



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

31-541-15 Falusi vendéglátó

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Rural caterer

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- kulturált életvitelt folytatni;
- konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni;
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni;
- pályázatokat előkészíteni;
- állat-egészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani;
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet;
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni;
- gondozni a virágoskertet és a háziállatokat;
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni;
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön);
- ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni;
- gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni;
- tájegységnek megfelelő programokat szervezni;
- népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni;
- árubeszerzést végezni;
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani;
- szálláshelyeket kialakítani és berendezni;
- vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni;
- teríteni, ételt, italt felszolgálni;
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról;
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni;
- munka és környezetvédelmi szabályokat betartani;
- dokumentációt vezetni;
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani;
- háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni;
- szelektív szemétygyűjtést megvalósítani;
- lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni;
- textíliák mosását, javítását végezni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5242 Házvezető (Betölthető munkakörök: Gazdaasszony, Falusi vendéglátó)
9237 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 ©

MINIFLEXA

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>Vidékfejlesztési Minisztérium</p>																
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 31 alsó középfokú részszakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti elméleti és gyakorlati tudáselemekre (a továbbiakban: bemeneti kompetencia) épül, iskolarendszeren kívüli szakképzésben, a speciális szakiskolai képzésben, illetve HÍD II. programban szerezhető meg</p> <p>ISCED2011 kód: 3</p> <p>MKKR szint: 3</p> <p>EKKR szint: 3</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p>																
<p>A bizonyítvány sorozatjele: PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21</p>	<p>A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">Gazdasági feladatok</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Vendégfogadás és ellátás</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálat</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>	Központi írásbeli	Gazdasági feladatok	5	10.00	Szóbeli	Vendégfogadás és ellátás	5	20.00	Gyakorlati	Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálat	5	70.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Gazdasági feladatok	5	10.00														
Szóbeli	Vendégfogadás és ellátás	5	20.00														
Gyakorlati	Falusi vendégfogadás, Konyhatechnika és felszolgálat	5	70.00														
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5															
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																	
<p>Jogi alap</p> <p>2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 56/2016. (VIII.19.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről.</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: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		840 óra

Belépési követelmények:

- alapkülső iskolai végzettség

Szakmai követelmény modulok:

11035-12 Vendéglátás

11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel

11037-12 Falusi vendégfogadás

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: 2021.07.21

P. H.