takarítási folyamatokat. Szakszerűen üzemelteti a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, szerszámokat. Betartja a munka és balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat. Tervezi és szervezi a munkatársak munkáját, értékeli, és motiválja dolgozóit. Kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, valamint az értékesítésbe bekapcsolódó utazásszervezőkkel. A vendéglátóhellyel kapcsolatos adminisztrációs tevékenységeket precízen, folyamatosan elvégzi.
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	- 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



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	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	800 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére 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: Árubeszerzés, áruforgalom5. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban6. tananyagegység: Programszervezés, marketing7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGENKÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja: Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókat. Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. 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. 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: A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használjon fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszeresse a partnerektől. Gazdaságában állattenyésztést folytasson. Állati eredetű</p>



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

alapanyagokat állítson elő.

Betakarítsa a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat.

Kritikusan szemlélje és értékelje az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált legyen. A helyi termékek esetében is elkötelezett legyen a minőségre. Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kísérje, tiszteletben tartsa és betartsa az állatjóléti elvárásokat. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára és a minőségi alapanyagok előállítására elkötelezett legyen. Kezdeményezze az újszerű természetstechnológiák alkalmazását. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartsa, annak karbantartottságát vállalja. Betakarításnál, feldolgozásnál törekedjen a maximális minőség elérésére.

Az előállított alapanyagokért felelősséget vállaljon. A másoktól beszerzett termékek minőségét felügyelje, ellenőrizze.

Az állattenyésztést önállóan és vezetői irányítással is az állatok tartására, felhasználására vonatkozó szabályok betartásával és betartatásával vezesse. Felügyelje az állati eredetű alapanyagok feldolgozását, felelősséget vállaljon a késztermékekért.

A betakarítást és a termékfeldolgozást irányítsa, a minőséget biztosítsa.

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése célja:

Tanulószerződést, munkaszerződést kössön. Érvényesítse a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat. A munkaszervezeten belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában hozzáállásában igyekvő legyen. Instrukciók alapján részben önállóan betartsa, illetve betartassa a szerződésben foglaltakat. Irányítás mellett betartsa a szabályokat.

Kezelje a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat. Munkája során figyelembe vegye a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait. A munkaműveletek elvégzése során törekedjen a megismert minőségirányítási, fogyasztóvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások betartására. Instrukció alapján, részben önállóan hozzon döntést a reklamációk kezelésében. Vezetői irányítással értékelje a környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos tennivalókat.

Érdeklődő, fogékony legyen a szakmai ismeretanyagok befogadására. Igényelje, elfogadja az új információkra irányuló szakmai útmutatásokat, támogatást. Folyamatosan, önállóan is törekedjen szakmai ismereteinek bővítésére. Elfogadja a



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

vendéglátás előkészítési folyamataival együtt járó műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégezze azokat. Belássa, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez. A vagyoni, munkavédelmi elvárásokat elfogadja. Másokkal együttműködve, de önállóan is képes legyen ezt a tevékenységet végezni.

A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósítson meg. Elkötelezett legyen a falusi vendéglátás iránt. Önállóan felelősséget vállaljon a falusi vendéglátás szolgáltatásokról.

A vendéglátóhely környezetét kialakítsa, folyamatosan karbantartsa. A vendéglátóhely környezetét kreatívan kialakítsa, és folyamatosan a vegetáció és a használat igényeinek megfelelően, önállóan karbantartsa.

4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom célja:

Elvégezze az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat töltsön ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján. A számításai során igyekezzen megismerni az alapvető összefüggéseket, ennek érdekében hajlandó legyen az önképzésre. A számítási műveletek során a pontosságra törekedjen. Vezetői irányítással végezze a tevékenységet.

Kialakítsa az árubeszerzés, az anyagmozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit. Instrukció alapján részben önállóan alakítsa ki az áruátvitel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.

Biztonságosan és nyereségesen működtesse a falusi vendéglátóhelyet. Vezesse, ellenőrizze a falusi vendéglátóhelyet.

Készletezést, készletgazdálkodást végezzen. Betartsa és betartassa a készletgazdálkodással kapcsolatos szabályzókat. Értékelje a dokumentumokban rögzített adatokat, képes legyen ezek alapján az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására. Összehasonlítsa, önállóan értékelje, szükség szerűen másokkal együttműködve a kapott eredményeket a hatékonyabb működtetés érdekében.

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

Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.

Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat.

Összeállítsa, megtervezzék a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlássa a munkafolyamatokat.

Rendeltetés szerűen, biztonságosan kezelje, üzemeltesse a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

– a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítsa. Irányítsa, illetve betartsa, betartassa az ételkészítési szabályokat. Önállóan és másokkal is képes legyen a munkaműveleteket irányítani, elvégezni.

Fogadja a vendéget, ellássa a recepciós feladatokat.

Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket.

A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végezzen, élelmiszerbiztonsági követelmények betartása mellett. Instrukció alapján részben önállóan, kreatívan, elvégezze a feladatot.

Együttműködve, de önállóan is képes legyen az egyszerűbb konyhai feladatokat végrehajtani.

6. tananyagegység: Programszervezés, marketing célja:

A viselkedési szabályok betartásával kommunikáljon a munkatársaival és a vendégekkel. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg. Tiszteletben tartsa a mobiltelefon használatára vonatkozó szabályokat.

Instrukciók alapján önállóan döntsön a programokról.

Alapvető marketing feladatokat ellásson, fejlessze a falusi vendéglátóhely arculatát és működését.

Programokat szervezzen és lebonyolítson.

Vendégfogadás során előzékeny, udvarias legyen, törekedjen a falusi vendéglátóhely jó imágenak a kialakítására és megőrzésére.

Az ételkészítési feladatok közben a hagyományos gasztronómia értékeit szem előtt tartsa. Vendégkommunikációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekedjen. Értékelje az eddigi eredményeket, a feltárt hibákat kreatívan korrigálja. Döntést hozzon a vendéglátóhely által kínált programokról.

Kérdőíveket szerkesszen a vendégelégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére. A kérdőíveken keresztül megismerje a vendégek észrevételeit, igényeit. Ezek alapján új megoldásokat keressen és vezessen be.

7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen célja:

Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használjon.

A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keressen és találjon a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezze, munkavégzése során felhasználja.

Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközök szabályos használatát szem előtt tartsa. Az internetről összegyűjtött információk során betartsa az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat. Instrukció alapján részben önállóan végezze munkáját, betartsa az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartsa a netikettet.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>Önállóan kezelje a foglalási szoftvereket, érkeztesse, tájékoztassa a vendégeket. Előkészítse, kitöltse, feldolgozza a szükséges dokumentumokat. Nyilvántartást vezessen a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról. Szem előtt tartsa a szakmaiságot, törekedjen a naprakész nyilvántartásra, motivált legyen a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kísérje a jogszabályi változásokat.</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 <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:

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

6. témakör: Higiéniai 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 élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik. A tájékoztatási kötelezettség a vendégei részére az allergénnel kapcsolatban. A gyakran előforduló allergének. A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek, fontossága. A HACCP dokumentációk naprakészen tartása.
- A saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályai.
- Állatgondozói, állattenyésztői ismeretek. Az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételei.
- A betakarítási, feldolgozási feladatok.

3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése tartalma:

- A munkaszerződés, tanuló szerződés formai, tartalmi követelményei.
- A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelésének lehetőségei.
- A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémája.
- A falusi vendéglátás speciális elvárásai, szolgáltatásai.
- A vendéglátóhely környezete karbantartásának fontossága.

4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom tartalma:

- Az alapvető matematikai műveletek, az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveletek. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek.
- A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

(takarítás, mosogatás) munkafolyamatok.

- Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruehelyezés, árukezelés, raktározás feladatai.
- A vendéglátó gazdálkodási tevékenységek.
- A készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmak.

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

- A gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai.
- Alapfogalmak, szakmai kifejezések.
- A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás.
- A jellemzően vidékies ételek (baromfi, sertéshúsból készített levesek, sülték), savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamata, technológiai műveletei.
- A megtervezett és különböző ételkészítési technológiákkal, a megadott létszámnak megfelelően a tájegységre jellemző gasztronómiai élménycsomag elkészítése, amely tartalmaz levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest vagy gyümölcstálat. A helyi termelőktől származó italok ajánlása (szódavíz, bor, szörpök). Az asztal megterítése 3 főre, az elkészített ételek felszolgálása, vendégek kiszolgálása, elmosogatás a környezettudatosság és a személyi higiénia figyelembe vételével.

6. tananyagegység: Programszervezés, marketing tartalma:

- Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák. Viselkedési szabályok.
- Értékesítési, marketing ismeretek.
- A programszervezési alapelvek.
- A kérdőív szerkesztés szabályai.
- Kapcsolat létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon, tájékoztatás a vendéglátóhelyről, a hely adottságaival való megismertetés. A megadott csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információk átadása a csoport számára. A vendéglátóhely szűkebb környezetének bemutatása, tájékoztatás a regionális programokról, helyi attrakciókról. A biztosított anyagokból, prospektusokból felkészülve érdekes, figyelemfelkeltő beszámoló adása a látványosságokból, érdekességekből.

7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen tartalma:

- Informatikai alapok, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek alkalmazói szinten. A vendéglátóhelyen használt



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>számítógépes programok.</p> <ul style="list-style-type: none">- Az internethasználat, keresőmotorok.- Az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványok, dokumentumok, valamint azok kitöltési szabályai.- A falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartások.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN- KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 60 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek óraszámja: 132 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: 110 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom óraszámja: 132 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban óraszámja: 210 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>6. tananyagegység: Programszervezés, marketing óraszámja: 114 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen óraszám: 42 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<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



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

5. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó

6. tananyagegység: Programszervezés, marketing megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:

- előadás
- online előadás
- magyarázat
- megbeszélés
- bemutatás
- szemléltetés
- egyéni feladatmegoldás
- gyakorlati feladatmegoldás
- projektmódszer
- gyakorlat
- oktató videó



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen 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>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: 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- szimuláció- jelenléti oktatás- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek 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 <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció- jelenléti oktatás



10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

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

4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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

5. 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

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

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

7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

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



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	elektronikus távoktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TANANYAGEGYSÉGENKÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 15 óra</p> <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek beszámítható óraszám: 10 óra</p> <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése beszámítható óraszám: 21 óra</p> <p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom beszámítható óraszám: 10 óra</p> <p>5. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban beszámítható óraszám: 10 óra</p> <p>6. tananyagegység: Programszervezés, marketing beszámítható óraszám: 10 óra</p> <p>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen beszámítható óraszám: 1 óra</p>
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGENKÉNT	<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 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>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom 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: 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>6. 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>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen 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>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</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. <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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.</p> <p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom 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: 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>6. 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>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen 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</p> <p>Az írásbeli feladatban a vizsgázó a falusi vendéglátás szakszerű műveléséhez szükséges ismereteiről ad számot. Komplexitásában érti és használja a szakterülethez társuló vendéglátóiparban, gazdálkodásban használt fogalomrendszert, a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat. Elméleti szinten is ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait, a kistermelői körülmények között leggyakrabban termelt termékek előállításának, feldolgozásához és értékesítéséhez kapcsolódó</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

feladatokat. A készletezés, készletgazdálkodás fontosságát megérti, alapvető számításokat összefüggéseiben érti. Vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja. Ismeri a programszervezés lépéseit, a piacbefolyásolás és piacmegismerés jellemzőit. Meg tudja nevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

	Témakör	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
1	Kistermelői alapismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	15
2	Falusi vendéglátó vállalkozás működése	feleletalkotás, feleletválasztás	30
3	Árubeszerezés, áruforgalom	számítások, feleletalkotás, feleletválasztás	10
4	Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban	feleletalkotás, feleletválasztás	30
5	Marketing ismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	10
6	Nyomtatvány kitöltés	táblázatkezelés, szövegszerkesztés	5

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

2. rész: Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész:

Szakmai beszélgetés: Létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon kapcsolatot, tájékoztassa az 5 fős csoportot a vendéglátóhelyről, ismertesse meg őket a hely adottságaival. A megadott csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információkat adjon át a csoport számára. A vizsgázó a csoportnak bemutatja vendéglátóhely szűkebb környezetét, tájékoztat a regionális programokról, helyi attrakciókról. A biztosított anyagokból,



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

prospektusokból felkészülve adjon érdekes, figyelemfelkeltő beszámolót a látványosságokból, érdekességekből.
A szóbeli beszélgetés Időtartama: maximum 20 perc

B) Vizsgarész:

Gasztronómiai tevékenység: Készítsen a vizsgázó által megtervezett és különböző ételkészítési technológiákkal elkészített a megadott létszámnak megfelelően az „A” vizsgarészben megbeszél, tájegységre jellemző gasztronómiai élménycsomagot, amely tartalmazzon levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest, vagy gyümölcstalat. Ajánljon hozzá helyi termelőktől származó italokat (szódavíz, bor, szörpök). Terítse meg az asztalt 3 főre, az elkészített ételeket szolgálja fel, szolgálja ki a vendégeket, majd mosogasson el! Ügyeljen a környezettudatosságra és a személyi higiéniára!

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 210 perc, 2. (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás).

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Vizsgafeladat: A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Kommunikáció színvonala	feleletalkotás	40 %
2	Turisztikai ismeretek	feleletalkotás	20 %
3	Helyismeret	feleletalkotás	40 %

B.) Vizsgafeladat: A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Alapanyagok előkészítése	gyakorlat	10 %
2	Ételek főzése	gyakorlat	50 %
3	Asztal terítése, étel felszolgálása	gyakorlat	30 %
4	Rendrakás, mosogtatás	gyakorlat	10 %

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 vendéglátó **Tanúsítvány**, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő



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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>2. tananyagegység: Kistermelői alapismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>3. tananyagegység: Falusi vendéglátó vállalkozás működése végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<p>5. tananyagegység: Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>6. tananyagegység: Programszervezés, marketing végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Informatikus vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú informatikai vagy ECDL végzettség- Szakirányú végzettség: informatikus vagy ECDL és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<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">- 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-felszolgálás eszközei



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- takarítási felszerelések- számítógép- szoftverek- Internet kapcsolat- nyomtató- szkennel <p>4. tananyagegység: Árubeszerzés, áruforgalom 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>5. 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>6. tananyagegység: Programszervezés, marketing végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- telefon- számítógép- szoftverek- Internet kapcsolat- nyomtató- szkennel <p>7. tananyagegység: Nyomtatvány kitöltés számítógépen 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>



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



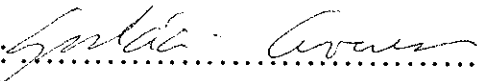
Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő

neve: Gulácsi Levente

nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.


Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2021. április 6.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy

neve: Czibula Zoltán

Aláírása: 



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19046982-2-04
Felnőttképzési engedély szám: E-000013/2013





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



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

10133006 Falusi vendéglátó szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Gulácsi Levente felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000099.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Falusi vendéglátó megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 10133006 számú Falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. április 6.

Előminősítő szakértő aláírása: