



1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

31-541-15 Falusi vendéglátó

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Dorfgartwirt/in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Der Facharbeiter ist in der Lage:

- eine kultivierte Lebensführung umzusetzen;
- die Einkäufe für die Küche und die wirtschaftliche Verwendung der eigenen Produkte in Einklang zu bringen;
- Verträge, Vereinbarungen, Rechnungen und sonstige Dokumente auszufüllen;
- Angebote für Ausschreibungen vorzubereiten;
- die Tiergesundheits-, Tierwohlfahrts- und Umweltschutzvorschriften einzuhalten;
- die eigene Wirtschaft, das Wohnumfeld vorzustellen;
- eine Gastbewirtungseinheit einzurichten;
- den Blumengarten und die Haustiere zu pflegen;
- die Verwendung und die häusliche Verarbeitung der Naturalien vorzubereiten;
- Mahlzeiten im Freien umzusetzen (bei freiem Feuer);
- Speisen vorzubereiten, hausgemachte und diabetische, vegetarische Gerichte zuzubereiten, zu servieren;
- Informationen in Zusammenhang mit der Entwicklung der eigenen Wirtschaft, der Bewirtung, des Dorf-/Landwirtschaftstourismus zu sammeln, anzuwenden;
- der Region entsprechende Programme zu organisieren;
- Volstümliches Kleinhandwerk, Volkstraditionen vorzustellen;
- Wareneinkauf zu verrichten;
- Kontakt zu den Fachbehörden zu halten;
- Unterkünfte einzurichten;
- Gäste zu empfangen, für ihre Verpflegung zu sorgen;
- Tisch zu decken, Speisen, Getränke zu servieren;
- die fachgerechte Lagerung der Mittel, Lebensmittel, Chemikalien usw. sicherzustellen;
- die Küchen- und Haushaltsmittel und -Maschinen zu bedienen;
- die Arbeit- und Umweltschutzvorschriften einzuhalten;
- Dokumentation zu führen;
- die Bestände, Einnahmen und Ausgaben zu erfassen;
- Haushaltsarbeiten (Kochen einfacher Gerichte, Waschen, Reinigung, Wohnungspflege, Ordnung um das Haus) zu verrichten;
- selektive Abfallsammlung umzusetzen;
- Räumlichkeiten und Einrichtungsgegenstände von Wohnungen, Beherbergungsstätten, Pensionen, Produktionsbetrieben, Wirtschaften zu reinigen, sauber zu machen und zu desinfizieren;
- Textilien zu waschen, zu reparieren.

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

5242 Hauswirtschafter/in (Arbeitsbereiche: Bauer/Bäuerin, Dorfgastwirt/in)

9237 Haushaltsangestellte/r

(*) 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:

Entschließung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entschließung 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 ©

MOBILIA

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde Ministerium für die Entwicklung des ländlichen Raums																				
Niveau des Zeugnisses (national oder international) OKJ-Fachausbildungsstufe: 31 Teilqualifikation der unteren Sekundarstufe II: baut auf einen Grundschulabschluss oder die in den Berufs- und Prüfungsanforderungen festgelegten grundlegenden theoretischen und praktischen Wissens Elemente (im Weiteren: Eingangskompetenzen) auf und kann in der nicht-formalen Berufsbildung, in der Ausbildung an einer speziellen Berufsschule, bzw. im HfD-II-Programm erworben werden ISCED2011 Kode: 3 NQR Stufe: 3 EQR Stufe: 3	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend																				
Seriennummer des Zeugnisses: PT K lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung des Zeugnisses: 2021.07.21	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; padding: 5px;">Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%; padding: 5px;">Zentrale schriftliche Prüfung</td> <td style="width: 25%; padding: 5px;">Wirtschaftsaufgaben</td> <td style="width: 10%; padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="width: 40%; padding: 5px; text-align: center;">10.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Mündliche Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Empfangen und Bewirtung von Gästen</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Praktische Prüfung</td> <td style="padding: 5px;">Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">70.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">5</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote				Zentrale schriftliche Prüfung	Wirtschaftsaufgaben	5	10.00	Mündliche Prüfung	Empfangen und Bewirtung von Gästen	5	20.00	Praktische Prüfung	Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung	5	70.00	Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5	
Bei Prüfungstätigkeiten erzielte Ergebnisse und ihr prozentualer Anteil an der Gesamtnote																					
Zentrale schriftliche Prüfung	Wirtschaftsaufgaben	5	10.00																		
Mündliche Prüfung	Empfangen und Bewirtung von Gästen	5	20.00																		
Praktische Prüfung	Dorftourismus, Küchentechnik und Bedienung	5	70.00																		
Ergebnis der komplexen Fachprüfung mit Note		5																			
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Mittelschulbildung	Internationale Abkommen																				
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess																					
Rechtsgrundlagen Gesetz Nr. CLXXXVII von 2011 über die Berufsausbildung Verordnung des Ministers für Agrarwirtschaft Nr. 56/2016 (VIII.19.) über die fachlichen und Prüfungsanforderungen der in den Zuständigkeitsbereich des Ministers fallenden Berufsabschlüsse																					

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 30 % Praxis: 70 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		840 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Grundschulabschluss (Sekundarstufe 1)

Berufsanforderungsmodulen:

- 11035-12 Gastgewerbe
- 11034-16 Betriebswirtschaft, Geschäftsführung
- 11037-12 Dorftourismus

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: 2021.07.21

L. S.