

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1.	Képzés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
1.2.	A programkövetelmény megnevezése	10133007 számú Falusi turizmus szolgáltató szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény
1.3.	Ágazat megnevezése	Turizmus – vendéglátás Ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013
1.5.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
1.6.	Szintjének besorolása	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:
		3
		A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:
		A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:
		3
1.7.	A 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. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához. A képesítési követelményt előíró jogszabály: ---
1.8.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt nem áll.
1.9.	A képzés célja	A képzésben résztvevő képessé válik a turizmus-vendéglátás területén belül a falusi vendéglátásban, a turizmus e területén a falusi élethez kapcsolódó turisztikai szolgáltató tevékenység végzésére. A képzésre nagy szükség van, hiszen jelenleg is több ezer ilyen jellegű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely működik. A vidékfejlesztés egyik fontos területe a vidéki turizmus, amelynek eredményeként országunkban egyre több olyan vállalkozás működik, ahol a működtető a saját egyéni boldogulása, biztonságosabb megélhetésének megteremtése mellett a falvak életminőségének emelését, a vidéki élet népszerűsítését tűzte ki célul. Befolyásolja a szakterület népszerűségét a lakosság érdeklődésének növekedése a természet közeli elfoglaltságok, az egészséges életmód, az aktív, de nyugodt környezetben való regenerálódás iránt, amihez szorosan kapcsolódik a

		házi körülmények között készült nyersanyagok, bio ételek és italok fogyasztása. Az emberek a családi körülmények között működő falusi turizmusban látják biztosítottak az egyéni bánásmódra, személyes szolgáltatásra szóló igényük kielégítését, és szívesen ismerkednek meg a vidék, a tájegység kulturális örökségével, népszokásaival, a kézműves kismesterségekkel és a népművészeti hagyományokkal. A hazai és a világturizmus területén megfigyelhető irányzatok azt támasztják alá, hogy a jövőben a falusi turizmus népszerűsége a hazai és világturizmusban megfigyelhető trendek alapján tovább fog nőni, és ezért egyre inkább szükséges a fogadóképesség megerősítése a szolgáltatói oldalon, a turizmusban szolgáltatást nyújtó emberek ismereteinek bővítése.
1.10.	A képzés célcsoportja	Mindazon személy, aki a falusi turisztikai vonzerő megléte mellett szeretné kialakítani a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszerelni és működtetni a vendéglátóhelyet. Ennek keretében fogadni a vendégeket, igény szerint gondoskodni ellátásukról, a falusi turizmusban résztvevők minőségi időtöltését elősegíteni. Színvonalas, a vendéglátás-turizmus ágazatra jellemző sztenderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást szeretne folytatni, de a feladatok ellátásához kapcsolódó szakképzettséggel nem rendelkezik, valamint az, aki az adott szakmai végzettséggel kíván elhelyezkedni.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása: A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel szereli fel 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 szten-derdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.																			
2.2.	A szakmai követelmények leírása: <table><tr><th>Sor-szám</th><th>Készségek, Képességek</th><th>Ismeretek</th><th>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</th><th>Önállóság és felelősség mértéke</th></tr><tr><td>1</td><td>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)</td><td>Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét.</td><td>Elkötelezett a falusi vendéglátás elterjesztése, népszerűsítése iránt.</td><td>Önállóan képes dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról.</td></tr><tr><td>2</td><td>A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készíttet.</td><td>Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.</td><td></td><td>Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, képes ezek alapján döntéseket hozni.</td></tr></table>					Sor-szám	Készségek, Képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	1	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.	2	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.
Sor-szám	Készségek, Képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke																
1	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.																
2	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.																

		3	A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetiileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendezi, 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.
		4	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.
		5	Tájékoztatót és tájékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervez. Beszerez speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket.	Alapszinten ismeri az internet-használatot. 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 netiket.
		6	Gasztronómiai élményt nyújt, tájélegű ételeket, hidedgcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít és kínál.	Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Résszetesen 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.

		7	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.
		8	Összehangolja a konyhai-, élelmezési 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 tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénnel 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.
		9	Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütő-főző 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 tiszteltetben tartja.	Kreatívan, másokkal együttműködve, de önállóan is képes a felmerülő szabadtéri extra programra irányuló igényt kielégíteni.
		10	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 igényeinek kielégítését.	Új megoldásokat keresve és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatásokat nyújtani.

		11	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.
		12	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 termesztéstechnológiák alkalmazását.
		13	Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szervez (tollaslabda, 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.
		14	Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karban tartja (kerék-pár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)			

		15	Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, szauna).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	A szolgáltatások ajánlása során a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.
		16	A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).			
		17	Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).	Ismeri a program-szervezési alapelveket.	magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
		18	Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékoság témakörében	Ellenőrzi, biztosítja falusi vendéglátóhely működését.
		19	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 munka-baleset-tűz és környezetvédelmi előírásokat.

	20	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

3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	Nem szükséges
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	Szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	Nem szükséges
3.5.	Egyéb feltételek	Minden résztvevővel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) és végrehajtási rendelete (a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni. Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudásmérést, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye. <i>(Fktv. 2.§ 3. előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.)</i> Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az esetleges előzetesen megszerzett tudás beszámítását, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye. <i>(Fktv. 2.§ 4.: előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.)</i> A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás és szakmai indokok, esetleges központi iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	- A személyes jelenlétet igénylő hagyományos kontaktórák esetén a részvétel követésének módja: a résztvevők által aláírt jelenléti ívek.
------	-----------------------------	--

		- Az esetleges valós idejű online órák esetén a részvétel követésének módja: a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolása vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotók. - Az irányított egyéni tanulás során a részvétel, az önálló felkészüléssel töltött képzési órák számának, vagyis a beszámítható órák számának igazolása a képzési program 8. pontjában foglaltak szerint történik. - A részvétel követésének módja továbbá a teljes képzés során a résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló.
4.2.	Megengedett hiányzás	A minimális óraszám 70%-a.
4.3.	Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/támogatói okiratban/együttműködési megállapodásban, egyéb munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek.

5. Tervezett képzési idő

5.1.	A képzés óraszám	200 óra
------	------------------	---------

	A tananyagegység megnevezése	Összesen
6.1.	Munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai ismeretek	10
6.2.	Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek	60
6.3.	Termelés és értékesítés	80
6.4.	Programszervezés és marketing	50
	Összesen:	200

6. A képzés tananyagegységei és összefoglaló táblázat a képzés megvalósításáról

sor- szám	Tananyagegység	Tantárgy	Tartalom	Tantárgy óraszám			Tananyagegységhez rendelt óraszám		
				Munkaformák		Tantárgy összesen	Munkaformák		Tananyagegység összesen
				Kontakt- órák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szítés) számlátó órák		Kontaktórák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szítés) számlátó órák	
1	Munkavédelmi, tűz és környezet- védelmi, baleset- védelmi, higiéniai ismeretek	Munkavédelmi, tűz és környezet- védelmi, baleset- védelmi, higiéniai ismeretek	- Munkavédelmi előírások - Munkavédelmi teendők - Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek - Balesetek esetén szükséges teendők, el- sőségi nyújtás - Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek - A tűz elleni védekezésről, műszaki men- téstől és a tűzoltóságról szóló törvények áttekin- tése - Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése - Tűoltó készülékek használata - Munkahelyek tűzvédelmi előírásai - Környezeti ártalmak - Környezetvédelem szükségessége - Környezetvédelmi előírások - Környezetvédelmi teendők - Személyi higiénia, munkahelyi higiénia - Termelési, technológiai higiéniai ismeretek	10	0	10	10	0	10
2	Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek	Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek	- A vendéglátás alapjai, a falusi turizmus tevé- kenység jellemzői, a tevékenység feltételrend- szere.	60	0	60	60	0	60

sor- szám	Tananyagegy- ség	Tantárgy	Tartalom	Tantárgy óraszám			Tananyagegységhez rendelt óra- szám			
				Munkaformák			Munkaformák			
				Kontakt- órák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) alapján be- számítható óraszám	Tantárgy összesen	Kontaktórák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) alapján be- számítható óraszám	Tan- anyag- egység össze- sen	
			- A szálláshely/vendéglátóhely létesíté- sére vonatkozó szabályok. - A vendéglátóhely működtetésére vonat- kozó ismeretek. - Számlázási, készletezési alapfogalmak, mű- veletek. - A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei. - A vállalkozás működtetésével kapcso- latos nyilvántartások, nyomtatványok. - A szállásadás és a vendéglátás munkafolya- matai. - Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szol- gáltatás és a használt eszközök működése.							
	Termelés és érté- kesítés	Termelés és érté- kesítés	- Alapvető ételkészítési ismeretek. A saját régi- ójára, tájegységére jellemző gasztronómia. - Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, mi- nőségük; jellemző tulajdonságaik, felhaszná- lási lehetőségeik. Tájékoztatási kötelezettség a vendégei részére az allergénnel kapcso- latban. A fő (árubeszerzés, raktározás, ter- melés, értékesítés) és mellék (takarítás, mo- sogatás) munkafolyamatok. - A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia - Összefüggéseiben, komplexítésében a tech- nológiák ismerete.	80	0	80	80	0	80	
	3.									

sor- szám	Tananyagegység	Tantárgy	Tartalom	Tantárgy óraszám			Tananyagegységhez rendelt óraszám		
				Munkaformák			Munkaformák		
				Kontakt- órák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) alapján be- számítható óraszám	Tantárgy összesen	Kontaktórák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) alapján be- számítható óraszám	Tan- anyag- egység össze- sen
4.	Programszerve- zés és marketing	Programszerve- zés	- A programszervezési alapelvek. - A helyi és térségi rendezvények. Az épített és természetes örökségek kínálata megyei szinten. - Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezések. - Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatás és a használt eszközök működése. - a különböző típusú vendégekkel való kapcsolattartás, felvilágosítás csoportok és/vagy egyéni vendégek, a vendégek jellemzőinek megadása, létszám, érdeklődési kör meghatározása alapján - az adott régióra, tájegységre jellemző program készítése - ajánlatok ismertetése, reagálás a felmerülő kérdésekre, és tájékoztatás adása az elutazással kapcsolatos információkról	30	0	30	50	0	50
		Marketing	- Marketing eszközök, értékesítési csatornák. - Az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközei - A kommunikációs csatornák, információk beszerzésének lehetőségei a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan	15	0	15			

sor- szám	Tananyagegység	Tantárgy	Tartalom	Tantárgy óraszám		Tananyagegységhez rendelt óraszám		
				Munkaformák		Munkaformák		Tananyag- egység össze- sen
				Kontakt- órák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) szülés) alapján be- számítható óraszám	Kontaktórák (személyes jelenlétet igénylő vagy valós idejű online órák)	Irányított egyéni ta- nulás (ön- álló felké- szülés) szülés) alapján be- számítható óraszám	
		Számítástechnika	- A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok. - Az internethasználat.	5	0			
Összesen				200	0	200	0	200

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai ismeretek
6.1.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével: Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat. A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri
6.1.3.	Tartalma	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.1.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.1.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás bemutató szemléltetés magyarázat rendszerzés megbeszélés konzultáció ismétlés
6.1.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák munkaforma keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. Valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei
6.1.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.1.8.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal	45 perces (ebből felkészülési idő: 25 perc) gyakorlatorientált szakmai beszélgetés, amelynek minősítése megfelelő/nem felelt meg.
6.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai ismeretek tananyagegységhez rendelt szakmai megbeszélésnek eredményes, legalább 51%-os szintű teljesítése.

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek
6.2.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével: Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét. Ismeri a szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat. A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.

		Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit. Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat. Ismeri a transzfert szolgáltatás szabályait.
6.2.3.	Tartalma	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.2.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.2.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	bemutató szemléltetés magyarázat megbeszélés oktató által irányított közös gyakorlati feladatmegoldás egyéni gyakorlati feladatmegoldás
6.2.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák munkaforma keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. Valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei
6.2.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órázá- mába beszámítható, a be- számítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.2.8.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal	60 perc időtartamú írásbeli feladat (teszt, esszé, számítás), amelynek minősítése megfelelt/nem felelt meg.
6.2.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek tananyagegységhez rendelt írásbeli feladat eredményes, legalább 51%-os szintű teljesítése.

6.3. Tananyagegység

6.3.1.	Megnevezése	Termelés és értékesítés
6.3.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével: Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát. Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénnel kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri. Kertészeti ismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.
6.3.3.	Tartalma	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.3.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.3.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás bemutató szemléltetés magyarázat

		rendszerzés megbeszélés konzultáció ismétlés
6.3.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák munkaforma keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. Valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei
6.3.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.3.8.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal	60 perc időtartamú írásbeli feladat (teszt, esszé, számítás), amelynek minősítése megfelelt/nem felelt meg.
6.3.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Termelés és értékesítés tananyagegységhez rendelt írásbeli feladat eredményes, legalább 51%-os szintű teljesítése.

6.4. Tananyagegység

6.4.1.	Megnevezése	Programszervezés és marketing
6.4.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével: Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan. Alapszinten ismeri az internet használatot. Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten. Ismeri a programszervezési alapelveket. Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete
6.4.3.	Tartalma	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.4.4.	A tananyagegységhez rendelt óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.4.5.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek	előadás bemutatás szemléltetés magyarázat rendszerzés megbeszélés konzultáció ismétlés
6.4.6.	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák	A tananyagegység kontaktórák munkaforma keretében kerül megvalósításra a 6. pontban feltüntetett táblázat szerint. Valós idejű online órák is lehetnek. Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei

6.4.7.	A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.4.8.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal	60 perc időtartamú gyakorlati feladat, amelynek minősítése megfelelt/nem felelt meg.
6.4.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Programszervezés és marketing tananyagegységhez rendelt gyakorlati feladat eredményes, legalább 51%-os szintű teljesítése.

7. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám

8.1	Maximális csoportlétszám (fő)	50 fő
-----	-------------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A tananyagegységek oktatásának zárásakor kerül sor a tanulási eredmények mérésére és értékelésére (minősítő mérés).

8.1. A tananyagegységek tanulási eredményének mérése

1. Munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi, balesetvédelmi, higiéniai ismeretek

Időtartama: 45 perc (ebből felkészülési idő: 25 perc)

A mérés módszere: gyakorlatorientált szakmai beszélgetés

Tartalma: A 6.1. pontban meghatározott részletes szakmai követelmények bármelyike.

2. Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek

Időtartama: 60 perc

A mérés módszere: írásbeli (teszt, esszé, számítás)

Formája: képző hatáskörébe utalt mérés

Tartalma: A 6.2. pontban meghatározott részletes szakmai követelmények bármelyike.

3. Termelés és értékesítés

Időtartama: 60 perc

A mérés módszere: írásbeli (teszt, esszé, számítás)

Formája: képző hatáskörébe utalt mérés

Tartalma: A 6.3. pontban meghatározott részletes szakmai követelmények bármelyike.

4. Programszervezés és marketing

Időtartama: 60 perc

A mérés módszere: gyakorlati feladat

Formája: képző hatáskörébe utalt mérés

Tartalma: A 6.4. pontban meghatározott részletes szakmai követelmények bármelyike.

8.2. A tananyagegységek tanulási eredményeinek értékelése

A tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha a tananyagegységek szakmai követelményeit a képzésben résztvevő külön-külön minimum 51%-os szinten teljesítette.

A tananyagegységek értékelése:

MEGFELELT

NEM FELELT MEG

Amennyiben minden tananyagegység tudásmérése eredményes, a felnőttképző intézmény a képzés elvégzését igazoló tanúsítványt állít ki a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszer útján a képzésben résztvevő részére, amely a képesítő vizsgára bocsátás feltétele.

8.3 A mérés ütemezése, a dokumentumok kezelésének módja, a javítási és pótlási, valamint a jogorvoslati lehetőségek

8.3.1. A mérés ütemezése

A tananyagegységek mérése a képzési programmal összhangban elkészített – tanfolyamhoz rendelt – órarend alapján a tananyagegységek zárásakor kerül megszervezésre, amelyről a mérésre jelentkezett képzésben résztvevő írásbeli értesítést kap.

8.3.2. A dokumentumok kezelésének módja

A mérések lebonyolítására és szervezésére a felnőttképző intézmény lebonyolítási rendet és jegyzőkönyvet készít, a mérések eredményeit értékelő íven rögzíti az elért százalékos teljesítmény és a szöveges értékelés (megfelelt, nem felelt meg) jelölésével.

Az írásbeli tevékenység és gyakorlati feladat feladatlapját és annak értékelési útmutatóját a felnőttképző intézmény által megbízott oktató készíti el legkésőbb a mérést megelőző 5. munkanapig.

Az oktató tanár által kijavított és értékelt feladatlapokat a felnőttképző intézmény a képzési csoport képzésének befejezését követő egy évig őrzi meg.

Ha egy-egy tananyagegység mérése megfelelt minősítésű, úgy a tananyagegység teljesítéséről a felnőttképző intézmény igazolást állít ki a képzésben résztvevő részére.

A Ftv. 16. §-ban foglaltak vonatkoznak az értékelő ív és a jegyzőkönyv megőrzésére, valamint a kiállított tanúsítványra és igazolásra.

8.3.3. Javítás- pótlás, és jogorvoslati lehetőségek

A javító-, pótlómérés a felnőttképző intézmény által meghatározott időpontokban, a képzés befejezését követő egy éven belül teljesíthető.

A mérésben résztvevő észrevételeire a panaszkezelési szabályzatban foglaltak az irányadók.

8.4. Felmentés a tanulási eredmények mérése alól

A képzés egyes részei alól nem ad felmentést a programkövetelmény.

9. A képzés zárása

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint. Kiadásának feltételei: - A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése. - A kontaktórákról a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás. - A tananyagegységekhez rendelt mérések eredményes teljesítése.
------	---	--

10. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

10.1.	Személyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A képzés során az alábbiakkal rendelkező oktató(k) foglalkoztatható(k): - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú iskolai végzettséggel és szakképzettséggel, vagy - legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel, vagy - legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő legalább egy éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók. A végzettségen túl előírt feltételeket igazolhatja az oktató(k) aláírt szakmai önéletrajza.
10.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
10.2.	Tárgyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A képzésben részt vevők létszámának megfelelő mennyiségben: Tanterem, előadóterem: 50 szék és asztal Az intézményi működés során az alábbi tárgyi feltételeknek kell folyamatosan biztosítottak lenniük: adminisztrációs iroda és irattár, ügyfélszolgálati helyiség, fénymásoló, számítógép internet hozzáféréssel, perifériákkal, számítástechnikai eszközökkel rendelkező tanterem (a tantermi alapfelszereléseken felül) 1 tábla vagy flipchart, résztvevőnként 1 számítógépasztallal és számítógéppel, továbbá résztvevőnként a megfelelő perifériákkal és korlátlan internet-hozzáféréssel. A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó eszközök Számítógép, illetve mobil IT eszközök Internethozzáférés, wi-fi Irodatechnikai eszközök Jogtár
10.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képző intézmény számára előírt tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja. Az oktató számára előírt feltételeket képző intézmény biztosítja vagy az oktató saját maga. A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.
10.3.	Egyéb speciális feltételek	----
10.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	----

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye: Budapest

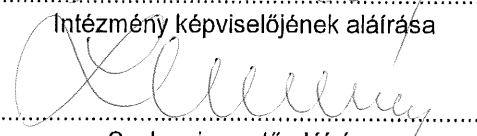
Minősítés dátuma: 2022. május 12.

Bakos Péter
Szakértő neve

FSZ/2021/000113
Szakértői nyilvántartási szám



Szakértő aláírása


.....
Intézmény képviselőjének aláírása
.....
Szakmai vezető aláírása

Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2022. május 12.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Bakos Péter
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2021/000113
Felnőttképzési szakértő aláírása: (papíralapú képzési program esetében)	
A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet. Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia. A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel. A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékel. A képzés program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeztetnie a módosított képzési program előzetes minősítését.	
Felnőttképző képviselőjére jogosult személy aláírása:	