

**10133006 számú Falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés
megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó
programkövetelmény**

1 A programkövetelmény, illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés

- 1.1 Megnevezése: Falusi vendéglátó
- 1.2 Ágazat megnevezése: Turizmus – vendéglátás ágazat
- 1.3 Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján: 1013

2 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés

- 2.1 Megnevezése: Falusi vendéglátó
- 2.2 Szintjének besorolása
 - 2.2.1 Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint: 3
 - 2.2.2 A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint: 3
 - 2.2.3 A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

3 A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerzhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:

- 3.1 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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.
- 3.2 A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

A képesítési követelményt előíró jogszabály: „-”

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

A falusi vendéglátó feladatai szerteágazóak, üzleti döntéseket hoz, partnerekkel, vendégekkel, munkatársakkal együttműködik. Biztosítja a vendéglátóhely operatív működését. Tudatos szakemberként tervezi meg munkáját, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Fogadja és kezeli a megrendeléseket, visszaigazol, tájékoztat, fizetési

módokra javaslatot tesz, amelyek sokfélék lehetnek, készpénz, SZÉP kártyák, átutalás, online fizetés is.

A falusi vendéglátó a saját gazdaságában élelmiszer előállító kistermelői tevékenységet végezhet.

A falusi vendéglátóhelyen saját illetve a helyi termékekből is álló vendéglátást folytathat.

A vendégek részére programokat ajánl, igény szerint szervez, marketing tevékenységet végez, valamint a vendéglátóhellyel kapcsolatos gazdálkodási és pénzügyi feladatokat is kézben tartja.

Ellátja a vendéglátóhely karbantartási feladatait, ügyel a környezetre, és a logisztikai feladatokat is megoldja, biztosítja a takarítási folyamatokat.

Szakszerűen üzemelteti a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, szerszámokat.

Betartja a munka és balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat. Tervezi és szervezi a munkatársak munkáját, értékeli, és motiválja dolgozóit.

Kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, valamint az értékesítésbe bekapcsolódó utazásszervezőkkel. A vendéglátóhellyel kapcsolatos adminisztrációs tevékenységeket precízen, folyamatosan elvégzi.

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

5.1 Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll: „-”

5.1.1 Az oltalom típusának megjelölése: „-”

5.1.2 Nyilvántartó hatóság: „-”

5.1.3 Azonosító vagy nyilvántartásba vételi száma: „-”

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

6.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

6.2 Szakmai előképzettség: nem szükséges

6.3 Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

6.4 Szakmai gyakorlat területe és időtartama: nem szükséges

7 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):

7.1 Minimális óraszám: 800 óra

7.2 Maximális óraszám: 1000 óra

8 A szakmai követelmények leírása:

8.1 Nem modulszerű felépítés esetén:

Sor- szám	Készségek, Képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Tanulószerződést, munkaszerződést köt. Érvényesíti a munkavállalókkal szemben támasztott szakmai elvárásokat.	A munkaszerződés, tanulószerződés formai, tartalmi követelményeit ismeri.	A munkaszervezetben belül másokhoz való viszonyában együttműködő, munkához való viszonyában hozzáállásában igyekvő. Szakmai kapcsolatát az udvariasság és előzékenység határozza meg. Tiszteletben tartja a mobiltelefon használatára vonatkozó szabályokat.	Instrukciók alapján részben önállóan betartja, illetve betartatja a szerződésben foglaltakat.
2	A viselkedési szabályok betartásával kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások, normák ismerete. Viselkedési szabályokat magabiztosan ismeri.		Irányítás mellett betartja a szabályokat.
3	Táblázatkezelő, szövegszerkesztő programokat használ.	Informatikai alapokat, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftvereket alkalmazói szinten ismeri.	A számításai során igyekszik megismerni az alapvető összefüggéseket, ennek érdekében	Instrukciók alapján önállóan dönt a programokról.
4	Elvégzi az alapvető matematikai műveleteket a számlázás témakörében, számlákat tölt ki a megfelelő és aktuális jogszabályok alapján	Az alapvető matematikai műveleteket magabiztosan érti, az összeadás, kivonás, szorzás, osztás, százalékszámítás, törtekkel való műveleteket ismeri. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.	hajlandó az önképzésre. A számítási műveletek során a pontosságra törekszik. Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközök szabályos használatát szem előtt tartja. Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Vezetői irányítással végzi a tevékenységet.
5	A világhálón tájékozódva szakmai	Alapszinten ismeri az		Instrukció alapján részben

	tartalmakat keres és talál a falusi turizmussal összefüggésben. A rendelkezésre álló információt, tartalmat rendszerezi, munkavégzése során felhasználja.	internethasználatot, keresőmotorokat.		önállóan végzi munkáját, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet.
6	Kezeli a vendégek részéről felmerülő fogyasztóvédelmi problémákat, reklamációkat	A fogyasztóvédelmi panaszok, vendégreklamációk kezelésének lehetőségeit átfogóan ismeri.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a megismert minőségirányítási, fogyasztóvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások betartására.	Instrukció alapján, részben önállóan hoz döntést a reklamációk kezelésében.
7	Munkája során figyelembe veszi a vendéglátás környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos szabályait.	A környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.		Vezetői irányítással értékeli a környezetvédelemmel, környezettudatossággal és fenntarthatósággal kapcsolatos tennivalókat.
8	Felhasználja az ételkészítés során az élelmiszerek jellemző tulajdonságait.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkal kapcsolatban. A gyakran előforduló allergénekkal tisztában van.	Érdeklődő, fogékony a szakmai ismeretanyagok befogadására. Igényli, elfogadja az új információkra irányuló szakmai útmutatásokat, támogatást. Folyamatosan, önállóan is törekszik szakmai ismereteinek bővítésére. Elfogadja a vendéglátás előkészítési folyamataival együtt járó	Irányítja, illetve betartja, betartatja az ételkészítési szabályokat.
9	Az ételkészítési munkafolyamat során használja a munkaegészségügyi,	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, HACCP		Másokkal együttműködve, de önállóan is képes ezt a

	balesetvédelmi és minőségirányítási előírásokat.	alapelvek, fontosságát. A HACCP dokumentációkat naprakészen tartja.	műveletek, tevékenységek elvégzésének szükségességét, lelkiismeretesen elvégzi azokat.	tevékenységet végezni.
10	Összeállítja, megtervezi a vendéglátó munkaműveletek elvégzésének sorrendjét, átlátja a munkafolyamatokat.	A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	Belátja, hogy az ezzel együtt járó feladatok elvégzése hozzájárul szakmai tapasztalatszerzéséhez, fejlődéséhez	Önállóan és másokkal is képes a munkaműveleteket irányítani, elvégezni.
11	Kialakítja az árubeszerzés, az anyag-mozgatás, a raktározás, valamint az előkészítés alapelveit és tevékenységeit.	Az áruátvétel, anyagmozgatás, áruelhelyezés, árukezelés, raktározás feladatait komplexitásában érti.	A vagyónvédelmi, munkavédelmi elvárásokat elfogadja.	Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
12	Rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket, berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja.	Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan alakítja ki az áruátvétel, anyagmozgatás, raktározás, előkészítés rendszerét.
13	Fogadja a vendégeket, ellátja a recepciós feladatokat	Alapfogalmak, szakmai kifejezések, magas szinten ismeri.	Vendégfogadás során előzékeny, udvarias, törekszik a falusi vendéglátóhely jó imágenak a kialakítására és megőrzésére. Az ételkészítési feladatok közben a hagyományos gasztronómia értékeit szem előtt tartja.	Önállóan kezeli a foglалási szoftvereket, érkezteti, tájékoztatja a vendégeket.
14	Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket	A vendégtéri értékesítés folyamata, alapvető műveletei. Élelmiszerismeret, vendéglátás	Vendégkommuni	Instrukció alapján részben önállóan, kreatívan, elvégzi a feladatot.
15	A falusi vendéglátóhelyen	Ismeri a jellemzően		Együttműködve, de önállóan is

	egyszerűbb ételkészítési feladatokat végez, élelmiszerbiztonsági, követelmények betartása mellett.	vidékiek ételek (baromfi, sertéshúsból készített levesek, sülték) savanyúságok, házi péksütemények elkészítésének folyamatát, technológiai műveleteit	kációja során türelmes, nyugodt és kiegyensúlyozott viselkedésre törekszik.	képes az egyszerűbb konyhai feladatokat végrehajtani.
16	Alapvető marketing feladatokat ellát, fejleszti a falusi vendéglátóhely arculatát és működését.	Értékesítési, marketing ismeretek birtokában van.		Értékeli az eddigi eredményeket, a feltárt hibákat kreatívan korrigálja.
17	Programokat szervez és lebonyolít	Ismeri a programszervezési alapelveket.		Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
18	Biztonságosan és nyereségesen működteti a falusi vendéglátóhelyet	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a vendéglátó gazdálkodási tevékenységeket.		Vezet, ellenőrzi, a falusi vendéglátóhelyet
19	Készletezést, készletgazdálkodást végez.	Ismeri a készletgazdálkodással, áruátvétellel összefüggő szakmai alapfogalmakat.		Betartja és betartatja a készletgazdálkodással kapcsolatos szabályzókat.
20	Előkészíti, kitölti, feldolgozza a szükséges dokumentumokat	Ismeri az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat, dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait.		Értékeli a dokumentumokban rögzített adatokat, képes ezek alapján az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
21	Kérdőíveket szerkeszt a vendéglégedettség mérésére, a további vendégigények megismerésére.	Ismeri a kérdőív szerkesztés szabályait.	A kérdőíveken keresztül megismeri a vendégek észrevételeit, igényeit. Ezek alapján új megoldásokat	

				keres és vezet be.
22	Nyilvántartást vezet a falusi vendéglátás során keletkezett forgalmi adatokról.	Ismeri a falusi vendéglátással, vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat.		Összehasonlítja, önállóan értékeli, szükségszerűen másokkal együttműködve a kapott eredményeket a hatékonyabb működtetés érdekében.
23	A tájegységre jellemző speciális falusi vendéglátást valósít meg.	Komplexitásában tudja megnevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait.	Elkötelezett a falusi vendéglátás iránt.	Önállóan felelősséget vállal a falusi vendéglátás szolgáltatásokért
24	A saját gazdaságban előállított alapanyagokat, termékeket használ fel, illetve a nem termelt, de szükséges termékeket beszerzi a partnerektől.	Ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait.	Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált. A helyi termékek esetében is	Az előállított alapanyagokért felelősséget vállal. A másoktól beszerzett termékek minőségét felügyeli, ellenőrzi.
25	Gazdaságában állattenyésztést folytat. Állati eredetű alapanyagokat állít elő.	Állatgondozói, állattenyésztői ismeretek birtokában van. Tudja az állati eredetű termékek feldolgozásának tárgyi, infrastrukturális és személyi feltételeit biztosítani.	elkötelezett a minőségre. Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára, elkötelezett a minőségi alapanyagok előállítására.	Az állattenyésztést önállóan és vezetői irányítással is az állatok tartására, felhasználására vonatkozó szabályok betartásával és betartatásával vezeti. Felügyeli az állati eredetű alapanyagok feldolgozását, felelősséget vállal a késztermékekért.
26	A vendéglátóhely	Felismeri a	Kezdeményezi az	A

	környezetét kialakítja, folyamatosan karbantartja.	vendéglátóhely környezete karbantartásának fontosságát.	újszerű természetstechnológiai alkalmazását. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja, annak karbantartottságát vállalja. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális minőség elérésére.	vendéglátóhely környezetét kreatívan kialakítja, és folyamatosan a vegetáció és a használat igényeinek megfelelően, önállóan karbantartja.
27	Betakarítja a saját maga által megtermelt növényeket, feldolgozza azokat	Átfogóan ismeri, magabiztosan érti a betakarítási, feldolgozási feladatokat.		A betakarítást és a termékfeldolgozást irányítja, a minőséget biztosítja.

8.2 A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban: igen/nem

9 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 vendéglátó tevékenység végzésére. A képzésre nagy szükség van, hiszen jelenleg is több ilyen jellegű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely működik. A vidékfejlesztés egyik fontos pillére a turizmus, amely nem létezhet a hagyományos falusi vendéglátás bemutatására is alkalmas szolgáltatás nélkül. A gasztronómia, a folklór, az épített és a természeti örökségünk megóvása terén is sokat tehetnek az ilyen tevékenységet végzők. Egyre többen vannak olyanok, akik pályázatok megnyerésével, megfelelő végzettség megszerzésével egyre inkább képesek minőségi falusi vendéglátást biztosítani az érdeklődőknek. Ehhez viszont elengedhetetlenül szükséges a vendéglátók színvonalas képzése. A szakmai képzés megszerzésének lehetőségének biztosításával a vidéki fiatalok helyben maradásához is hozzájárulunk, hiszen megélhetést, de legalábbis kiegészítő jövedelem megszerzésével ott találhatják meg életük célját, ahol eddig is éltek.

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

10.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

Egyéb feltételek:

10.2 Írásbeli vizsga

10.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátás alapjai, alapvető számítási, ügyviteli feladatok.

10.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

Az írásbeli feladatban a vizsgázó a falusi vendéglátás szakszerű műveléséhez szükséges ismereteiről ad számot. Komplexitásában érti és használja a szakterülethez társuló vendéglátóiparban, gazdálkodásban használt fogalomrendszert, a vállalkozás működtetésével kapcsolatos nyilvántartásokat, nyomtatványokat. Elméleti szinten is ismeri a saját gazdaságában megtermelt és a partnerektől beszerzett termékek felhasználásának szabályait, a kistermelői körülmények között leggyakrabban termelt termékek előállításának, feldolgozásához és értékesítéséhez kapcsolódó feladatokat. A készletezés, készletgazdálkodás fontosságát megérti, alapvető számításokat összefüggéseiben érti. Vállalkozással kapcsolatos nyilvántartásokat rendeltetésszerűen, biztonságosan kezeli, üzemelteti a megfelelő gépeket berendezéseket. A kéziszerszámok, használatát – a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartásával – készség szinten elsajátítja. Ismeri a programszervezés lépéseit, a piacbefolyásolás és piacmegismerés jellemzőit. Meg tudja nevezni a falusi vendéglátás speciális elvárásait, szolgáltatásait.

10.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

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

10.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

	Témakör	Válasz módja	Válasz értéke %-ban
1	Kistermelői alapismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	15
2	Falusi vendéglátó vállalkozás működése	feleletalkotás, feleletválasztás	30
3	Árubeszerzés, áruforgalom	számítások feleletalkotás, feleletválasztás	10
4	Termelés és értékesítés a falusi vendéglátásban.	feleletalkotás, feleletválasztás	30
5	Marketing ismeretek	feleletalkotás, feleletválasztás	10
6	Nyomtatvány kitöltés	táblázatkezelés, szövegszerkesztés,	5

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

10.3 Projektfeladat

10.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A falusi vendéglátó gyakorlati feladata

10.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A) Vizsgarész:

Szakmai beszélgetés: Létesítsen a vendégekkel a különböző kommunikációs csatornákon kapcsolatot, tájékoztassa az 5 fős csoportot a vendéglátóhelyről, ismertesse meg őket a hely adottságaival. A vizsgaszervező által megadott

csoportösszetétel (év, nem, csoporttagok közös jellemzői) szerinti csoport számára egy adott tájegységre jellemző, a vendéglátásról és turizmusról szóló információkat adjon át a csoport számára. A vizsgázó a csoportnak bemutatja vendéglátóhely szűkebb környezetét, tájékoztat a regionális programokról, helyi attrakciókról. A vizsgaszervező által biztosított anyagokból, prospektusokból felkészülve adjon érdekes, figyelemfelkeltő beszámolót a látványosságokból, érdekességekből.

A szóbeli beszélgetés Időtartama: maximum 20 perc

B) Vizsgarész: Gasztronómiai tevékenység

1. Készítsen a vizsgázó által megtervezett és különböző ételkészítési technológiákkal elkészített a megadott létszámnak megfelelően az „A” vizsgarészben megbeszél, tájegységre jellemző gasztronómiai élménycsomagot, amely tartalmazzon levest, főételt, befejező fogásként idénygyümölcsökből álló rétest, vagy gyümölcstalat. Ajánljon hozzá helyi termelőktől származó italokat (szódavíz, bor, szörpök). Terítse meg az asztalt 3 főre, az elkészített ételeket szolgálja fel, szolgálja ki a vendégeket, majd mosogasson el! Ügyeljen a környezettudatosságra és a személyi higiéniára!

10.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 210 perc,

2. (120 perc ételkészítés, 90 perc kiszolgálás).

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

10.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A.) Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Kommunikáció színvonala	feleletalkotás	40%
2	Turisztikai ismeretek	feleletalkotás	20%
3	Helyismeret	feleletalkotás	40%

B.) Vizsgafeladat:

A vizsgarész értékelésére vonatkozó %

	Szempont	Válasz módja	Válasz értéke
1	Alapanyagok előkészítése	gyakorlat	10%
2	Ételek főzése	gyakorlat	50%
3	Asztal terítése, étel felszolgálása	gyakorlat	30%
4	Rendrakás, mosogatás	gyakorlat	10%

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

10.4 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

10.5 A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek: felszerelt konyha, konyhai berendezések-gépek, terítés-felszolgálás eszközei, takarítási felszerelések, telefon, számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)

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

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

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

11 A szakmai képzés megszervezéséhez kapcsolódó különös, egyedi, speciális feltételek
--

--