



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31 7822 01 FALUSI VENDÉGLÁTÓ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

COUNTRYSIDE INN KEEPER
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- komplex (vendéglátói, szállásadói, idegenforgalmi, termelői) tevékenységet elvégezni;
- a vállalkozása gazdaságos működése érdekében az alapvető gazdasági számításokat elvégezni;
- esztétikus, praktikus és szakszerűen felszerelt vendégváró környezetet kialakítani;
- a saját vállalkozása kínálatát kialakítani, a választékot formálni;
- a vendégekkel, kulturáltan kommunikálni, akár idegen nyelven is szótár segítségével;
- egyszerűbb kertészeti műveleteket elvégezni;
- néhány, a tájegységre jellemző háziipari tevékenységet, kismesterséget, illetve népszokást bemutatni;
- az előírt ügyviteli műveleteket (bizonylatolás, számlázás, leltározás) elvégezni;
- az általa vagy családtagjai által előállított termékek illetve a nyújtott szolgáltatások minőségét, esztétikus megjelenítését biztosítani;
- a vendégek igényeinek mind nagyobb mértékű kielégítéséről, az országról, a vendéglátásunkról pozitív kép kialakításáról és megtartásáról gondoskodni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5121 Vendéglátó, vendéglős
5121 Gazdaasszony, szobaasszony
9113 Háztartási alkalmazott

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 31 nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettségre épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">jeles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat</p> <p>Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles		4	jó		3	közepes		2	elégséges		1	elégtelen	
Ötfokú:	5	jeles															
	4	jó															
	3	közepes															
	2	elégséges															
	1	elégtelen															
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám:</p> <p>123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Komplex (falusi vendéglátó ismeretek, mezőgazdasági ismeretek, szituációs feladat)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table> <p>2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Komplex (ételkészítés, adagolás, tálalás, kiszolgálás, mezőgazdasági ismeretek (kertészet, állattartás))</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Komplex (falusi vendéglátó ismeretek, mezőgazdasági ismeretek, szituációs feladat)	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	A gyakorlati vizsga tantárgyai		Komplex (ételkészítés, adagolás, tálalás, kiszolgálás, mezőgazdasági ismeretek (kertészet, állattartás))	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																	
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																	
Komplex (falusi vendéglátó ismeretek, mezőgazdasági ismeretek, szituációs feladat)	5																
Szakmai elmélet osztályzata	5																
A gyakorlati vizsga tantárgyai																	
Komplex (ételkészítés, adagolás, tálalás, kiszolgálás, mezőgazdasági ismeretek (kertészet, állattartás))	5																
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																	
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 50/1999. (IX. 10.) GM rendelet az egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet módosításáról, 20/1996.(III.28.) IKM rendelettel kiadott falusi vendéglátó szakmai és vizsgakövetelmény, 2297 III. 23. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program.</p>																	

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2 év

Belépési követelmények:

- A nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettségre épülő szakképesítés.

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek,	100 óra
Vendéglátó és idegenforgalmi ismeretek	100 óra
Falusi turizmus ismeretek,	100 óra
Ételkészítési ismeretek,	100 óra
Élelmiszer ismeretek	100 óra
Mezőgazdasági alapismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Ételkészítési szakmai gyakorlat	100 óra
---------------------------------	---------

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályaalakmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.