

A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A KÉPZÉSI PROGRAM

1.1 Képzés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
1.2 Programkövetelmény megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény
1.3 Programkövetelmény azonosító száma	10133007
Ágazat	Turizmus – vendéglátás Ágazat
Besorolása KEOR szerinti kód alapján	1013 Szintjének besorolása Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: EKKR 3 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: MKKR 3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3
1.4 A képzés célja	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő képessé váljon 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 biztosítottnak 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 szolgáltatói oldalnak a megerősítése, a turizmusban szolgáltatást nyújtó emberek ismereteinek bővítése.
1.5 A képzés célcsoportja	Azon személyek, akik megfelelnek a programba való belépés feltételeinek és Falusi turizmus szolgáltató szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát szeretnének tenni, egy akkreditált vizsgaközpontban, a sikeres vizsga után a falusi turizmusban szeretnének elhelyezkedni.
1.6 Tervezett képzési idő	200 óra
1.7 Maximális csoportlétszám	40 fő

2. A képzés során megszerzhető kompetenciák

- A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működteti a vendéglátóhelyet.
- Ennek keretében fogadja a vendégeket, igény szerint gondoskodik ellátásukról.

A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE
IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

- 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 sztenderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.

3. A programba való bekapcsolódás és részvétel feltételei

3.1 Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2 Szakmai előképzettség	nem szükséges
3.3 Egészségügyi alkalmassági követelmények	szükséges
3.4 Előírt gyakorlat	nem szükséges
3.5 Részvétel követésének módja	Haladási napló, mint a Képző intézmény egységes dokumentumának naprakész adatokat tartalmazó, folyamatosan vezetett része, amely tartalmazza: az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő kontaktórás foglalkozás - megtartásának időpontját, - témájának megjelölését és rövid leírását, - oktatójának nevét és aláírását, - képzésen belüli órája sorszámának megjelölését - résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ívet, az Fktv. 2. § 8. pontja szerinti, a képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő kontaktórás foglalkozás vagy nem kontaktórás foglalkozás - teljes időtartamát, - témájának megjelölését és rövid leírását, résztvevőjének nevét, valamint a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolását vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotót és a képzés befejezésének dátumát."
3.6 Megengedett hiányzás	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg, a Megrendelővel egyeztetett, vagy általa megadott mértéket, amely maximum a jelenléti órák 30%- áig terjedhet. Támogatott képzés esetén a Megrendelővel kötött (szolgáltatási) szerződésben további feltételek szerepelhetnek. A hiányzás a haladási napló alapján követendő (A felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható, ha a képzésben részt vevő személy a kontaktóráról a képzési programban meghatározott időnél igazolatlanul többet mulasztott.)
3.7 Egyéb feltételek	Minden résztvevővel az Fktv. és végrehajtási rendelete által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni. Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudás mérést, illetve megfelelése esetén a beszámítást, a felnőttképzési szerződésben ennek eredménye feltüntetésre kerül. Az előzetes tudásmérés annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai, vagy a 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

A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

	képzésre jelentkezőt fel kell menteni. A résztvevő által bemutatott dokumentumok tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás és szakmai indokok alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.
--	---

4. A tananyag egységei, azok célja, terjedelme és óraszámjai

A megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemek		Képzésbe beszámítható óraszám	Munkaformák, módszerek (Ld. a Tananyagegységeknél)
4.1.	Falusi turisztikai vállalkozás működése, szolgáltatások ismerete, programszervezés, munka-tűz-baleset- és környezetvédelem	70	
4.2.	Kapcsolatfelvétel, kommunikáció a vendéggel, programajánlat és ismertetés készítése, problémakezelés	130	
Összesen:		200	

**A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE
IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

4.1 A megtanítandó és elsajátítandó tananyag elem	Falusi turisztikai vállalkozás működése, szolgáltatások ismerete, programszervezés, munka-tűz-baleset- és környezetvédelem	Óraszám	Munkaformák lehetnek	Módszerek lehetnek
Célja	Lásd az 1.4. pontban kifejtettek			
Tartalom (témakörök)	<p>Kommunikációs csatornák, információk beszerzésének lehetőségei a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.</p> <p>A tájegységre jellemző hagyományos képhez építésetileg illeszkedő falusi vendéglátóhely, szálláshely kialakítása,</p> <p>A vendéglátóhely a tájegységre jellemzően berendezése, felszerelése(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek).</p> <p>Az épített és természetes örökségek kínálata térségi szinten.</p> <p>A falusi szálláshely működtetése, vendégek fogadása, ellátása.</p> <p>Tájékoztatás a helyi és a tájegység program lehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programok szervezése.</p> <p>Speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagok, kiadványok és térképek beszerzése.</p> <p>Internethasználat, a helyi és térségi rendezvények.</p> <p>Alapvető ételkészítési ismeretek</p> <p>Az adott régióra, tájegységre jellemző gasztronómia</p> <p>A higiénés szabályok betartása, az ételkészítési technológiák alkalmazása.</p> <p>Tájjellegű ételek, hidegcsomagok, piknik kosarak, helyi termékek.</p> <p>Háztartási munkák (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) takarítás, tisztítás, fertőtlenítés, textíliák mosása.</p> <p>A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémái</p> <p>Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik.</p> <p>Tájékoztatási kötelezettség a vendégek részére az allergénekkal kapcsolatban.</p> <p>A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok.</p> <p>A konyhai-, élelmiszeri bevásárlás és a saját termékek gazdaságos felhasználásának összehangolása, árubeszerzést végzése, - készletek, bevételek és kiadások nyilvántartása</p> <p>A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontossága, a munkavédelmi, tűz és környezetvédelem összefüggő szakmai alapfogalmai.</p> <p>A munka-baleset- tűz és környezetvédelmi előírások, szabályok alkalmazása kapcsolattartás a szakhatóságokkal.</p> <p>Extra szolgáltatások szervezése (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) az eszközök folyamatos karbantartása.</p>	70	<p>Kontaktórák képzésnél: frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka</p> <p>Nem kontaktórák képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása</p>	<p>Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feloldozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat</p>

**A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE
IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS**

4.2 A megtanítandó és elsajátítandó tananyag elem	Kapcsolatfelvétel, kommunikáció a vendéggel, programajánlat és ismertetés készítése, problémakezelés	Óraszám	Munkaforma	Módszer
Célja	Lásd az 1.4. pontban kifejtettek			
Tartalom (témakörök)	<p>A szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályok</p> <p>A vendéglátóhely működtetése</p> <p>Kapcsolatfelvétel, a vendég érkezésével, távozásával kapcsolatos információk adása</p> <p>Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít</p> <p>Megfelelés a korcsoportnak, időkihasználás, időszerűség, szakmai tartalom</p> <p>Figyelmesség és szolgálatkészség a vendéggel a szolgáltatások nyújtása során</p> <p>A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei</p> <p>Az állatok tartására vonatkozó szabályok</p> <p>Az állattenyésztésben folyó munka figyelemmel kísérése tiszteletben tartása, az állatjóléti elvárások betartása</p> <p>Kertészeti ismeretek, a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai</p> <p>Minőségorientáltság az előállított termékek tekintetében</p> <p>Betakarításnál, feldolgozásnál a maximális minőség elérése</p> <p>Tanya vagy bio gazdaság működtetése, bemutatása a vendégeknek, termények felhasználásának előkészítése, házi feldolgozása</p> <p>Programszervezési alapelvek</p> <p>Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosítása, igény esetén szabadidős sportokat szervezése</p> <p>Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönzésének megszervezése, karban tartása (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)</p> <p>Tanácsadás a relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, , szauna</p> <p>A népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásainak bemutatása, vagy bemutatásukat megszervezése (kosárfonás, csuhéfonás)</p> <p>Az időnyelnek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódás (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).</p> <p>Energia és víztakarékos eszközök, technológiák használata</p> <p>Az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémájának összefüggései</p> <p>A transferszolgáltatás szabályai</p> <p>Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek, a vendéglátóhelyen használt számítógépes programok</p> <p>A vendégfogadással kapcsolatos adminisztráció - szerződések megállapodások, számlák, egyéb okmányok kitöltése</p> <p>Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete</p>	130	<p>Kontaktórás képzésnél: frontális oktatás, magyarázat , egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka</p> <p>Nem kontaktórás képzésnél: e-learning, digitális platformon történő tananyagfeldolgozás, irányított tanulás, online videó óra, oktató videók feldolgozása</p>	<p>Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat</p>
Összesen:		200 óra		

A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

5. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Képzés közbeni értékelés (értékelési mód fejlesztő formája): A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés

A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

A **záró értékelés** tananyagegységenként történik, azok befejezésekor. Számonkérések formái: szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati feladatok

Számonkérések tartalma: A tananyagegység tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.

Megszerezhető minősítések:

„Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 51%-ot elérő eredmény „Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget Képző intézmény lehetőséget biztosít a sikertelen záró értékelés megismétlésére.

Abban az esetben, amennyiben a kihirdetett időpontban a tanfolyami résztvevő nem vesz részt a záróvizsgán, vagy annak valamely vizsgatevékenységén, akkor a hiányzása is az adott vizsgatevékenységet illetően sikertelen vizsgának minősül.

A képzés elvégzésével megszerezhető dokumentum:

TANÚSÍTVÁNY. A képzés elvégzéséről szóló Tanúsítvány

Kiadásának feltételei:

- A tanfolyami résztvevő képzéssel kapcsolatos kötelezettségeinek teljesítése
- A záró vizsgák megfelelt minőségű teljesítése

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi, de segít a vizsga lebonyolításában. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása elérhető itt: https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/10133007_falusi_turizmus_szolgaltato_pkpdf-1610106002476.pdf a 9. oldalról

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

6. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

6.1.Értelmező rendelkezések a Felnőttképzési törvényből, a munkaformák, módszerek és óraszámok összefüggésében:

kontaktóra: a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra

A képzés megnevezése: : FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ SZAKKÉPESÍTÉS MEGSZERZÉSÉRE IRÁNYULÓ SZAKMAI KÉPZÉS

konzultáció: az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tutor közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat,

távoktatás: az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktórás képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghordozó, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsomagot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti,

6.2.Személyi feltételek

Legalább középfokú szakmai végzettséggel rendelkező szakember

6.3. Tárgyi feltételek

Általános tárgyi feltételek:

a tényleges csoportlétszámnak megfelelő, felnőtt méretű tanulói asztalok és székek tábla vagy flipchart - szükség esetén projektor vagy írásvetítő kiegészítő felszerelések: megfelelő világítás és szellőzés, ruhafogas, szemetes, stb. megfelelő kiszolgáló létesítmények: Mosdó – képzési helyszínenként min. egy.

6.4.Egyéb speciális feltételek

6.5.Személyi, tárgyi és egyéb speciális feltételek biztosításának módja

A személyi feltételek megbízási, felhasználási vagy vállalkozási szerződés keretében, a tárgyi feltételek pedig - helyszíntől függően - saját vagy bérelt tulajdonként kerülnek biztosításra.

6. Egyéb kiegészítő információk

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

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.

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

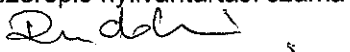
Minősítés helye, időpontja: Budapest, 2022. 06.22.

Rudolfné Dr. Katona Mária
Szakértő neve


Intézmény képviselőjének aláírása

2020/000134

A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában
szereplő nyilvántartási száma


Dr. Katona Mária
Szakértő aláírása

