1. 10133007 számú Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű szakképesítés

**2 A szakmai képzés**

* 1. Megnevezése: Falusi turizmus szolgáltató
  2. Ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás Ágazat
  3. Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alap- ján: 1013

**3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szak- képesítés**

* 1. Megnevezése: Falusi turizmus szolgáltató
  2. Szintjének besorolása
     1. Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
     2. A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
     3. A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

**4 A szakmai képzéssel megszerezhető szak- képesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:**

* 1. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompe-

tenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékeny-

ség vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegy-

zékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott spe-

ciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.

* 1. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban megha- tározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály:

**5 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:**

A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgyi feltételrendsze- rét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működteti a vendéglátóhelyet. Ennek ke- retében 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 tevé- kenységén 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 eredmé- nyes gazdálkodást képes folytatni.

**6 Bemeneti feltételek:**

* 1. Iskolai előképzettség3: alapfokú iskolai végzettség
  2. Szakmai előképzettség: nem szükséges
  3. Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
  4. Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

**7 A szakmai képzés óraszáma:**

A képzés óraszáma: 200 óra

**8 A szakmai követelmények leírása:**

**Tantárgyak. Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek elmélet**

**Óraszám:28**

**Falusi turisztikai vállalkozási ismeretek gyakorlat**

**Óraszám:42**

**Falusi turizmus szolgáltatások ismerete elmélet**

**Óraszám: 28**

**Falusi turizmus szolgáltatások ismerete gyakorlat**

**Óraszám: 42**

**Programszervezés elmélet**

**Óraszám:16**

**Programszervezés gyakorlat**

**Óraszám:24**

**Környezet, munka, tűz, balesetvédelmi ismeretek elmélet**

**Óraszám: 8**

**Környezet, munka, tűz, balesetvédelmi ismeretek gyakorlat**

**Óraszám: 12**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sor- szám** | **Készségek, Képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedés- módok,**  **attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| **1** | Megvizsgálja a fa- lusi turizmus, a fa- lusi szálláshely in- dítás feltételeit, a helyben kiépíthető lehetőségeket: (fa- lusi udvar, állatbe- mutató, ökoturiz- mus, falusi gazdál- kodás lehetősége, gasztronómiai té- mák köré szerve- ződő események megléte) | Ismeri a vendéglá- tás alapjait, a fa-  lusi turizmus tevé- kenység jellem- zőit, a tevékeny- ség feltételrend- szerét. | Elkötelezett a falusi vendéglátás elter-  jesztése, népszerű- sítése iránt. | Önállóan képes dönteni a falusi vendéglátás, fa- lusi turizmus te- vékenység elin- dításáról. |
| **2** | A gazdálkodáshoz, vendégek fogadá- sához, a falusi tu- rizmus fejlesztésé- hez kapcsolódó in- formációkat gyűjti, felhasznál, pályá- zatokat előkészít és készít/készíttet. | Ismeri a kommu- nikációs csatorná- kat, információk beszerzésének le- hetőségeit a falusi turizmus tevé- kenység fejleszté- séhez kapcsoló- dóan. |  | Önállóan képes beszerezni a szükséges infor- mációkat, képes ezek alapján döntéseket hozni. |
| **3** | A tájegységre jel- lemző hagyomá- nyos képhez építé- szetileg illeszkedő falusi vendéglátó- helyet, szálláshe-  lyet alakít ki, ven- déglátóhelyét a táj- egységre jellem- zően berendezi, felszereli.(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek) | Ismeri a szállás- hely/vendéglátó- hely létesítésére vonatkozó jogsza- bályokat. | Értékként tekint a tájegység hagyo- mányaira. | Önállóan dönt a szálláshely/ven- déglátóhely léte- sítéséről, kiala- kításáról, beren- dezéséről. |
| **4** | Működteti a falusi szálláshelyet, fo- gadja a vendége- ket, ellátásukról gondoskodik, el- végzi a vendégfo- gadással kapcsola- tos adminisztrációt,  - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb  okmányokat tölt ki. | A vendéglátóhely működtetésére vo- natkozó ismere- tekkel rendelke- zik. Számlázási, készletezési alap- fogalmakat, mű- veleteket ismeri. A vendéglátóhe-  lyen használt szá- mítógépes progra- mokat magabizto- san ismeri. | Udvariasan, hitele- sen, és empatikusan kommunikál a ven- dégekkel. Az admi- nisztrációnál a pon- tosságra törekszik. | Önállóan végzett tevékenységéért felelősséget vál- lal. |
| **5** | Tájékozódik és tá- jékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetősé- geiről, tájegység- nek megfelelő programokat szer- vez. Beszerez spe- ciális regionális,  térségi, helyi tu- risztikai informá- ciós anyagokat,  kiadványokat és térképeket. | Alapszinten is- meri az internet- használatot.  Ismeri a helyi és térségi rendezvé- nyeket.  Tisztában van az épített és termé- szetes örökségek kínálatával me- gyei szinten. | Az internetről ösz- szegyűjtött infor- mációk során be-  tartja az adatvéde- lemre és szerzői jo- gokra vonatkozó  előírásokat. | Javaslatokat fo- galmaz meg a tartalmas sza- badidő eltöltésé- hez, betartja az  infokommuniká- ciós eszközökre vonatkozó sza- bályokat, be- tartja a netiket- tet. |
| **6** | Gasztronómiai él- ményt nyújt, tájjel- legű ételeket, hi- degcsomagot, pik- nik kosarat, helyi  termékeket készít és kínál. | Alapvető ételké- szítési ismeretek- kel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára,  tájegységére jel- lemző gasztronó- miát. | A munkaműveletek elvégzése során tö- rekszik a higiénés szabályok betartá- sára, az ételkészí-  tési technológiák alkalmazására. | Önállóan, de másokkal is  együttműködve biztosítja a ven- dégek ellátását. |
| **7** | Háztartási munká- kat (egyszerű éte- lek főzése, mosás,  takarítás, lakásgon- dozás, házkörüli rend biztosítása) végez, takarít, tisz- tít, fertőtlenít, tex- tíliákat mos. | A technológia, környezetvéde-  lem, az ökológiai lábnyom, a kör- nyezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hul- ladékgyűjtés prob- lémáját összefüg- géseiben ismeri. | A tisztaság, rend folyamatos fenntar- tását figyelemmel kíséri. | Rendszeresen el- lenőrzi a higié- nia betartását. |
| **8** | Összehangolja a konyhai-, élelme- zési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos fel- használását, árube- szerzést végez, - készleteket, bevé- teleket és kiadáso- kat nyilvántart. | Ismeri az élelmi- szerek csoportjait, összetételüket,  minőségüket;  jellemző tulajdon- ságaikat, felhasz- nálási lehetőségei- ket.  Ismeri tájékozta- tási kötelezettsé- gét a vendégei ré- szére az allergé- nekkel kapcsolat- ban.  A fő (árubeszer- zés, raktározás,  termelés, értékesí- tés) és mellék (ta- karítás, mosoga-  tás) munkafolya- matokat átfogóan ismeri. | Precízen kezeli a nyilvántartásokat, nyitott az innovatív megoldásokra. | Irányítja, illetve betartja, betar- tatja az élelmi- szerek felhasz- nálásával, be-  szerzésével, rak- tározásával kap- csolatos szabá- lyokat. |
| **9** | Extra szolgáltatá- sokat szervez (gril- lezési lehetőség, szabad téri sütő- főző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyama- tos karbantartásá- ról. | Felismeri a mun- kavédelem, bal- esetvédelem, higi- énia, fontosságát. | Folyamatosan meg- újul, nyitott az új és még újabb  igények kielégíté- sére.  A környezet adta adottságokat tiszte- letben tartja. | Kreatívan, má- sokkal együtt-  működve, de ön- állóan is képes a felmerülő sza- badtéri extra programra irá- nyuló igényt ki- elégíteni. |
| **10** | Családbarát és gyermekbarát szol- gáltatásokat nyújt. Gyermekágyat,  etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít. | Ismeri a családba- rát és gyermekba- rát szolgáltatások nyújtásának fel-  tételeit. | Szem előtt tartja a családi együttlét zavartalan biztosí- tását, a vendégek kényelmi igényei- nek kielégítését. | Új megoldáso- kat keresve és másokkal is együttműködve képes a szolgál- tatásokat nyúj-  tani. |
| **11** | Biztosítja a házi és haszonállatok tartá- sának bemutatását, kisállatsimogatást. | Ismeri az állatok tartására vonat- kozó szabályokat. | Az állattenyésztés- ben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjó-  léti elvárásokat. | Önállóan és má- sokkal is együtt- működve végzi a gazdaság min- dennapi munká-  latait. |
| **12** | Tanya vagy bio gazdaságot működ- tet, és szükség ese- tén bemutatja azt a vendégeknek, ter- mények felhaszná- lását előkészíti, házi feldolgozását elvégzi. | Kertészeti ismere- tekkel rendelke- zik.  Magabiztosan is- meri a gépek, be- rendezések, szer- számok használa- tának szabályait. | Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői ered-  ményeket.  Az előállított ter- mékek tekintetében minőségorientált. A helyi termékek esetében is elköte- lezett a minőségre. A kistermelői tevé- kenység során a  másokkal való kö- zös munkára, elkö- telezett a minőségi alapanyagok előál- lítására.  Betakarításnál, fel- dolgozásnál törek- szik a maximális minőség elérésére. | Kezdeményezi az újszerű ter- mesztéstechno- lógiák alkalma- zását. |
| **13** | Szabadtéri sportok- hoz eszközöket biztosít, igény ese- tén szabadidős  sportokat szervez  tollaslabda, íjász- kodás, ping-pong) | Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szer-  vezési feladatokat,  a sportágakhoz kapcsolódó szak- mai kifejezéseket,  magas szinten is- meri. | Elkötelezett az egészséges életmód mellett, vendégek- kel készségesen,  vendégszerető mó- don foglalkozik. | Kreatívan, a vendégekkel együttműködve végzi a szerve-  zési feladatokat. |
| **14** | Vidéki-falusi aktív turizmushoz kap- csolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, kar- ban tartja (kerék- pár, csónak, hor- gász felszerelés, lo-  vas felszerelés) | Az általa nyújtott és ajánlott valam- ennyi szolgáltatást és a használt esz- közök működését felhasználói szin- ten ismeri. | A szolgáltatások ajánlása során első- sorban a közvetlen környezetében ta-  lálható, saját maga által működtetett eszközök használa- tát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogu- latlan és etikus  magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyel- mes és szolgálat- kész. | Felelősen bemu- tatja a falusi  életben megszo- kott és alkalma- zott tevékenysé- geket. Betartja és betartatja a biztonságos esz- közhasználat  előírásait. |
| **15** | Tanácsot ad az ál- tala biztosított rela-  xációs eszközök működéséhez (me- dence, dézsafürdő,  , szauna). |
| **16** | A népi kismester- ségeket, népszoká- sokat, a hagyomá- nyos népi kézmű- ves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (ko- sárfonás, csuhéfo-  nás). |
| **17** | Lehetőséget bizto- sít az idénynek  megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevé-  kenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egy- szerű pinceművele- tek, aratás, kaszá-  lás). | Ismeri a program- szervezési alapel- veket. | Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált prog- ramokról. |
| **18** | Energia és víztaka- rékos eszközöket,  technológiákat használ. | Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technoló- giákat | Folyamatosan szin- ten tartja tudását a takarékosság  témakörében | Ellenőrzi, bizto- sítja falusi ven- déglátóhely mű- ködését. |
| **19** | Alkalmazza a  munka-baleset- tűz és  környezetvédelmi előírásokat, szabá- lyokat, kapcsolatot tart a szakhatósá- gokkal. | Ismeri a munkavé- delmi, tűz és kör- nyezetvédelemmel  összefüggő szak- mai alapfogalma- kat. | Szem előtt tartja a szakmaiságot, tö- rekszik a naprakész  nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrá-  cióra.  Figyelemmel kíséri a jogszabályi válto- zásokat. | Betartja és be- tartatja a munka- baleset- tűz és  környezetvé- delmi előíráso- kat. |
| **20** | Transzferszolgálta- tást végez. | Ismeri a transzfer- szolgáltatás szabá- lyait. | A vendégek  megelégedettségére törekszik | Önállóan és má- sokkal is együtt- működve képes a szolgáltatást  nyújtani. |
| **21.** | Marketing tevé- kenység | Marketing eszkö- zök, értékesítési csatornák ismerete |  | Önállóan dönt a szükséges tevé- kenységekről, fi- gyelemmel az értékesítési lehe- tőségekre |

1. A szakmai képzés megszervezhető részben távoktatásban: **IGEN**

**10 A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés társadalmi-gazdasági hasznosíthatóságának bemutatása (munkaerő-piaci relevanciája):**

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 szol- gáltató 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 műkö- dik, ahol a működtető a saját egyéni boldogulása, biztonságosabb megélhetésének megterem- tése mellett a falvak életminőségének emelését, a vidéki élet népszerűsítését tűzte ki célul. Be- folyásolja 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 jövő- ben a falusi turizmus népszerűsége a hazai és világturizmusban megfigyelhető trendek alapján tovább fog nőni, és ezért egyre inkább szükséges a fogadóképesség szolgáltatói oldalnak a meg- erősítése, a turizmusban szolgáltatást nyújtó emberek ismereteinek bővítése.

**11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgate- vékenységeinek részletes leírása:**

* 1. A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

* 1. Írásbeli vizsga
     1. A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése
     2. A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsga a következő tanulási eredményeket méri:

* + - * Ismeri falusi vendéglátás alapjait, vendéglátóhely létestésére vonatkozó jogszabályokat a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat.
      * A szállásadás és a vendéglátás munkafolyamatait átfogóan ismeri.
      * Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri
      * Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával térségiszinten
      * Kertészeti , tanya és bio gazdálkodással kapcsolatos ismeretekkel rendelkezik
      * Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat
      * Sport, szabadidős, tevékenységeket, szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri
      * Ismeri a gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit
      * Tisztában van a programszervezés alapelveivel.
      * Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalma- kat, a technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseit.
      * Ismeri az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközeit.
    1. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc
    2. A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%
    3. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Témakör | Válaszadás módja | Válaszok  %-os ará- nya |
| Falusi turisztikai vállalkozás működése | feleletválasztás, feleletalkotás | 20 |
| Falusi turisztikai szolgáltatások isme- rete | feleletválasztás, feleletalkotás | 40 |
| Programszervezés | esettanulmány értékelés, hiba- keresés | 30 |
| Környezet, munka, tűz, balesetvéde-  lemi ismeretek | feleletválasztás, tesztfeladat | 10 |
| Összesen | | 100 |

* + 1. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pont- szám legalább 51 %-át elérte.
  1. Projektfeladat
     1. A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata
     2. A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Szituációs gyakorlat során a vizsgabizottság tagjainak közreműködésével eltérő piaci szeg- menscsoportba tartozó vendégek számára - véletlenszerű választás után- turisztikai szolgál- tatást nyújt.

A különböző típusú vendégekkel kapcsolatot létesít, felvilágosítást ad számukra, (csoportok és/vagy egyéni vendégek, a vendégek jellemzőinek megadása, létszám, érdeklődési kör meghatározása alapján) az adott régióra, tájegységre jellemző programot készít, intézi az érkezéssel kapcsolatos feladatokat. Ismerteti az ajánlatot, reagál a felmerülő kérdésekre, és tájékoztatást ad az elutazással kapcsolatos információkról.

* + 1. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc,
    2. A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %
    3. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Szempont | Figyelembe vett tartalom | Válasz értéke %-ban |
| Kommunikáció minősége | Kapcsolatfelvétel, a vendég érkezés- ével, távozásával kapcsolatos infor- mációadás | 30 |
| Programajánlat készítése | Megfelelés a korcsoportnak, időki-  használás, időszerűség, szakmai tart- alom | 40 |
| Program ismertetés | Érthetőség, szakszerűség, kommuni- kációs helyzet megoldása | 10 |
| Problémakezelés | Reakció a vizsgabizottság felvetése- ire | 20 |
| Összesen | | 100 |

* + 1. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pont- szám legalább 51 %-át elérte.
  1. A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -
  2. A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: -
  3. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -
  4. A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -