



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31 7822 01 FALUSI VENDÉGLÁTÓ

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

DORFGASTWIRT

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Ausführung von komplexen Aufgaben (Gastwirt, Unterkunftsgeber, Fremdenverkehr, Landwirt); - Erstellung von grundlegenden Wirtschaftsberechnungen, die für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens notwendig sind; - Ausbau einer angenehmen, praktischen und fachlich eingerichteten gastwirtschaftlichen Umgebung; - Ausarbeitung von Angeboten des eigenen Unternehmens, Gestaltung der Auswahl; - kultivierte Kommunikation mit den Gästen, auch fremdsprachlich mit Hilfe von Wörterbüchern; - kleinere Gartenarbeiten ausführen; - Vorstellung von landestypischen Hauswirtschaftstätigkeiten, Kleingewerbe, bzw. Volkssitten; - Ausführung der vorgeschriebenen Buchhaltungsaufgaben (Buchführung, Rechnungsstellung, Bestandsaufnahme); - Sicherung der Qualität der von ihm oder von der Familie hergestellten Produkte und der Dienstleistungen; - Qualitative und anspruchsvolle Versorgung der Gäste, Förderung und Erhaltung des positiven Images des Landes, der Gastwirtschaft.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

5121 Gastgeber/in, Gastwirt/in
5121 Gastwirtin, Zimmerdame
9113 Haushaltsangestellte

(*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</p>	<p>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</p> <p>Bei in den Bereich des Bildungsministeriums gehörenden Fachausbildungen der durch den Bildungsminister beauftragte, je Fachausbildung gegründete, unabhängige Fachausschuss</p>																				
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>OKJ-Fachausbildungsstufe: 31 Zur Ausfüllung von körperliche Arbeit erforderndem Arbeitsbereich berechtigende Berufsqualifikation der Mittelstufe, welche auf den theoretischen und praktischen Kenntniselementen (nachfolgend: Eingangskompetenzen) in den fachlichen und Prüfungsanforderungen oder auf Grundschulabschluss mit bescheinigter Absolvierung des achten Jahrgangs basiert.</p> <p>ISCED97 Kode: 3CV</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <p>Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend</p> <p>Fachprüfung nach Beendigung der Fachausbildung Teile der Fachprüfung: - Fachtheorie - Fachpraxis</p> <p>Für das Bestehen der Fachprüfung muss in Fachtheorie und in Fachpraxis die Note mangelhaft erreicht werden.</p>																				
<p>Seriennummer des Zeugnisses:</p> <p>PT K</p> <p>lfd. Nummer:</p> <p>123456</p> <p>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</p> <p>2023.09.14</p>	<p>Bezeichnung und Note der theoretischen und praktischen Fächer entsprechend der fünfstufigen Skala</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Note der schriftlichen Prüfung</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplexe Kenntnisse (Dorfgastwirt, Landwirtschaftskenntnisse, Situationsübung)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des theoretischen Fachwissens</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lehrfächer der praktischen Prüfung</td> </tr> <tr> <td>Komplexe Aufgaben (Herstellung von Mahlzeiten, Portionierung, Aufdecken, Bedienung, Landwirtschaftskenntnisse (Gärtnerei, Tierhaltung)</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Note des Fachpraktikums</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer		Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung		Note der schriftlichen Prüfung	5	Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung		Komplexe Kenntnisse (Dorfgastwirt, Landwirtschaftskenntnisse, Situationsübung)	5	Note des theoretischen Fachwissens	5	2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung		Lehrfächer der praktischen Prüfung		Komplexe Aufgaben (Herstellung von Mahlzeiten, Portionierung, Aufdecken, Bedienung, Landwirtschaftskenntnisse (Gärtnerei, Tierhaltung)	5	Note des Fachpraktikums	5
1. Noten der Ergebnisse der theoretischen Fachprüfungsfächer																					
Themenkreise/Lehrfächer der schriftlichen Prüfung																					
Note der schriftlichen Prüfung	5																				
Themenkreise/Lehrfächer der mündlichen Prüfung																					
Komplexe Kenntnisse (Dorfgastwirt, Landwirtschaftskenntnisse, Situationsübung)	5																				
Note des theoretischen Fachwissens	5																				
2. Bewertung der praktischen Fachvorbereitung																					
Lehrfächer der praktischen Prüfung																					
Komplexe Aufgaben (Herstellung von Mahlzeiten, Portionierung, Aufdecken, Bedienung, Landwirtschaftskenntnisse (Gärtnerei, Tierhaltung)	5																				
Note des Fachpraktikums	5																				
<p>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</p>	<p>Internationale Abkommen</p>																				
<p>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</p>																					
<p>Rechtsgrundlagen</p> <p>Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 27/2001 (VII. 27.) über die Änderung der Verordnung des Ministers für Arbeit Nr. 7/1993 (XII. 30.) über das Nationale Register der Ausbildungsberufe, Verordnung des Ministers für Bildung Nr. 26/2001 (VII. 27.) über die allgemeinen Regeln und die Verfahrensordnung der Fachprüfungen, Verordnung des Wirtschaftsministeriums Nr. 50/1999 (IX. 10.) über die Änderung der Verordnung des Ministeriums für Industrie, Handel und Fremdenverkehr Nr. 5/1997 (III. 5.) über die für die Ausübung der einzelnen Industrie-, Handels- und Fremdenverkehrstätigkeiten erforderlichen Qualifizierungen, Berufs- und Prüfungsanforderung für Dorfgastwirte Nr. 20/1996.(III.28.) des Ministeriums für Industrie und Verkehr, Zentrales Programm des Ministeriums für Bildung, genehmigt durch die Nr. 2297 III. 23.</p>																					

6. OFFIZIELL ANERKANNT WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2 Jahre

Zugangsbedingungen:

- Abschluss der Grundausbildung von acht Klassen und erfülltes Schulpflichtalter

Zusätzliche Informationen:

VERBINDLICHE FACHTHEORETISCHE FÄCHER

Wirtschafts- und Unternehmenskenntnisse	100 Stunden
Gastwirtschafts- und Fremdenverkehrskenntnisse	100 Stunden
Kenntnisse in Dorfstourismus,	100 Stunden
Kenntnisse in Herstellung von Speisen	100 Stunden
Lebensmittelkunde	100 Stunden
Grundlegende Landwirtschaftskenntnisse	100 Stunden

VERBINDLICHE FACHPRAKTISCHE FÄCHER

Berufspraxis in Herstellung von Speisen	100 Stunden
---	-------------

Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung der nationalen Bewertungsmethode):

Grundlage des Bewertungssystems sind die nach einheitlichen Gesichtspunkten und Aufbau zusammengestellten, in einer Rechtsbestimmung herausgegebenen Fach- und Prüfungsanforderungen, die das Folgende enthalten:

- Kenn-Nummer und Bezeichnung der im OKJ angegebenen Fachausbildung sowie die zugeordnete FEOR Nummer,
- für den Beginn der Ausbildung erforderliche schulische und fachliche Vorkenntnisse, Anforderungen an berufliche und fachliche Eignung sowie das vorgeschriebene Praktikum,
- die wichtigsten, mit der Fachausbildung auszuübenden Beschäftigungen und Tätigkeiten, kurze Beschreibung des Arbeitsgebietes, Aufzählung der verwandten Fachausbildungen,
- Länge der für den Erwerb der Fachausbildung erforderlichen Ausbildungszeit, maximale Stundenzahl, Verhältnis der theoretischen und praktischen Ausbildungsdauer, Anzahl der Fachausbildungsjahrgänge in der Berufsschule, Dauer der fachlichen Grundausbildung, Möglichkeit der Organisation einer den Erfolg der praktischen Ausbildung beurteilenden Einstufungsprüfung,
- fachliche Anforderungen an die Fachausbildung,
- Anforderungen im Zusammenhang mit den Fachprüfungen.

Die fachlichen und Prüfungsanforderungen beurteilen die Fachgruppenausschüsse des Landes-Ausbildungsverzeichnisses und der Landes-Fachausbildungsrat, die danach in einer Rechtsbestimmung erlassen werden.

Informationen zu den fachlichen und Prüfungsanforderungen: <http://www.nive.hu>

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:

Ausstellungsdatum: 2023.09.14

L. S.