


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) (magyar, angol és német nyelvű) megnevezése	Falusi vendéglátó
	Urral Host
	Dorfwirt
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Novum7 Szolgáltató Kft. E/2022/000158
Szakértői megállapítások	
<p>1 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.</p> <p>2 A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3 A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026.06.04.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádárné Mátraházi Noémi FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírás	

KÉPZÉSI PROGRAM

FALUSI VENDÉGLÁTÓ

Rural Host
Dorfwirt

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10133006)

A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. MÁRCIUS 5.



A képzési program tartalma kizárólag a fejlécben szereplő képző tulajdonát képezi, minden módosítás, közzététel, terjesztés vagy kereskedelmi hasznosítás a képző kifejezett hozzájárulása nélkül a 1999. évi LXXVI. törvény a szerzői jogról és a Polgári Törvénykönyv megsértését jelenti.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.1.	Képzés magyar nyelvű megnevezése:	Falusi vendéglátó
1.1.2.	Képzés angol nyelvű megnevezése: (Title of training)	Rural Host
1.1.3.	Képzés német nyelvű megnevezése: (Titel der Ausbildung)	Dorfwirt
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a Falusi vendéglátó szakképesítés megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	<ul style="list-style-type: none">• Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.• A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.• Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ.• Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján.• A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja.• Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat.• Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait.• Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.• Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi, balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat.• Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat.• Kialakítja az árubeszerzés, az anyagmozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.• Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.• Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat.• Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket.• A falusi vendéglátóhelyen egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez az, élelmiszerbiztonsági követelmények betartása mellett.

	<ul style="list-style-type: none"> • Alapvető marketingfeladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését. • Programokat szervez és lebonyolít. • Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet. • Készletezést, készletgazdálkodást végez. • Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat. • Kérdőíveket szerkeszt a vendéglégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére. • Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról. • A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg. • A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől. • Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő. • A vendéglátóhely környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja. • Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat.
--	--

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
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	--
2.6.	Egyéb feltételek:	--

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	800
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	A felnőttképzési szerződésben rögzített érték szerint.

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése:	Óraszám:
4.1.	Falusi vendéglátó	800

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Falusi vendéglátó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők a tanulási folyamat során elsajátítsák a Falusi vendéglátó tananyagegység megszerzéséhez szükséges ismereteket és kompetenciákat, valamint képesek legyenek azok alkalmazására.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	<p>A képzésben részt vevő – személyes vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló – jelenlétét igénylő kontaktórák, egyéni vagy csoportos képzés munkaformái lehetnek: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.</p> <p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás) munkaformái lehetnek: távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.</p>
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/képzési rész/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport vagy az egyén igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám:	800
4.1.6.	Beszámítható óraszám: ¹	400
4.1.7.	Tartalma:	<ul style="list-style-type: none"> • A munkaszerződés, tanuló szerződés formái, tartalmi követelményei. • Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák, viselkedési szabályok. • Informatikai alapok, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek. • Alapvető matematikai műveletek, az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveletek. Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek. • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok. • Internethasználat, keresőmotorok. • A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelésének lehetőségei. • A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémái, összefüggései. • Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik. • Az allergénnel kapcsolatos tájékoztatási kötelezettségek a vendégek részére. A gyakran előforduló allergének. • A munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek. A HACCP dokumentációk. • A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok.

¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, egyéb esetben nem releváns.

		<ul style="list-style-type: none"> • Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruehelyezés, árukezelés, raktározás feladatai. • A gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai. • Alapfogalmak, szakmai kifejezések. • A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás. • A jellemzően vidékies ételek (baromfi, sertéshúsból készített levesek, sülték) savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamata, technológiai műveletei. • Értékesítési, marketingismeretek. • Programszervezési alapelvek. • Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek. • A készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmak. • Az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványok, dokumentumok, valamint azok kitöltési szabályai. • A kérdőív szerkesztés szabályai. • A falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartások. • A falusi vendéglátás speciális elvárásai, szolgáltatásai. • A saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályai. • Állatgondozói, állattenyésztői ismeretek. Az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételei. • A vendéglátóhely környezete karbantartásának fontossága. • Betakarítási, feldolgozási feladatok.
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltétel(ek) teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: ² (fő)	40 fő
-----	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

(valamint, ha a képzés számonkérést tartalmaz, akkor a számonkérés módja, pótlás lehetősége és annak módja, továbbá a képzés befejezésének feltétele)

6.1. ³	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés résztvevő kérésére biztosított.</p> <p>A képzésben résztvevő előrehaladását képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. 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 lehetnek: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés, Feladatlap kitöltése, (ön)ellenőrző kérdések.</p>
-------------------	--

² Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

³ A képzési program 6.1. pontjában a felnőttképző intézmény szervezésében megvalósuló értékelő rendszer kerül bemutatásra. A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben szabályozottak szerint, vizsgáztatási engedéllyel rendelkező akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a képzési program előzetes minősítésekor hatályos programkövetelményben érhető el.

A fejlesztő értékelés nem tartalmaz számonkérést, nem tartozik hozzá minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

A képzéshez számonkérés (teljesítményértékelés, vizsga) és minősítés nem kapcsolódik.

7. A képzés zárása


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, a képzés befejezésének feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele(i): <ul style="list-style-type: none">• a képzésen való részvétel - a képzésben résztvevővel kötött felnőttképzési szerződésben meghatározott hiányzás mértékének, illetve a megengedett hiányzás mértékének túllépése esetén a képzésben részt vevő személyt érintő következményeknek a figyelembevételével.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none">• A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű oktató, vagy• felsőfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy• a képzési program tartalmához illeszkedő középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy• középfokú végzettségű és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 5 éves szakmai tapasztalattal rendelkező oktató, vagy• legalább 10 éves, a képzési program tartalmához illeszkedő szakmai tapasztalattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel vagy megállapodással.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none">• A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem és a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: (flipchart) tábla vagy kivetítő, résztvevői és oktatói létszámnak megfelelő asztal és szék,• laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés. <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none">• intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési program megvalósításához szükséges szoftverek;• képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.

		Eszközjegyzék: <ul style="list-style-type: none">• felszerelt konyha,• konyhai berendezések-gépek,• terítés-felszolgálat eszközei,• takarítási felszerelések,• telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony, vagy más megállapodás alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétet igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétet nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026.06.04.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádárné Mátraházi Noémi
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000035
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	