

10133007 számú Falusi turizmus szolgáltató megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény

1 A javaslatot tevő adatai¹

- 1.1 Természetes személy esetén:
 - 1.1.1 Név:
 - 1.1.2 Lakcím:
 - 1.1.3 E-mail cím:
 - 1.1.4 Telefonszám:
- 1.2 Nem természetes személy esetén:
 - 1.2.1 Név: **Szakképzésért felelős miniszter**
 - 1.2.2 Jogi személy működési formája (cégforma):
 - 1.2.3 Székhely:
 - 1.2.4 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy neve:
 - 1.2.5 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy telefonszáma:
 - 1.2.6 Képviselőre (cégjegyzésre) jogosult személy e-mail címe:
 - 1.2.7 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy neve:
 - 1.2.8 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy telefonszáma:
 - 1.2.9 Kapcsolattartásra kijelölt természetes személy e-mail címe:

2 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 2.1 Megnevezése: Falusi turizmus szolgáltató
- 2.2 Ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás Ágazat
- 2.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés

- 3.1 Megnevezése: Falusi turizmus szolgáltató
- 3.2 Szintjének besorolása
 - 3.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
 - 3.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
 - 3.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

¹ A megfelelő elem kiválasztandó.

4 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése²:

- 4.1 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.
- 4.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály:

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

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. 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.

Tevékenységet fő vagy kiegészítő foglalkozásként végezheti, vállalkozóként illetve adószámos magánszemélyként is.

Színvonalas, a vendéglátás-turizmus ágazatra jellemző sztenderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.

6 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása:

6.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: -

6.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: -

6.1.2 Nyilvántartó hatóság: -

6.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: -

² A megfelelő elem kiválasztandó.

7 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés megkezdéséhez szükséges bemeneti feltételek:

- 7.1 Iskolai előképzettség³: alapkú iskolai végzettség
 7.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges
 7.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges
 7.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

8 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés elvégzéséhez szükséges foglalkozások minimális és maximális óraszám (Amennyiben a programkövetelmény modulszerű felépítésű, a minimális óraszám a modulonként meghatározott minimális, a maximális óraszám a modulonként meghatározott maximális óraszámok összege):

- 8.1 Minimális óraszám: 200 óra
 8.2 Maximális óraszám: 300 óra

9 A szakmai követelmények leírása:

- 9.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sorszám	Készségek, Képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megvizsgálja a falusi turizmus, a falusi vendégház indítás feltételeit, a helyben kiépíthető lehetőségeket: (falusi udvar, állatbemutató, ökoturizmus, falusi gazdálkodás lehetősége, gasztronómiai témák köré szerveződő események megléte)	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.
2	A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi tu-	Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk		Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, ké-

³ A megfelelő elem kiválasztandó.

	rizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készített.	beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.		pes ezek alapján döntéseket hozni.
3	Falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendez, felszereli.(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek)	Ismeri a vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.	Értékként tekint a tájegység hagyományaira.	Önállóan dönt a vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.
4	Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződések, 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 empátikusan kommunikál a vendégekkel. Az adminisztrációnál a pontosságra törekszik.	Önállóan végzett tevékenységéért felelősséget vállal.
5	Tájékozódik 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, tájélegű ételeket, hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít és kínál.	Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a higiénés szabályok betartására, az ételkészítési technológiák alkalmazására.	Önállóan, de másokkal is együttműködve biztosítja a vendégek ellátását.

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, rendszeres folyamatos fenntartását figyelemmel kíséri.	Rendszeresen ellenőrzi a higiénia betartását.
8	Összehangolja a konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerzést végez, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságait, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatói kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkal 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 sütő-főző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondolkodik az eszközök folyamatos karbantartásáról.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP alapelvek, fontosságát. A HACCP dokumentációkat naprakészen tartja.	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 szabad-téri extra programra irányuló igényt kielégíteni.
10	Gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít.	Ismeri a 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	Ismeri az állatok	Az állattenyésztés	Önállóan és másokkal

	haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást.	tartására vonatkozó szabályokat.	tésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat.	kal is együttműködve végzi a gazdaság mindennapi munkálatait.
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 (tenisz, tollaslabda, kosárlabda, íjászkodás, pingpong)	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, karban tartja (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas	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 eszkö-	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.

	felszerelés)		zök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	
15	Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (masszázsfojtel, masszázsszágy, szauna, fürdő medence).			
16	A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).			
17	Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi életéhez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).	Ismeri a program-szervezési alapelveket.		Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
18	Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékosság 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 munka-baleset-tűz és környezetvédelmi előírásokat.
20	Transzforszolgáltatást végez.	Ismeri a transzforszolgáltatás szabályait.	A vendégek megelégedettségére törekszik	Önállóan és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatást nyújtani.

9.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem⁴

10 A programkövetelmény alapján szervezhető 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 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 bánásmódot, 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.

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A vizsga a következő tanulási eredményeket méri:

- Ismeri falusi vendéglátás alapjait, vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat.
- A szállásadás és a vendéglátás munkafolyamatait átfogóan ismeri.

⁴ A megfelelő válasz aláhúzendő.

- Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri
- Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten
- 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 alapfogalmakat, a technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseit.

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Témakör	Válaszadás módja	Válaszok %-os aránya
Falusi turisztikai vállalkozás működése	feleletválasztás, feleletalkotás	20
Falusi turisztikai szolgáltatások ismerete	feleletválasztás, feleletalkotás	40
Programszervezés	esettanulmány értékelés, hiba-keresés	30
Környezet, munka, tűz, balesetvédelmi ismeretek	feleletválasztás, tesztfeladat	10
Összesen		100

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Szituációs gyakorlat során a vizsgabizottság tagjainak közreműködésével eltérő piaci szegmenscsoportba tartozó vendégek számára - véletlenszerű választás után- turisztikai szolgáltatást 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.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc,

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 70 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Szempont	Figyelembe vett tartalom	Válasz értéke %-ban
Kommunikáció minősége	Kapcsolatfelvétel, a vendég érkezésével, távozásával kapcsolatos információadás	30
Programajánlat készítése	Megfelelés a korcsoportnak, időkihasználás, időszerűség, szakmai tartalom	40
Program ismertetés	Érthetőség, szakszerűség, kommunikációs helyzet megoldása	10
Problémakezelés	Reakció a vizsgabizottság felvetéseire	20
Összesen		100

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

11.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

11.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: -

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

11.8 A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

12 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek:

--