

10133006

Falusi vendéglátó
képzési program

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1	A szakmai képzés megnevezése	Falusi vendéglátó
1.2	A programkövetelmény megnevezése	Falusi vendéglátó
1.3	A programkövetelmény azonosító száma	10133006

1.4. A képzés célja

A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő képessé váljon a turizmus-vendéglátás területén belül a falusi vendéglátó tevékenység végzésére. A képzésre nagy szükség van, hiszen jelenleg is több ilyen jellegű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely működik.

A vidékfejlesztés egyik fontos pillére a turizmus, amely nem létezhet a hagyományos falusi vendéglátás bemutatására is alkalmas szolgáltatás nélkül. A gasztronómia, a folklór, az épített és a természeti örökségünk megóvása terén is sokat tehetnek az ilyen tevékenységet végzők.

Egyre többen vannak olyanok, akik pályázatok megnyerésével, megfelelő végzettség megszerzésével egyre inkább képesek minőségi falusi vendéglátást biztosítani az érdeklődőknek. Ehhez viszont elengedhetetlenül szükséges a vendéglátók színvonalas képzése.

A szakmai képzés megszerzésének lehetőségének biztosításával a vidéki fiatalok helyben maradásához is hozzájárulunk, hiszen megélhetést, de legalábbis kiegészítő jövedelem megszerzésével ott találhatják meg életük célját, ahol eddig is éltek.

1.5. A képzés célcsoportja

A képzés célcsoportjába tartoznak:

- a jelenleg szakképesítés nélkül falusi vendéglátó tevékenységet folytató kisvállalkozók és munkavállalók
- a jövőben falusi vendéglátó tevékenységet folytatni tervező, vagy ebben munkát vállalni szándékozó jelentkezők.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz

2.1.	Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.
2.2.	A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.
2.3.	Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ.
2.4.	Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján.

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

2.5.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja.
2.6.	Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat.
2.7.	Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait.
2.8.	Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.
2.9.	Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat.
2.10.	Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat.
2.11.	Kialakítja az árubeszerezés, az anyag-mozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.
2.12.	Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.
2.13.	Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat
2.14.	Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket
2.15.	A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez, élelmiszer-biztonsági, követelmények betartása mellett.
2.16.	Alapvető marketing feladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését.
2.17.	Programokat szervez és lebonyolít
2.18.	Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet
2.19.	Készletezést, készletgazdálkodást végez.
2.20.	Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat
2.21.	Kérdőíveket szerkeszt a vendéglégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére.
2.22.	Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról.
2.23.	A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg.
2.24.	A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől.
2.25.	Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő.
2.26.	A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja.
2.27.	Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat.

3. A programba való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
------	-----------------------	-----------------------------

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	Nem szükséges
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	Betöltött tankötelezettségi kor

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Jelenléti ív, haladási napló
4.2.	Megengedett hiányzás	Az órák 10%-a.
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

5.1.	Összes óraszám	800 óra
------	----------------	---------

6. A tananyagegységek

	Tananyagegység megnevezése
6.1.	Munkavállalói ismeretek
6.2.	Kommunikáció, viselkedéskultúra
6.3.	Informatikai alapismeretek, nyomtatvány kitöltés
6.4.	Kistermelői alapismeretek
6.5.	Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom
6.6.	Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban
6.7.	Falusi vendéglátó vállalkozás működése
6.8.	Marketing ismeretek, fogyasztóvédelem
6.9.	Élelmiszerismeret
6.10.	Munkavédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Munkavállalói ismeretek
6.1.2.	Tananyagegység célja	A "Munkavállalói ismeretek" tananyagegység célja a tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira,

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

		valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.
6.1.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Munkavállalói ismeretek 14 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● a munkaszerződés, tanuló szerződés formai, tartalmi követelményeit, ● a munkaviszonnyal kapcsolatos alapfogalmakat, ● a munkaviszonyra vonatkozó főbb szabályokat, ● a Munka Törvénykönyve legfontosabb jogszabályait.
6.1.4.	Terjedelme	14 óra
6.1.5.	Munkaformák	Csoportos, Frontális
6.1.6.	Képzési módszerek	Magyarázat, Elbeszélés, Projekt, Szemléltetés, Szerepjáték, Házi feladat, Megbeszélés, Kiselőadás
6.1.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.1.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	-
6.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Tananyagegység megnevezése	Kommunikáció, viselkedéskultúra
6.2.2.	Tananyagegység célja	A "Kommunikáció, viselkedéskultúra" tananyagegység célja, hogy a résztvevők a vendéggel, üzleti partnerekkel és a munkatársakkal történő mindennapi kommunikáció során betartsák a vonatkozó szabályokat. Viselkedésük a helyzetnek megfelelő legyen, valamint megkönnyítse a kapcsolatfelvételt a felek között.
6.2.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Kommunikáció, viselkedéskultúra 14 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● az alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárásokat, normákat, ● a viselkedési szabályokat.
6.2.4.	Terjedelme	14 óra

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.2.5.	Munkaformák	Csoportos, Frontális, Egyéni
6.2.6.	Képzési módszerek	Kiselőadás, Elbeszélés, Projekt, Szerepjáték, Megbeszélés, Szemléltetés, Házi feladat, Magyarázat
6.2.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.2.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	-
6.2.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Tananyagegység megnevezése	Informatikai alapismeretek, nyomtatvány kitöltés
6.3.2.	Tananyagegység célja	Az "Informatikai alapismeretek, nyomtatvány kitöltés" tananyagegység célja, hogy a résztvevők biztonsággal, rutinszerűen tudják kezelni a falusi vendéglátó tevékenységhez szükséges hardvereket és szoftvereket. Cél, hogy ne okozzon nekik során az üzemeltetés során az üzleti levelek elkészítése, az egyszerűbb táblázatkezelési feladatok elvégzése, biztonsággal tájékozódjanak az interneten, és el tudják készíteni a napi feladatokhoz tartozó nyomtatványokat számítógép segítségével. A tananyagegység során a résztvevők betekintést nyerhetnek a falusi szálláshelyeken használt szakmai szoftverek működésébe is.
6.3.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Informatikai alapismeretek, nyomtatvány kitöltés 63 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● az informatika alapjait, ● szövegszerkesztő (word) és táblázatkezelő (excel) szoftvereket alkalmazói szinten, ● a vendéglátóhelyen használt szoftverek használatának alapjait, ● az internet használatát, keresőmotorok használatát.
6.3.4.	Terjedelme	63 óra
6.3.5.	Munkaformák	Projekt, Egyéni, Frontális
6.3.6.	Képzési módszerek	Projekt, Magyarázat, Szemléltetés, Házi feladat, Digitális alapú feladatmegoldás
6.3.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.3.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	-
6.3.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.4. Tananyagegység

6.4.1.	Tananyagegység megnevezése	Kistermelői alapismeretek
6.4.2.	Tananyagegység célja	A "Kistermelői alapismeretek" tananyagegység célja elméleti alapismereteket adni elsősorban a helyi, tájjellegű kertművelés árutermelési részfeladatainak szakszerű végrehajtásához a családi gazdaságban, a kertészeti nagy- és kisüzemi termelésben. Megtanítani a vendéglátó egység szükségleteit biztosító konyhakert és a lakókert önálló művelésének tudnivalóit. Megismertetni a zöldség-, gyümölcs-, szőlő-, dísz-, gyógy- és fűszernövény termesztésben megtermelt áruk kezelésének, előkészítésének, értékesítésének feladatait, a tárolás, az elsődleges feldolgozás módjait. Fontos cél a kézimunka igényes technológiák (gyógy- és fűszernövények, biotermesztés) megismertetése is. Az ismeretek elsajátíttatása során kiemelt figyelem illeti a környezetkímélő kertművelés jellemzőinek megismerését, a megtermelt termékek egészséges táplálkozásban való hagyományos és korszerű felhasználást. Az állattartás vonatkozásában cél elméleti alapokat adni a tevékenységhez kapcsolódó állattartási és elsődleges termékfeldolgozási feladatok tudatos, környezetkímélő és higiénikus elvégzéséhez. Az állattartási technológiai feladatok végrehajtásához, az állattartási eszközök szakszerű használatához, az állatokkal való bánásmódhoz, az állatvédelmi szabályok betartásához szükséges megismerni a haszonállatok szervezetének felépítését, élettani működésének alapjait, tartási, takarmányozási, szaporítási, gondozási módjait. Cél elérni, hogy a falusi vendéglátó tevékenységében össze tudja hangolni az állattartást a környezetvédelemmel, a rendezett környezettel, az egészséges és hagyományos táplálkozással. Tudatosítani kell, hogy az állati termék előállítása, feldolgozása, értékesítése gondos, fegyelmezett munkát, a higiéniai követelmények szigorú betartását követeli meg.
6.4.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Kistermelői alapismeretek 98 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● a növénytermesztés alapjait, ● a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait, ● az állattenyésztés alapjait, ● az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételeinek biztosításának lehetőségeit, ● a biogazdálkodás alapjait, ● a betakarítási feladatokat.

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.4.4.	Terjedelme	98 óra
6.4.5.	Munkaformák	Projekt, Egyéni, Csoportos, Frontális
6.4.6.	Képzési módszerek	Projekt, Magyarázat, Megbeszélés, Szemléltetés, Házi feladat, Kiselőadás, Elbeszélés
6.4.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.4.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	-
6.4.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.5. Tananyagegység

6.5.1.	Tananyagegység megnevezése	Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom
6.5.2.	Tananyagegység célja	A "Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom" tananyagegység célja, hogy a résztvevő megismerje a vendéglátás alapfogalmait, vendéglátó tevékenység alapszabályait, a gazdálkodás alapfogalmait, alapszabályait. Ismerje meg a fő és kiegészítő tevékenységi köröket, tudja lebonyolítani az árubeszerzés folyamatát és legyen tisztában az áruforgalmi folyamatokkal. Legyen tisztában az alapvető matematikai műveletekkel. Legyen képes az alapvető gazdasági számítások elvégzésére. Ismerje meg a falusi vendéglátó vállalkozások által használt bizonylatokat, és legyen képes ezek szakszerű kitöltésére.
6.5.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom 126 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● az alapvető matematikai műveleteket (ismeretek frissítése), ● a számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket, ● a vendéglátás fő és mellékfolyadatait, ● az áruátvétel, anyagmozgatás, áruelhelyezés, árukezelés, raktározás feladatait, ● a készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmakat, ● az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat, bizonylatokat, valamint azok kitöltési szabályait.
6.5.4.	Terjedelme	126 óra

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.5.5.	Munkaformák	Egyéni, Projekt, Frontális, Csoportos
6.5.6.	Képzési módszerek	Magyarázat, Projekt, Elbeszélés, Kiselőadás, Vita, Szerepjáték, Házi feladat, Szemléltetés, Megbeszélés
6.5.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.5.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	
6.5.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.6. Tananyagegység

6.6.1.	Tananyagegység megnevezése	Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban
6.6.2.	Tananyagegység célja	A "Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban" tananyagegység célja, hogy a résztvevő a "Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom" tananyagegységben tanultakat a gyakorlatban is tudja kamatoztatni (A fő és mellék munkafolyamatok átfogó ismerete.) Képes legyen végrehajtani a vendégek fogadását, szakszerű kiszolgálását. Ismerje az egyszerűbb ételkészítési feladatokat, és ezeket az élelmiszerbiztonsági követelmények betartása mellett tudja is elvégezni. Tudja elvégezni a vendégek étellel és itallal történő ellátását, valamint az ehhez kapcsolódó teljes termelő és értékesítő tevékenységet.
6.6.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	GYF Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban 224 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● a vendéglátás fő és mellék munkafolyamatait - gyakorlati szempontból, ● a szakmai nyelvezet használatát, alapfogalmakat, szakmai kifejezéseket a termelés és az értékesítés területéről, ● a vendégtéri értékesítés folyamatát, alapvető műveleteit, ● a jellemzően vidékies ételek, savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamatát, technológiai műveleteit.
6.6.4.	Terjedelme	224 óra
6.6.5.	Munkaformák	Egyéni, Projekt, Frontális, Csoportos
6.6.6.	Képzési módszerek	Magyarázat, Szimuláció, Projekt, Elbeszélés, Kiselőadás, Vita, Szerepjáték, Házi feladat, Szemléltetés, Megbeszélés

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.6.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.6.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	
6.6.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Gyakorlati záróvizsga

6.7. Tananyagegység

6.7.1.	Tananyagegység megnevezése	Falusi vendéglátó vállalkozás működése
6.7.2.	Tananyagegység célja	A "Falusi vendéglátó vállalkozások működése" tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy elősegítse a tanulók gazdasági gondolkodásmódjának kialakulását és fejlesztését, járuljon hozzá a piaczgazdaság működésének megértéséhez, tegye képessé a tanulókat a munka világának, ezen belül a vállalkozások jellemzőinek, alapítási folyamatának, működtetésének és működésének megértésére. Segítsen magyarázatot adni a turizmus rendszere környezeti elemeinek változásaira, egyes eseményekre, hogy felelősséggel tudják értékelni a gazdaságpolitikai folyamatokat, gazdasági döntéseket. Biztosítsa, hogy a tanulók gondolkodásának részévé váljon a gazdasági racionalitás. A tanulók ismerjenek meg falusi vendéglátó vállalkozásokat, sajátítsák el egy tetszőlegesen választott falusi vendéglátó vállalkozás alapításának folyamatát. Legyen rálátásuk a jogszabályi, személyi és tárgyi feltételekre. Tudatosodjon bennük a falusi vendéglátó vállalkozások gazdaságos működtetésének és működésének követelménye.
6.7.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Falusi vendéglátó vállalkozás működése 126 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló: ● Megismeri a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét ● Megismeri a rendelkezésre álló kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan. ● Megismeri a falusi szálláshely, vendéglátó hely létesítésére vonatkozó jogszabályokat. ● Megszerzi a szükséges ismereteket a vendéglátóhely működtetésére vonatkozóan, valamint a számlázással, készletezéssel kapcsolatos alapfogalmakat, műveleteket. ● Megismeri a vendégek fogadására vonatkozó szabályokat, a recepciós feladatokat, a tevékenységhez tartozó alapfogalmakat. ● Megismeri a programszervezési alapelveket. ● Összefüggéseiben, komplexitásában megismeri a falusi vendéglátó gazdasági tevékenységeket. ● Megismeri a falusi vendéglátással kapcsolatos nyilvántartásokat. ●

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

		Komplexitásában meg tudja nevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait. ● Felismeri, és elsajátítja a falusi vendéglátóhely környezete karbantartásának fontosságát.
6.7.4.	Terjedelme	126 óra
6.7.5.	Munkaformák	Egyéni, Csoportos, Frontális, Projekt
6.7.6.	Képzési módszerek	Magyarázat, Megbeszélés, Szemléltetés, Házi feladat, Teszt, Szerepjáték, Vita, Kooperatív tanulás, Kiselőadás, Elbeszélés, Projekt
6.7.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.7.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	
6.7.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.8. Tananyagegység

6.8.1.	Tananyagegység megnevezése	Marketing ismeretek, fogyasztóvédelem
6.8.2.	Tananyagegység célja	A "Marketing ismeretek, fogyasztóvédelem" tananyagegység célja, hogy a résztvevő képes legyen az alapvető marketing feladatok ellátására, képes legyen a falusi vendéglátóhely arculatát kialakítani és folyamatosan fejleszteni. Ismerje meg a kérdőívek készítésének szabályait a vendéglégedettség mérése és a további vendégigények megismerése érdekében. Ismerje meg a fogyasztóvédelmi szabályokat, és tudja kezelni a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat.
6.8.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Marketing ismeretek, fogyasztóvédelem 36 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● a marketing és értékesítési ismeret alapjait, ● a kérdőívszerkesztés szabályait ● a fő fogyasztóvédelmi szabályokat, a fogyasztóvédelem intézményrendszerét, ● a vendégreklamációk kezelésének módját, lehetőségeit.
6.8.4.	Terjedelme	36 óra
6.8.5.	Munkaformák	Frontális, Egyéni

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.8.6.	Képzési módszerek	Magyarázat, Megbeszélés, Házi feladat, Vita, Kiselőadás, Elbeszélés, Projekt
6.8.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.8.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	
6.8.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

6.9. Tananyagegység

6.9.1.	Tananyagegység megnevezése	Élelmiszerismeret
6.9.2.	Tananyagegység célja	Az "Élelmiszerismeret" tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék az egyes élelmiszercsoportok jellemző tulajdonságait, és ezt a tudást fel tudják használni az ételkészítés és italfelszolgálat során. Ezen ismeretek feltétlenül szükségesek a vendégek szakszerű kiszolgálása érdekében.
6.9.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Élelmiszerismeret 63 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket, jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket, ● a tájékoztatási kötelezettséget a vendégei részére az allergénnel kapcsolatban, valamint a gyakran előforduló allergén összetevőket.
6.9.4.	Terjedelme	63 óra
6.9.5.	Munkaformák	Frontális, Egyéni, Csoportos
6.9.6.	Képzési módszerek	Elbeszélés, Házi feladat, Megbeszélés, Magyarázat
6.9.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns
6.9.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.9.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga
--------	--	--------------------

6.10. Tananyagegység

6.10.1.	Tananyagegység megnevezése	Munkavédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek
6.10.2.	Tananyagegység célja	A "Munkavédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek" tananyagegység célja, hogy a résztvevők elsajátítsák és a falusi vendéglátó tevékenység teljes folyamata során szem előtt tartásuk, betartsák a munka-, tűz- és balesetvédelmi ismereteket. Munkájuk során ügyeljenek saját, munkatársaik és vendégeik biztonságára, a gépek, eszközök felszerelések balesetmentes, rendeltetésszerű, biztonságos használatára. További cél, hogy a képzés elősegítse a környezettudatos gondolkodás kialakulását, és felhívja a figyelmet korunk környezetvédelmi problémáira. Képes legyen az ételkészítési folyamat során a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírások betartására.
6.10.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	F Munkavédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek 36 óra A tananyagegység elsajátítása során a tanuló megismeri: ● a munkavédelmi, tűzvédelmi, balesetvédelmi alapfogalmakat, szabályokat, ● a falusi vendéglátásban használatos gépek, berendezések és eszközök szakszerű, balesetmentes használatának szabályait, ● a tűzoltási módokat, ● a környezet elemeit, ● a környezetvédelem alapfogalmait, ● a környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáit, összefüggéseit, ● a tevékenysége során felmerülő - környezetvédelemmel összefüggő - szabályokat, ● a falusi vendéglátásra vonatkozó higiéniai szabályokat, ● a HACCP alapelveit, fontosságát, ● a HACCP dokumentáció vezetését, naprakészen tartását.
6.10.4.	Terjedelme	36 óra
6.10.5.	Munkaformák	Csoportos, Frontális, Egyéni
6.10.6.	Képzési módszerek	Teszt, Kooperatív tanulás, Kiselőadás, Projekt, Magyarázat, Megbeszélés, Házi feladat
6.10.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	Nem releváns

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

6.10.8	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	
6.10.9	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Szóbeli záróvizsga

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám	24 fő
-----	--------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Záróvizsgák:

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele a következő tananyagegységek záróvizsgálatainak eredményes letétele:

Munkavállalói ismeretek – szóbeli záróvizsga

Kommunikáció, viselkedéskultúra – szóbeli záróvizsga

Informatikai alapismeretek, nyomtatvány kitöltés – szóbeli záróvizsga

Kistermelői alapismeretek – szóbeli záróvizsga

Vendéglátó gazdálkodás, árubeszerzés, áruforgalom – szóbeli záróvizsga

Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban – gyakorlati záróvizsga

Falusi vendéglátó vállalkozás működése – szóbeli záróvizsga

Marketing ismeretek, fogyasztóvédelem – szóbeli záróvizsga

Élelmiszerismeret – szóbeli záróvizsga

Munkavédelmi, balesetvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek – szóbeli záróvizsga

A záróvizsga letételének feltétele a Felnőttképzési szerződésben szereplő órákon való részvétel.

Egy tananyagegységhez kapcsolódó záróvizsga akkor eredményes, ha a tananyagegységhez előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei	Ha a tanuló valamennyi záróvizsgát sikeresen teljesítette, részére a képzés elvégzéséről tanúsítvány kerül kiállításra.
9.2.	A képesítő vizsgára bocsátás feltételei	A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

Szerencsi SZC Sátoraljaújhelyi Trefort Ágoston Szakképző Iskola
3980 Sátoraljaújhely, Fejes István utca 14.
Nyilvántartási szám: B/2022/000818

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	A képzési feladatok maradéktalan ellátáshoz az oktatónak a következő általános követelményeknek kell megfelelnie: • felkészültségét megalapozott szakmai tudással alátámasztott naprakész ismereteknek kell jellemeznie, amely meggyőződéssel párosul • ismernie kell a felnőtt személyiség jellemzőit, képes legyen kiválasztani és készségszinten alkalmazni azokat az oktatási módszereket, amelyek segítségével az adott ismeretanyag a lehető leghatékonyabban feldolgozható • egész magatartását a szakma iránti elkötelezettség és humanista szemlélet jellemezze. A fentiek figyelembevételével a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet alapján történik az oktatók megbízása.
10.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Ezt a feladatot – jellemzően egyedi megbízás alapján – a Szerencsi Szakképzési Centrum oktatói végzik, ennek hiányában óraadó oktatók bevonása segítségével történik.
10.3.	Tárgyi feltételek	Az elméleti oktatás saját oktatótermekben folyik, melyek táblával, projektorral és vetítővászonnal ellátottak. A gyakorlati oktatás szakmai oktatótermekben történik.
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képzési program tárgyi feltételeinek biztosítása saját tulajdonú helyiségekkel és eszközökkel történik.
10.5.	Egyéb speciális feltételek	-
10.6.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

A képzési programot az Fktv. 11.§ 2. bekezdése alapján előzetesen minősítettem.

Minősítés helye:

Minősítés időpontja:

A szakértő neve:

A szakértő nyt. száma:

.....
felnőttképzési szakértő aláírása

.....
felnőttképző képviselőjének aláírása