

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	NOVUM7 SZOLGÁLTATÓ Kft. Engedélyszám: E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469
Szakértői megállapítások	
<ul style="list-style-type: none">• A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.• A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.• A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.	
Szakértői vélemény kelte	Székesfehérvár, 2023. 02. 17.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Juhász Edit FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

(Programkövetelmény azonosító száma: 10133007)

Vonatkozó jogszabályok:

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről

12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

2013. évi LXXVII. törvény

11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

Programkövetelmény közzétételének dátuma: 2021.01.08.

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	10133007
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus – vendéglátás
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 - Szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: -</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző és a független akkreditált vizsgaközpontban sikeres szakképesítő vizsgát teljesítő személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgy feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működteti a vendéglátóhelyet. Ennek keretében fogadja a vendégeket, igény szerint gondoskodik ellátásukról. 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. - 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 	

	<p>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.</p>
1.11.	<p>A képzés célcsoportja: Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.</p>

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Szükséges (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet - 15. számú melléklet)
2.5.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
2.6.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
2.7.	Egyéb feltételek:	- előzetes tudás beszámítható

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	200 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	Maximum a kontaktórák 30 %-a <i>(Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható)</i>
3.3.	A részvétel követésének módja:	A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló vezetése. Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám:
4.1	Falusi turizmus szolgáltató feladatai	200 óra

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató feladatai		
4.1.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő képpé váljon a turizmus-vendéglátás területén belül a falusi vendéglátásban a turizmus e területén a falusi élethez kapcsolódó turisztikai szolgáltató tevékenység végzésére.</p> <p>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.</p>		
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra Önálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka)		
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás		
4.1.5.	Óraszám:	200 óra		
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	-		
4.1.7	Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):			
S.sz.:	Készségek, képességek:	Ismeretek:	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök:	Önállóság és felelősség mértéke:
1.	Megvizsgálja a falusi turizmus, a falusi szálláshely indítás feltételeit, a helyben kiépíthető lehetőségeket: (falusi udvar, állatbemutató, ökoturizmus, falusi gazdálkodás lehetősége, gasztronómiai témák köré szerveződő események	Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét.	Elkötelezett a falusi vendéglátás elterjesztése, népszerűsítése iránt.	Önállóan képes dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról.

	megele)			
2.	A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készített.	Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.		Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, képes ezek alapján döntéseket hozni.
3.	A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendez, felszereli (bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek)	Ismeri a szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.	Értékként tekint a tájegység hagyományaira.	Önállóan dönt a szálláshely/vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.
4.	Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat tölt ki.	A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.	Udvariasan, hitelesen, és empatikusan kommunikál a vendégekkel. Az adminisztrációnál a pontosságra törekszik.	Önállóan végzett tevékenységéért felelősséget vállal.
5.	Tájékoztató és tájékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervez. Beszerez speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket.	Alapszinten ismeri az internethasználatot. Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten.	Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Javaslatokat fogalmaz meg a tartalmas szabadidő eltöltéséhez, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet.
6.	Gasztronómiai élményt nyújt, tájjellegű ételeket, hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít	Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a higiénés szabályok betartására, az	Önállóan, de másokkal is együttműködve biztosítja a vendégek ellátását.

	és kínál.		ételkészítési technológiák alkalmazására.	
7.	Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) végez, takarít, tisztít, fertőtleníti, textíliákat mos.	A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.	A tisztaság, rend folyamatos fenntartását figyelemmel kíséri.	Rendszeresen ellenőrzi a higiénia betartását.
8.	Összehangolja a konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerzést végez, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégek részére az allergénnel kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	Precízen kezeli a nyilvántartásokat, nyitott az innovatív megoldásokra.	Irányítja, illetve betartja, betartatja az élelmiszerek felhasználásával, beszerzésével, raktározásával kapcsolatos szabályokat.
9.	Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyamatos karbantartásáról.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.	Folyamatosan megújul, nyitott az új és még újabb igények kielégítésére. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja	Kreatívan, másokkal együttműködve, de önállóan is képes a felmerülő szabadtéri extra programra irányuló igényt kielégíteni.
10.	Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít.	Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit.	Szem előtt tartja a családi együttlét zavartalan biztosítását, a vendégek kényelmi igényeinek kielégítését.	Új megoldásokat keresve és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatásokat nyújtani.
11.	Biztosítja a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást.	Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat.	Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és	Önállóan és másokkal is együttműködve végzi a gazdaság mindennapi munkálatait.

			betartja az állatjóléti elvárásokat.	
12.	Tanya vagy bio gazdaságot működtet, és szükség esetén bemutatja azt a vendégeknek, termények felhasználását előkészíti, házi feldolgozását elvégzi.	Kertészeti ismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.	Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált. A helyi termékek esetében is elkötelezett a minőségre. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára, elkötelezett a minőségi alapanyagok előállítására. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére.	Kezdeményezi az újszerű termesztéstechnológiák alkalmazását.
13.	Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szervez (tollaslabda, íjászkodás, ping-pong)	Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri.	Elkötelezett az egészséges életmód mellett, vendégekkel készségesen, vendégszerető módon foglalkozik.	Kreatívan, a vendégekkel együttműködve végzi a szervezési feladatokat.
14.	Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karbantartja (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.

			nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	
15.	Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, , szauna).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.
16.	A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásokat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.
17.	Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi élthez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz	Ismeri a programszervezési alapelveket.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett	Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.

	(szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás)		eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szorgalmas.	
18.	Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékoság témakörében	Ellenőrzi, biztosítja falusi vendéglátóhely működését.
19.	Alkalmazza a munka-baleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat, kapcsolatot tart a szakhatóságokkal.	Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat.	Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	Betartja és betartatja a munkabaleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat.
20.	Transzfertszolgáltatást végez.	Ismeri a transzfertszolgáltatás szabályait.	A vendégek megelégedettségére törekszik	Önállóan és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatást nyújtani.
21.	Marketing tevékenység	Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete		Önállóan dönt a szükséges tevékenységekről, figyelemmel az értékesítési lehetőségekre
4.1.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:			
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Üzemgazdaság, ügyvitel 40 óra		
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - Piaci alapismeretek (a piac funkciói, szereplői, típusai), piacbefolyásoló tényezők (eladás, vásárlás, reklám, eladás, imázs stb.) - Pénz szerepe a piaccgazdaságban: pénzügyi, pénzügyi rendszer, pénzügyi szolgáltatások, értékpapírok, tőzsde, a vállalkozás pénzügyei - Egyéni és társas vállalkozási formák, adófizetési kötelezettségek - Termőföldre vonatkozó jogszabályok 		

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Képzési program: FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

		<ul style="list-style-type: none"> - A munkavállaló és munkáltató jogai, kötelezettségei, a munkavégzés szabályai - Vállalkozás létesítése, a vállalkozás indításának és működtetésének alapvető jogi, adminisztratív szabályai, gyakorlati lépései, a források biztosítása, szükséges tárgyi és személyi (munkaerő) feltételek kialakítása, átalakításának és megszüntetésének formái - Az üzleti terv felépítése, tartalma, a tervezés módszerei, pályázatkészítés, a támogatások igénybevételének szabályai - Számviteli, pénzügyi alapműveletek - Önköltségszámítás, bevétel és költségnyilvántartás, árajánlat készítés - Bizonylati elv és fegyelem, az agrárágazati és a turizmussal kapcsolatos tevékenység során használható főbb bizonylatok, alkalmazott dokumentumok, bizonylatok kitöltése, nyilvántartások vezetése - Pénzügyi tranzakciók - Szerződések: a megállapodások megkötésére, felbontására vonatkozó előírások, szabályok, a beszerzés, vásárlás folyamata, befolyásoló tényezői, mezőgazdasági termékértékesítési szerződések, értékesítési módok, befolyásoló tényezők - Kommunikációs módszerek, eszközök - Piackutatási alapelvek - Marketing tevékenység - Levelezés, üzleti levelezés szabályai - Eszközkezelés - Számítógépes adatnyilvántartás, számítógépes programok használata - Fogyasztóvédelmi intézményrendszer, fogyasztói jogorvoslati lehetőségek - Szavatosság és jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja - Vásárlók Könyve használatának és az abban történt bejegyzések elintézésének szabályai - A képzéshez illeszkedő hazai és európai uniós fogyasztóvédelmi előírások
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Vendéglátás
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése tartalmi elemei:	80 óra <ul style="list-style-type: none"> - Vendéglátás és idegenforgalom - Szálláshely-kialakítás és berendezés - Vendégfogadás, elhelyezés - Reggelifajta és felszolgálásuk - Program-kínálat - Kommunikáció magyarul és idegen nyelven - Személyi és környezeti higiénia - Környezetvédelem - Munkavédelem, elsősegélynyújtás - Élelmiszerbiztonság
3.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Falusi vendégfogadás
		80 óra

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Képzési program: FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none">- Speciális szakmai alapismeretek- Falusi vendéglátóhely jellegzetességei- Falusi vendéglátóhely berendezései- Vendégfogadás, - elhelyezés- Étlap, étrend összeállítás szabályai- Tájjellegű, hagyományos ételek- Szabadban készíthető ételek és eszközeik- Saját gazdaságban előállítható élelmiszer alapanyagok, termékek- Virágoskert, konyhakert és udvar kialakítás, ápolás, fűnyírás- Alapvető betakarítási, termék-feldolgozási ismeretek- Alapvető állatgondozási ismeretek- Alapvető virágkötészeti ismeretek- Játzóhelyek kialakítása- Népművészet, népi kismesterségek, népszokások- Speciális, tájegységhez kapcsolódó programok- Kommunikáció magyarul és idegen nyelven- Személyes és környezeti higiénia- Munkavédelem, elsősegélynyújtás- Környezetvédelem- Élelmiszerbiztonsági szabályok
4.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	40 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>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.</p> <p>A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk. Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”</p> <p>„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 71%-ot elérő eredmény</p>
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Csoportmunka Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés</p> <p>A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	<p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A záró értékelés tananyagegységenként történik a képzés végén. Számonkérések formái: írásbeli és / vagy projektfeladat</p> <p>Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján</p> <p>Az írásbeli és / vagy a projektfeladatsort a képzésben résztvevő oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.</p> <p>Megszerezhető minősítések: 0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt. Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint: 81% – 100% - jeles, megfelelt; 71 %– 80% - jó, megfelelt; 61%– 70% - közepes, megfelelt; 51 %- 60 %- elégséges, megfelelt; 50-% elégtelen, azaz nem felelt meg. „Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére.</p>

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - Elmélet: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktatók vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók - Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Valós idejű tantermi kontaktóra tárgyi feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oktatóterem - számítástechnikai eszközök - Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek, élelmezési szoftverek) <p>Az önálló felkészüléshez és valós idejű online órákhoz a résztvevő számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saját számítógép - Internet hozzáférés - Hangszóró - Mikrofon - Webkamera <p>A valós idejű online órákhoz az oktató számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saját számítógép - Internet hozzáférés - Hangszóró - Mikrofon - Webkamera
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A valós idejű tantermi kontakt óra biztosítása: Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek.</p> <p>A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.</p>

NOVUM 7 SZOLGÁLTATÓ KFT.

Székhely: 7400. Kaposvár, Rudnay Gy. 13.

Adószám: 32122831-2-14

Engedélyszám : E/2022/000158, Nyilvántartásba vételi szám: B/2022/001469

Képzési program: FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

		Az oktatók számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepesites.ikk.hu/> weblapon érhetők el a programkövetelmények menüpontban.

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

A képesítő vizsgára bocskítás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Székesfehérvár
Az előzetes minősítés időpontja:	2023. 02. 17.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Juhász Edit
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
<p>A képzési program előzetes minősítését követően a felnőttképzési szakértő a képzési programmal kapcsolatban további - a képzési program előzetes minősítését érintő, azt módosító vagy kiegészítő - megállapításokat nem tehet.</p> <p>Az előzetesen minősített képzési programot a felnőttképző képviselőjére jogosult személynek - a képzési program utolsó oldalán - alá kell írnia.</p> <p>A felnőttképzési szakértő a vizsgálatot követő megállapításait tartalmazó szakértői véleményt írásban közli a felnőttképzővel.</p> <p>A felnőttképző az előzetes minősítés alapját képező, szakértői véleményt a képzési programhoz mellékel.</p> <p>A képzési program módosítása esetén a felnőttképzőnek el kell végeznie a módosított képzési program előzetes minősítését.</p>	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	