

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Penzum-96 Oktató és Szervező Kft.
Szakértői megállapítások	
<ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.	
Szakértői vélemény kelte	Hatvan, 2023. augusztus 2.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Deme Edina FSZ/2023/000004
Felnőttképzési szakértő aláírása	<i>Deme Edina</i>

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10133007)



1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	10133007
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 Szálláshely- szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés adatai:		
1.5.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:	
	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető 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.	
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:	
	<p>Megszerezhető szakképesítés: Falusi turizmus szolgáltató</p> <p>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.</p>	
1.11.	A képzés célja:	
	<p>Olyan szakemberek képzése, aki képes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ felelősséget vállalni a végzett tevékenységért, ❖ falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenységet elindítani, ❖ marketing tevékenységet végezni, ❖ pályázatokat készíteni és begyűjtani a falusi turizmus fejlesztésére, ❖ a tájegységre jellemző falusi vendéglátóhelyet létrehozni, ❖ működtetni a falusi vendéglátási tevékenységet végző vállalkozást, ❖ programokat szervezni a szolgáltatást igénybe vevő vendégek számára, 	



	<ul style="list-style-type: none">❖ a tájegységekre jellemző ételeket készíteni, tálalni és felszolgálni,❖ áruforgalmi tevékenységeket elvégezni /beszerzés, tárolás/,❖ gazdaságot, bio gazdaságot működtetni, a vendégeknek bemutatni a gazdálkodás elemeit, szabadidős tevékenységeket szervezni,❖ bemutatni a kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségeket,❖ bemutatni a falusi élethez kapcsolódó tevékenységeket.
1.12.	<p>A képzés célsoportja:</p> <p>A 2. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező személyek, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, illetve akik a közeljövőben a vendéglátás- idegenforgalom területén szeretnének elhelyezkedni.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknek, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p>
1.13.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <p>A szakmai képzés eredményes elvégzése a képesítő bizonyítvány birtokában a képzésben résztvevő képes lesz:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról,❖ beszerezni a szükséges információkat, ezek alapján döntéseket hozni,❖ dönteni a szálláshely/vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről,❖ javaslatokat megfogalmazni a tartalmas szabadidő eltöltéséhez,❖ betartani az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, a netikettet,❖ másokkal is együttműködve biztosítani a vendégek ellátását,❖ irányítani, betartani, betartatni az élelmiszerek felhasználásával, beszerzésével, raktározásával kapcsolatos szabályokat,❖ szabadtéri programokat szervezni,❖ kezdeményezni az újszerű termesztés-technológiák alkalmazását,❖ a vendégekkel együttműködve szervezni a szabadidős programokat,❖ bemutatni a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket,❖ betartani és betartatni a munkabaleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.5.	Pályaalkalmassági követelmény:	-
2.6.	A képzésben való részvétel feltétele:	<ul style="list-style-type: none"> - a felnőttképző minden résztvevővel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést köt. A már korábban megszerzett előzetes tudás mérését a felnőttképző az Fktv. és vonatkozó egyéb jogszabályok előírásai szerint biztosítja. - A képzésben résztvevő rendelkezzen Internettel és informatikai eszközökkel (saját)
2.7.	A részvétel követésének módja:	a résztvevő által aláírt jelenléti ív (kontakt), és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás (pl. Google űrlap, PrtScr).
2.8.	Egyéb feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - munka- és balesetvédelmi előírások betartása - a felnőttképzési szerződésben meghatározott jogok és kötelezettségek érvényesítése.

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	200 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	<i>tananyagegységenként nem haladhatja meg a 20 %-ot.</i>

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Vállalkozási és ügyviteli ismeretek	80
4.2.	Falusi vendégfogadás	120
Összesen:		200

4.1. Tananyagegység/témakör/modul

4.1.1.	Megnevezése ² :	Vállalkozási és ügyviteli ismeretek
4.1.2.	Célja:	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> • szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,

¹ A tananyagegységek megnevezése és tartalma megegyezik a Falusi turizmus szolgáltató programkövetelményben meghatározott programkövetelmény-modulok elnevezésével és az azokban meghatározott szakmai követelményeivel.

² Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel



		<ul style="list-style-type: none"> • pályázatokat előkészíteni, • állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani, • gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásáról, • háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni, • munka és környezetvédelmi szabályokat betartani, • dokumentációt vezetni, • készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani, • árubeszerést végezni, • szakhatóságokkal kapcsolatot tartani. 	
4.1.3.	Óraszám ³ :	80 óra	
4.1.4	Beszámítható óraszám ⁴ :	40 óra	
4.1.5.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul:		
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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)	Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét.	Elkötelezett a falusi vendéglátás elterjesztése, népszerűsítése iránt.	Önállóan képes dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról.
A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készíttet.	Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.		Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, képes ezek alapján döntéseket hozni.
A tájegységre jellemző hagyományos képhez építézetileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendez, felszereli.(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek).	Ismeri a szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.	Értékként tekint a tájegység hagyományaira.	Önállóan dönt a szálláshely/vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

⁴ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns



Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat tölt ki.	A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.	Udvariasan, hitelesen, és empátikusan kommunikál a vendégekkel. Az adminisztrációnál a pontosságra törekszik.	Önállóan végzett tevékenységéért felelősséget vállal.
Tájékoztodik és tájékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervez. Beszerez speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információ anyagokat, kiadványokat és térképeket.	Alapszinten ismeri az internethasználatot. Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten.	Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Javaslatokat fogalmaz meg a tartalmas szabadidő eltöltéséhez, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet.
Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat.	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékoság témakörében.	Ellenőrzi, biztosítja falusi vendéglátóhely működését.
Alkalmazza a munka-baleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat, kapcsolatot tart a szakhatóságokkal.	Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat.	Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	Betartja és betartatja a munkabaleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat.
4.1.6. A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út:			
4.1.6.1.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	blended learning; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; információk önálló rendszerezése; tesztfeladatok megoldása; önálló szakmai munkavégzés; műveletek gyakorlása.	
4.1.6.2.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; gyakorlati bemutatás, irányított megfigyelés, csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; digitális alkalmazások; célzott tartalmú információkeresés és információszerezés; önálló munka; helyzetgyakorlat; helyzetelemzés; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok kezelése; projektfeladat; tananyag feldolgozás, gyakorlás.	
4.1.6.3.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma:		
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Áruforgalmi és vállalkozási alapismeretek	



	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vállalkozás fogalma, célja; • vállalkozási formák alaptípusainak (egyéni- és családi vállalkozások, gazdasági társaságok, szövetkezetek) általános jellemzői; • vállalkozások indítása; • egyéni- és családi vállalkozás létrehozása, nyilvántartásba-vétele, működtetése, megszüntetése; • mezőgazdasági termelő-szolgáltató tevékenység gyakorlása őstermelőként, vagy kistermelőként; • vállalkozásfejlesztés; • üzleti terv fogalma, felépítése, készítésének/ készíttetésének célja; • beruházás, fejlesztés külső támogatással: kölcsönök, hitelek, pályázati támogatások; • pályázatok készítésének célja, a támogatások igénylésének lehetőségei, feltételei, a pályázati kiírások figyelésének módszerei, konkrét pályázati lehetőségek ismerete a mezőgazdaságban, és a falusi vendéglátásban. • vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység; • vendéglátás személyi feltételei; • környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása; • vendéglátás tárgyi feltételei: vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei; • kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban; • nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban; • árubeszerezés; • a beszerzés folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése); • az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:</p>	<p>Hagyományőrzés</p>
<p>2.</p>	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Hagyományok és csoportosításuk; ❖ tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei; ❖ néptánc, népi játék, mondóka, népzene, népdal ismeret; ❖ népi kismesterségek, népviselet, népszokások; ❖ egyházi ünnepek, a helyi vallások ismerete; ❖ hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények, ünnepek; ❖ helyi hagyományos eszközök, tárgyak.
<p>3.</p>	<p>Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:</p>	<p>Digitális eszközök a vendéglátásban és a turizmusban</p>



	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás és e-tranzakciók, stb.); ❖ szövegszerkesztés: felszólítás, értesítés, bejelentés, kérvény, meghatalmazás, meghívó, önéletrajz szerkesztése; ❖ a POS-terminál használatának alapjai; ❖ a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk; ❖ árugazdálkodási szoftverek használata.
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése: Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<p>Munka-, baleset-, egészség és tűzvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Munkavédelem <ul style="list-style-type: none"> • A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása; • a biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei; • munkahelyek kialakításának alapvető szabályai; • a munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások; • veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen; • a balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása; • baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele; • feladatok ellátása a személyi és környezeti higiénia, valamint a munkavédelmi szabályok betartásával. ❖ Munkabiztonság és egészségvédelem <ul style="list-style-type: none"> • Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; • a munkabiztonsági szabályok; • a munkakörnyezetre vonatkozó munkabiztonsági szabályok; • az étel-miszerbiztonsági rendszer kialakítása; • a HACCP lényege, étel-miszerbiztonság, higiéniai követelmények; • a HACCP alapelvek, a HACCP fontossága; • a HACCP dokumentációi, a dokumentációk vezetése; ❖ Környezetvédelem <ul style="list-style-type: none"> • A higiéniai és környezetvédelmi szabályok; • a higiéniai és környezetvédelmi követelmények; • veszélyes anyagok, hulladékkezelés; • a napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre;

		<ul style="list-style-type: none"> a keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslák, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása. <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tűzvédelmi szabályok <ul style="list-style-type: none"> Tűz- és égésvédelmi alapfogalmak; tűzvédelmi szabályzat; tűzvesélyességi osztályba sorolás; tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük; a dohányzásra vonatkozó szabályok; tűzoltó készülékek használata.
5.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Fogyasztóvédelmi alapismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Alapfogalmak (tudatos fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés); ❖ az ár feltüntetése (feltüntetés módja, több ár feltüntetése); ❖ panaszkezelés, ügyfélszolgálat; ❖ fogyasztói érdekek képviselését ellátó egyesületek; ❖ a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok; ❖ piacfelügyeleti alapfogalmak; ❖ a hatósági ellenőrzés; ❖ kereskedelmi törvény fogyasztóvédelmi rendelkezései.
6.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Ügyviteli ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Bizonylatok (fogalma, a bizonylatok alaki, tartalmi követelményei, bizonylati elv); ❖ agrárágazattal és turizmussal kapcsolatos gazdasági tevékenységek főbb bizonylatai; ❖ bizonylatok kitöltése (számla, nyugta, utalvány, készpénzfizetés, átutalás, szállítólevél egyéb bizonylatok); ❖ szerződések fajtái, előírásai, a szerződéskötés; ❖ levelezés (szabályai, formái), a kapcsolattartás; ❖ árajánlat, ár kalkuláció; ❖ számítógép és számítógépes programok használata a nyilvántartások vezetésénél; ❖ beszerzésekkel, értékesítésekkel, vendégforgalommal kapcsolatos pénzügyi-, számviteli műveletek, jelentések, bevallások szabályos készítése nyomtatványon vagy számítógépes programon; ❖ reklamációk kezelése.
<p>A szükséges foglalkozások száma: igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 4, 6, 8 órás foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).</p>		
4.1.6.4.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a	<ul style="list-style-type: none"> • Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal

	tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):	<p>javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósul meg.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő eljuttatta-e a tananyagegység követelményeit. <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérés (lásd 6.1. pont) A mérés módszere és időtartama: a) írásbeli, 60 perc</p>
4.1.6.5.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:	-
4.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló tevékenység minimum 51%-os szinten való teljesítése.</p>

4.2. Tananyagegység/témakör/modul

4.2.1.	Megnevezése ⁵ :	Falusi vendéglátás
4.2.2.	Célja:	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> • megismerni a lakóhely, a település, a kistérség, a vidéki környezet jelentőségét a turizmus folyamatosan növekvő ágazatának fejlesztésének; • felismerni a meglévő, vagy kialakítható idegenforgalmi értékeket, és hozzáértő, lelkiismeretes munkával segítse a lehetőségek kihasználását; • felismerni, hogy a vendégek jó közérzetének alapja a környezet gondozása, a higiénia megvalósítása, a munkavédelmi feladatok betartása; • felismerni, hogy a falusi vendégfogadás egész rendszere a családi közös programok megvalósításának lehetősége mellett, a „vissza a természetbe” célkitűzés feltételeit is megteremti; • kiemelt feladatának tekinteni a gyermekekkel való foglalkozást, az értelmes programszervezés lehetőségeinek megismerését; • felkészíteni a résztvevőket a vidéki környezetben, változó körülmények között, a hazai és külföldi vendégek fogadására, ellátására.
4.2.3.	Óraszám ⁶ :	120 óra

⁵ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

⁶ Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.



4.2.4.	Beszámítható óraszám ⁷ :	60 óra		
4.2.5.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul:			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	
Gasztronómiai élményt nyújt, tájjellegű ételleket, hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít és kínál.	Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a higiénés szabályok betartására, az ételkészítési technológiák alkalmazására.	Önállóan, de másokkal is együttműködve biztosítja a vendégek ellátását.	
Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) végez, takarít, tisztít, fertőtleníti, textíliákat mos.	A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.	A tisztaság, rend folyamatos fenntartását figyelemmel kíséri	Rendszeresen ellenőrzi a higiénia betartását.	
Összehangolja a konyhai-, élelmiszeri bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerzést végez, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatói kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkal kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	Precízen kezeli a nyilvántartásokat, nyitott az innovatív megoldásokra.	Irányítja, illetve betartja, betartatja az élelmiszerek felhasználásával, beszerzésével, raktározásával kapcsolatos szabályokat.	
Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyamatos karbantartásáról.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.	Folyamatosan megújul, nyitott az új és még újabb igények kielégítésére. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja.	Kreatívan, másokkal együttműködve, de önállóan is képes a felmerülő szabadtéri extra programra irányuló igényt kielégíteni.	
Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít.	Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit.	Szem előtt tartja a családi együttlét zavartalan biztosítását, a vendégek kényelmi	Új megoldásokat keresve és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatásokat nyújtani.	

⁷ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns



		igényeinek kielégítését.	
Biztosítja a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást.	Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat	Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat.	Önállóan és másokkal is együttműködve végzi a gazdaság mindennapi munkálatait.
Tanya vagy bio gazdaságot működtet, és szükség esetén bemutatja azt a vendégeknek, termények felhasználását előkészíti, házi feldolgozását elvégzi.	Kertészeti ismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.	Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált. A helyi termékek esetében is elkötelezett a minőségre. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára, elkötelezett a minőségi alapanyagok előállítására. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére.	Kezdeményezi az újszerű természettechnológiák alkalmazását.
Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szerveztollasabda, íjászkodás, ping-pong).	Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri.	Elkötelezett az egészséges életmód mellett, vendégekkel készségesen, vendégszerető módon foglalkozik.	Kreatívan, a vendégekkel együttműködve végzi a szervezési feladatokat.
Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karban tartja (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés) Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, , szauna). A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.

Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).	Ismeri a programszervezési alapelveket.		Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
Transzfertszolgáltatást végez.	Ismeri a transzfertszolgáltatás szabályait.	A vendégek megelégedettségére törekszik	Önállóan és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatást nyújtani.
Marketing tevékenység	Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete		Önállóan dönt a szükséges tevékenységekről, figyelemmel az értékesítési lehetőségekre
4.2.6. A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út:			
4.2.6.1.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	blended learning; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; információk önálló rendszerezése; tesztfeladatok megoldása; önálló szakmai munkavégzés; műveletek gyakorlása.	
4.2.6.2.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; gyakorlati bemutatás, irányított megfigyelés, csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; digitális alkalmazások; célzott tartalmú információkeresés és információszerzés; önálló munka; helyzetgyakorlat; projektfeladat; tananyag feldolgozás, gyakorlás.	
4.2.6.3.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma		
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Idegenforgalmi alapismeretek	
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Turizmus fogalma, helye, szerepe; ❖ Idegenforgalom és a vendéglátás kialakulása, történelmi előzményei, a turizmus fejlődéstörténete; ❖ Magyarország turisztikai vonzerői, hagyományaink, az ország lehetőségei; ❖ Idegenforgalmi piac működési mechanizmusa; ❖ Turizmus és vendéglátás kapcsolódási pontjai; ❖ Gépkocsi, vonat, repülőgép és a tömegturizmus kapcsolata; ❖ kereslet-kínálat összefüggései, az idegenforgalmi piac jellemzői, a változások okai, várható fejlődésének irányai. 	
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Vendéglátás fogalma, feltételei	
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vendéglátás fogalma, a vendéglátás, mint jövedelemszerző tevékenység; ❖ vendéglátás személyi feltételei; 	



		<ul style="list-style-type: none"> ❖ környezeti feltételek: tisztaság, rend, ésszerűség, kényelem, egyszerűség, hangulatteremtés, az elsősegélynyújtás feltételeinek biztosítása; ❖ a vendéglátás tárgyi feltételei: vendégszoba kialakítása, berendezései, higiéniai és munkavédelmi követelményei; ❖ vidéki turizmus jellemzői, megjelenési formái: falusi turizmus, agroturizmus,, ökoturizmus, szakmai turizmus stb.
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Marketing alapismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Marketing sajátosságok a falusi turizmusban (meghívás, kapcsolattartás, visszajelzés kérése, reklámtevékenység, programok ajánlása); ❖ piackutatás, a helyi igények, lehetőségek, környezeti feltételek, tágabb és szűkebb környezet hagyományainak, a hagyományörzés lehetőségeinek feltárása; ❖ arculattervezés (logó, névjegykártya, levélpapír, szórólap, poszter stb.); ❖ online marketing, honlaphasználat; ❖ részvétel kiállításokon, kapcsolatteremtés a vendégekkel.
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Gasztronómiai alapismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Étlap, étrend összeállítás speciális szabályai, a vendégek részleges/teljes ellátásának feltételrendszere; ❖ az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük, jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik; ❖ élelmiszerek allergén összetevői, a vendégek tájékoztatása; ❖ alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások; ❖ tájjellegű ételek készítése (a vendég igénye szerint bemutatás, vagy a vendéggel közös főzés); ❖ szabadtéri sütés-főzés, étkezés (tájjellegű ételkészítés, hús-, kolbász-, szalonnasütés, bográcsozás) szervezése, előkészítése, bemutatása a vendégeknek: <ul style="list-style-type: none"> ○ tájjellegű ételek készítésének ismerete, a szabadban történő étkezés előkészítésének feladatai; ○ közös sütés-főzés, kerti étkezés feltételei; ○ alapanyagok előkészítése; ○ eszközök előkészítése, karbantartása; ❖ Étel- és italfelhasználás alapjai: étkezési szokások, étkezési idők ismerete, kulturált megjelenés követelményei, személyi és környezeti higiénia; ❖ saját termelésű termékek felhasználásával készült ételek elkészítése; ünnepi előkészületek, ünnepi menük készítése a hagyományos, helyi étkezési szokásoknak megfelelően.

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Programszervezés
5.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Helyi program lehetőségek felmérése: természeti-kulturális adottságok, kirándulóhelyek, történelmi nevezetességek, növény és állatvilág jellegzetességei. ❖ Saját gazdaságban, megvalósítható programok, helyi program lehetőségek, szolgáltatások felmérése. <ul style="list-style-type: none"> ○ Saját gazdaságban a virágoskert, a konyhakert növényeinek, fűszer- és gyógynövényeknek a megismertetése, haszon- és hobbiállatok bemutatása a vendégeknek; ○ kisállatsimogatás szervezése; ○ tanya, vagy bio gazdaság működtetése, a működés bemutatása; ○ a megtermelt termékek felhasználásának területei, tartósítás, házi feldolgozás – bemutatása a vendégeknek. ❖ Szabadtéri sportolás formái, lehetőségei. <ul style="list-style-type: none"> ○ Szabadtéri sportokhoz szükséges eszközök biztosítása (tollaslabda, íjászkodás, ping-pong, kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés). ❖ Szabadtéri tevékenységek. <ul style="list-style-type: none"> ○ A kikapcsolódás lehetőségei (kirándulás, úszás, lovaglás, horgászat, pincelátogatás, disznóvágás, vadászat, mezőgazdasági munkák/szüret, gasztronómiai bemutató, népművészet, kulturális programok, gyógyüdülés, termálvizek, gyógynövények ismerete, nemzeti parkok stb.). ○ Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, lovas programok, versenyek, bemutatók, lovaglási lehetőség. ❖ Hagyományőrzés <ul style="list-style-type: none"> ○ Hagyományok és csoportosításuk. ○ Tágabb és szűkebb környezet hagyományai, a hagyományőrzés lehetőségei. ○ Egyházi, családi ünnepek (eljegyzés, esküvő stb.) beépítése a programba. ○ Hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvények és ünnepek. ○ Helyi hagyományos eszközök és tárgyak. ○ Népi játékok, mondókák, népzene, népdalok, ismeretében közös programok szervezése a vendéggel. ○ Népviselet, népszokások bemutatása. ○ Néptánc bemutatók, alaplépések ismertetése, tánc ház szervezése. ○ Népi kismesterségek.



		<ul style="list-style-type: none"> ○ Programokon való részvétel: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, a település, tájegység hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvényein történő részvétel. ○ Helyi hagyományokon alapuló tárgyak értékesítése. ○ Népi kismesterségek bemutatása. ○ Alapvető virágkötészeti munkák végzése. ○ Termésekből, virágokból dekoráció, ❖ Gyermekprogramok szervezése <ul style="list-style-type: none"> ○ Vendégek tájékoztatása a lehetőségekről. ○ Gyermekmegőrzés (felelősség, feladatok, szervezés). ○ Játéklehetőség, sport, társasjáték, versenyek. ○ Növénygyűjtési ismeretek, állatsimogatási szabályok. ○ Magyar és más népek hagyományos népmeséinek ismerete.
<p>A szükséges foglalkozások száma: igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 4, 6, 8 óras foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).</p>		
4.2.6.4.	<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységenként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósul meg. • Szummatív (lezárási-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. <p>A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérés (lásd 6.1. pont) A mérés módszere és időtartama: ❖ gyakorlati, 120 perc</p>
4.2.6.5.	<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:</p>	-
4.2.7.	<p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):</p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20%-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló tevékenység minimum 51%-os szinten való teljesítése.</p>

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------



6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelése:	
<p>A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.</p>	
A tananyagegységek képzés közbeni és záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma	
6.1.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismétlésre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja. A tananyagegységek végén kitöltendő tesztek eredményei visszajelzést nyújtanak a tanulmányokban történő előrehaladás mértékéről.
	A résztvevő (szummatív) záró értékelése: A tanítási-tanulási folyamat végén kerül sor a képzésben résztvevők tanulási eredményeinek záró mérésére és értékelésére a Penzum-96 Oktató és Szervező Kft. által kijelölt helyszínen és időpontban.
	Vállalkozási és áruforgalmi ismeretek <ul style="list-style-type: none">❖ <u>Időtartama:</u> 60 perc<u>A mérés módszere:</u> írásbeli<u>Formája:</u> képző hatáskörébe utalt írásbeli feladat (Személyes jelenlélet biztosító forma, vagy pl.: digitális alkalmazás, platform használata, vagy hagyományos papíralapú mérés).<u>Tartalma:</u> a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike.
	Falusi vendéglátás <ul style="list-style-type: none">❖ <u>Időtartama:</u> 120 perc<u>A mérés módszere:</u> gyakorlati/szóbeli<u>Formája:</u> képző hatáskörébe utalt írásbeli feladat (Személyes jelenlélet biztosító forma, vagy pl.: digitális alkalmazás, platform használata, vagy hagyományos vagy interaktív módszer).<u>Tartalma:</u> a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike.
A tananyagegységek záró mérésének értékelése, a tanúsítvány kiadásának feltétele, sikertelen mérés ismétlésének lehetősége	
6.2.	<p>A tananyagegységhez kapcsolódó tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha írásbeli és a gyakorlati feladatokat a képzésben részt vevő tananyagegységenként külön-külön legalább 51%-os szinten teljesíti.</p> <p>Az értékelés <u>MEGFELET</u> és <u>NEM MEGFELELT</u> minősítésű.</p> <p>Amennyiben a tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a Penzum tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére. A tanúsítvány a szakmai vizsgára bocsátás feltétele.</p> <p>A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül a Penzum által megjelölt időpontban és helyszínen a mérésben részt vevő megismételheti.</p> <p>A javító- és pótló mérésre utasított, az eredményes tananyagegység mérésről „Tananyagegység záró igazolás”-t kaphat. Az igazolást kérésre a tananyagegység szakmai követelményeinek mérését követően ki kell adni.</p>

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	<ul style="list-style-type: none">a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám (konzultáció/kontakt óra) 20%-át,a képzésben résztvevő a tanulási eredmények mérésére szolgáló, a tananyagegységek szakmai követelményeinek mérését külön-külön minimum 51%-os szinten teljesítette.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik</p> <ul style="list-style-type: none">a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagya képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagyfelsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagya képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább öt éves szakmai gyakorlattal. <p>Az egyes tananyagegységekhez rendelhető oktatói végzettségeket a naprakész „Penzum humánerőforrás bank” tartalmazza, amely megtalálható Penzum-96 Oktató és Szervező Kft. elektronikus adatbázisában. A megfelelő szakmai képzettséggel, tapasztalattal rendelkező oktatók biztosításáért a Penzum-96 Oktató és Szervező Kft.. felel.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Megbízási szerződés, vállalkozási szerződés.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Informatikai eszköz, internet, digitális platform, projektor, laptop, tanterem, flipchart vagy tábla, íróeszközök (filc, kréta) az alkalmazott módszertantól függően.</p> <p>Az ajánlott és kötelező irodalom és az egyéb információhordozók biztosítása a résztvevőknek, illetve a megrendelő szervezettel történő előzetes megállapodás szerint.</p> <p>Eszközjegyzék a vizsga lebonyolításához:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ felszerelt konyha,❖ konyhai berendezések-gépek,❖ terítés-felszolgálat eszközjei,❖ takarítási felszerelések,❖ telefon,❖ számítógép (szoftverek, internet kapcsolat, nyomtató, szkennel) <p>A képzés megszervezéséhez szükséges eszközöket a Penzum-96 Oktató és Szervező Kft., valamint digitális/blended learning oktatás esetében a platformot is biztosítja, a képzésben résztvevők az általuk biztosított (saját) informatikai eszköz használatával vesznek részt a képzésben.</p>

8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	Bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: A képzésben résztvevő hiányzása modulonként nem haladhatja meg a minimális óraszám (konzultáció/kontakt óra) 20%-át. Képesítő vizsgára az jelentkezhet, aki a tanulási eredmények mérésére szolgáló - az ágazatért felelős miniszter által meghatározott - központi és a képző hatáskörébe utalt programkövetelmény-modulok szakmai követelményeit minimum 51%-os szinten teljesítette.

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Hatvan
Az előzetes minősítés időpontja:	2023. augusztus 2
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Deme Edina
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2023/000004
Felnőttképzési szakértő aláírása:	<i>Deme Edina</i>
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	<i>K - D - G</i>