

PANZIÓS, FALUSI VENDÉGLÁTÓ  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

**I.**  
**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 31 812 01 0000 00 00
2. A szakképesítés megnevezése: Panziós, falusi vendéglátó

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítések		
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 31 01
		Megnevezés:	Mezőgazdasági gazdaasszony
		Azonosítószám:	31 812 01 0100 21 01
		Megnevezés:	Szállodai szobaasszony

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés	Nincs	
-----	------------------------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5129

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Panziós, falusi vendéglátó	2	1800

**II.**  
**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE:** Panziós, falusi vendéglátó

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

- Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
- Iskolai előképzettség: Vagy nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapkülső iskolai végzettség
- Szakmai előképzettség: -
- Előírt gyakorlat: -
- Elérhető kreditek mennyisége: -
- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30%

3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): -  
Időtartama (évben vagy félévben): -
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): nem szervezhető  
Ha szervezhető, mikor: -
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Mezőgazdasági gazdaasszony**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség: nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma: -  
Óraszám: 500

3. Elmélet aránya: 30%

4. Gyakorlat aránya: 70%

5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):  
-

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

**RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Szállodai szobaasszony**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: -

Iskolai előképzettség: nem igényel befejezett iskolai végzettséget

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

- Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
2. A képzés maximális időtartama:  
Szakképzési évfolyamok száma: -  
Óraszám: 300
3. Elmélet aránya: 30%
4. Gyakorlat aránya: 70%
5. Szakmai alapképzés időtartama (fogyatékkal élők esetében, iskolai rendszerben):  
-
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### III. MUNKATERÜLET

**1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:**

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5129	Egyéb vendéglátó-ipari foglalkozások

**2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:**

A turizmusban résztvevők számára szállást, étkezést és ház körüli tevékenységben részvételi lehetőséget nyújt. Információt nyújt a lokális nevezetességekről, népszokásokról. Az ellátásban felhasználja a saját előállítású mezőgazdasági termékeit.

**3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:**

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
-	-

### IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

**A szakmai követelménymodulok felsorolása:**

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1452-06 Gazdálkodás**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Felméri a helyi adottságoknak megfelelő turisztikai szolgáltatás lehetőségeit
- Elindítja a vállalkozását
- Üzleti tervet készít/készíttet
- Elkészíti, elkészítteti a szükséges tervdokumentációkat, tanulmányokat
- Megteremti a vállalkozás működéséhez szükséges alapvető anyagi, emberi, technológiai erőforrásokat
- Megvalósítja a beruházást
- Beszerzi a működéshez szükséges engedélyeket
- Fejleszti a vállalkozását
- Folyamatosan szépíti a környezetet
- Szintentartó beruházást folytat
- Modernizálja az ellátás színvonalát
- Védi az épített és természeti környezetet

Ügyviteli munkát végez

Számlát/szállítólevelet készít nyomtatványon/számítógépes program segítségével

Levelezést folytat beszállítókkal/vevőkkel/szakhatóságokkal/szakmai szervezetekkel postai úton/emailben

Telefont, faxot, számítógépet, szükség szerint pénztárgépet és egyéb ügyviteltechnikai eszközöket kezel

A munkavégzéshez szükséges dokumentumokat biztosítja/biztosítja és vezeti (munkaügyi, számviteli, pénzügyi, adózási, minőségbiztosítási)

Alapvető pénzügyi, számviteli műveleteket végez

Vendégforgalommal, beszerzésekkel kapcsolatos pénzügyi műveleteket végez

Nyilvántartásokat kezel

Készpénzzel vagy készpénzkímélő módon fizettet

Házipénztárt kezel

Banki, postai tranzakciókat végez

Marketing tevékenységet végez

Reklámozza vállalkozását

Piacutatást végez, kapcsolatot épít leendő vendégeivel

Részt vesz szakmai rendezvényeken, kiállításokon

Kezeli a reklamációt

Kapcsolatot tart más turisztikai szolgáltatókkal, szakmai szervezetekkel

Szerződéseket köt szóban és írásban

Tárgyal, idegen nyelven alapfokon kommunikál

Egyedi árajánlatot készít

Munkaerő - fejlesztési tevékenységet végez

Folyamatosan képezi magát és munkatársait, lehetőség szerint tanulmányutakon vesz részt

Figyelemmel kíséri a jogi, pénzügyi, szakmai változásokat

### **Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B A vállalkozás alapítása, működtetése
- B Gazdasági és vállalkozási alapismeretek
- C Vállalkozások indítása
- C Vállalkozásfejlesztés
- C Vállalkozások működtetése
- B Marketing tevékenység
- B Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek
- B Nyomtatványok használata, kitöltése
- B Levelezés
- B Eszközkezelés
- B Dokumentumkészítés, kezelés
- B Pénzügyi műveletek, pénzkezelés
- B Számviteli műveletek, nyilvántartás
- B Pénzügyi tranzakciók
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztói jogorvoslati lehetőségek
- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
- C A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvezetű íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszéd-készség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség

#### 4 Mennyiségérzék

##### Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság  
Szervezőképesség  
Elhivatottság, elkötelezettség  
Döntésképeség  
Kockázatvállalás  
Pontosság  
Fejlődőképesség, önfejlesztés

##### Társas kompetenciák:

Kompromisszumképesség  
Meggyőzőképesség  
Kapcsolatteremtő készség  
Kapcsolatfenntartó készség  
Kommunikációs rugalmasság

##### Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
A környezet tisztántartása  
Problémamegoldás, hibaelhárítás  
Tervezés  
Kreativitás, ötletgazdagság  
Új ötletek, megoldások kipróbálása

#### **A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

#### **1453-06 Vendégfogadás**

#### **A szakmai követelménymodul tartalma:**

##### **Feladatprofil:**

Recepció feladatokat lát el  
Fogadja és elhelyezi a vendégeket  
Biztosítja a speciális igényű vendégek fogadásának feltételeit  
Kérdezi a vendégeket az igényeikről  
Tájékoztatja a vendégeket a szolgáltatásokról, program-lehetőségekről  
Megszervezi a vendégek igény szerinti szabadidős tevékenységét, szállítását  
Lehetőség és igény szerint gasztronómiai bemutatókat, programokat szervez (disznóvágás, lekvárfőzés, stb.)  
Gondoskodik a vendégek és vagyontárgyaik biztonságáról  
Gyermekmegőrzést biztosít, speciális gyermekprogramokat szervez  
Ismeri szűkebb, tágabb környezete hagyományait, sajátosságait  
Műveli és tanítja a hagyományokat  
Helyi hagyományokon alapuló tárgyakat árul  
Termésekből, virágokból dekorációt, ajándékot készít  
Kapcsolatot tart a vendégekkel  
Kommunikál a vendégekkel  
Méri a vendégek elégedettségét  
Kölcsönözhető eszközöket biztosít  
Betartja a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályait

##### **Tulajdonságprofil:**

##### Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Vendéglátás és idegenforgalom
- B Vendégfogadás
- B Programszervezés
- C Népművészet, népi kismesterségek, népszokások
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven

- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- A Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Kézügyesség
- 3 Népi kismesterségek eszközei

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Rugalmasság
- Szervezőképesség
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Felelősségtudat
- Kézügyesség
- Türelem

Társas kompetenciák:

- Tolerancia
- Kompromisszum-készség
- Segítőkészség
- Udvariasság
- Meggyőzőképesség
- Kommunikációs rugalmasság

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- A környezet tisztántartása
- Információgyűjtés
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Kreativitás, ötletgazdagság

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1454-06 Napi tevékenységek végzése**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Beszerzi az árut
- Ételt készít és felszolgál
- Az alapvető szabályok alkalmazásával, izléseken terít, felszolgál
- Ismeri az egészséges étrend összeállításának szabályait
- Hagyományos, tájjellegű ételeket főz
- Vegetáriánus ételeket főz
- Felkészül a speciális táplálkozási igényű vendégek ellátására (pl.: lisztérzékenyek)
- Megtanítja a vendéget az étel elkészítésére
- Biztosítja a megfelelő italválasztékot, felszolgálja azokat
- Napi takarítást végez
- Alapvető karbantartási munkákat végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
- Igény esetén teljes ellátást biztosít

**Tulajdonságprofil:**

#### Szakmai kompetenciák:

##### *A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Speciális szakmai alapismeretek
- A Élelmiszerismeret, ételkészítés
- A Magyar konyhatechnológiai jellemzők, jellegzetes magyar ételek
- A Terítés, felszolgálás, italismeret
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem
- B Elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

##### *A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Szakmai nyelvű szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 3 Idegen nyelvű szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 5 Konyhatechnikai eszközök
- 3 Kéziszerszámok a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

#### Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Ízérzékelés
- Tűrőképesség
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelem
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

#### Társas kompetenciák:

- Tolerancia
- Kompromisszumkészség
- Segítőkészség
- Udvariasság
- Meggyőzőkészség
- Kommunikációs rugalmasság

#### Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

#### **A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

##### **1455-06 Higiénias tevékenység végzése**

##### **A szakmai követelménymodul tartalma:**

##### **Feladatprofil:**

- Ellenőrzött helyről vásárol
- Ellenőrzi, figyeli a szavatossági időket
- Védekezik az ember életterét zavaró rovarok ellen
- Betartja az élelmiszerek kezelésének, az ételek készítésének, a konyhai eszközök és gépek használatának alapvető higiéniai követelményeit
- Figyelemmel kíséri az alkalmazottak személyi higiéniaját és biztosítja a betartásához szükséges feltételeket
- Rendben tartja a játszóteret, a kijelölt dohányzóhelyet

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- B Higiénia
- A Környezetvédelem

A Háztartás energiatakarékossági, hulladékhasznosítási intézkedései, a szelektív hulladékgyűjtés módjai

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

Személyes kompetenciák:

- Kitartás
- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Segítőkészség
- Meggyőzőkészség
- Empatikus készség

Módszerkompetenciák:

- Higiénias szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:****1456-06 Állattartás, kertművelés****A szakmai követelménymodul tartalma:****Feladatprofil:**

- Takarmányoz, megfelelő körülmények között tartja az állatokat
- Felismeri a betegségek tüneteit
- Gyümölcsöt és zöldséget termel
- Ismeri a hagyományos, tájra jellemző recepteket
- Lekvárt főz, befőttet, savanyúságot készít
- Borászati tevékenységet folytat
- Igény szerint bevonja a vendégeket a ház körüli munkákba

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Speciális szakmai alapismeretek
- B Kommunikáció magyarul és idegen nyelven
- C Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás
- C Gyümölcs-, zöldségtermesztés
- C Gyümölcs-, zöldségfeldolgozás
- C Borkészítés alapjai
- B Állattartás és takarmányozás
- B Állati termékek előállítás
- B Állatvédelmi és állatjóléti ismeretek alkalmazása
- B Munka- és környezetvédelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*



- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 3 Elemi számolási készség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Zöldség- gyümölcsstermesztés és feldolgozás eszközei
- 4 Állattartás és állati termék előállítás
- 3 Kéziszerszámok alkalmazása a karbantartáshoz
- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása

**Személyes kompetenciák:**

- Kitartás
- Ízérvékelés
- Felelősségtudat
- Kézügyesség
- Pontosság
- Türelem
- Fejlődőképeség, önfejlesztés

**Társas kompetenciák:**

- Udvariasság
- Kapcsolatteremtő készség
- Kapcsolatfenntartó készség
- Kommunikációs rugalmasság
- Empatikus készség

**Módszerkompetenciák:**

- Higiéniás szemlélet
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**1457-06 Takarítás**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Napi takarítást végez
- Betartja a tevékenységével kapcsolatos előírásokat
- Baleset esetén elsősegélyt nyújt, intézkedik
- Védekezik az ember életét zavaró rovarok ellen
- Ágyneműt, törölközőt cserél
- Megvarrja az elszakadt textíliát, mos, szárít, vasal
- Igény szerint elvégzi a vendég ruháinak tisztítását

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Munka- és környezet-védelem, higiénia
- B Munkavédelem, elsősegélynyújtás
- A Higiénia
- A Környezetvédelem

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Takarító-berendezések, eszközök, vegyszerek alkalmazása
- 5 Környezet-tudatosság

**Személyes kompetenciák:**

- Megbízhatóság
- Kézügyesség

Pontosság

Társas kompetenciák:

Segítőkészség  
Udvariasság

Módszerkompetenciák:

Higiénias szemlélet  
Gyakorlatias feladatértelmezés  
A környezet tisztántartása

<b>A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1452-06	Gazdálkodás
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés
1457-06	Takarítás

<b>A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1453-06	Vendégfogadás
1454-06	Napi tevékenységek végzése
1455-06	Higiénias tevékenység végzése
1456-06	Állattartás, kertművelés

<b>A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképzés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
1457-06	Takarítás

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

### 2. A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **1452-06 Gazdálkodás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Gazdasági és vállalkozási ismeretek, vállalkozások indítása, működtetése, fejlesztése, marketing tevékenység

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 90 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Ügyviteli, számviteli és pénzügyi alapismeretek, nyomtatványok használata, levelezés, ügyviteli eszközök kezelése stb.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 90 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

2. feladat 60%

## **2. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1453-06 Vendégfogadás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Vendéglátó- és idegenforgalmi ismeretek: vendégfogadás, programszervezés, kapcsolattartás a vendégekkel, népművészet, népi kismesterségek, népszokások

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 180 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

## **3. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1454-06 Napi tevékenységek végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Élelmiszerismeret, ételkészítés, terítés, felszolgálás, italismeret, kommunikáció magyar és idegen nyelven

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Munka és környezetvédelem, higiénia

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Takarítás, karbantartás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

2. feladat 20%

3. feladat 40%

## **4. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

### **1455-06 Higiénias tevékenység végzése**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Ételkészítéssel kapcsolatos higiénias feladatok ellátása, a környezet tisztasága

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 60 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

**5. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1456-06 Állattartás, kertművelés**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Mezőgazdasági alapismeretek, termékfeldolgozás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

2. feladat 60%

**6. vizsgarész**

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**1457-06 Takarítás**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A szállás higiéniai feltételeinek biztosítása, takarítás, mosás, szárítás, vasalás, varrás

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 120 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szálláshigiéniai feltételei, biztosításának módjai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 60%

2. feladat 40%

**3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 40

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 5

5. vizsgarész: 10

6. vizsgarész: 10

A 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részsakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

2. vizsgarész: 50

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 10

5. vizsgarész: 20

A 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész: 100

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 31 01 azonosító számú, Mezőgazdasági gazdaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész: 40

6. vizsgarész: 60

A 31 812 01 0000 00 00 azonosító számú, Panziós, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében, amennyiben a vizsgázó a 31 812 01 0100 21 01 azonosító számú, Szállodai szobaasszony megnevezésű részszakképesítéssel rendelkezik

1. vizsgarész: 15

2. vizsgarész: 40

3. vizsgarész: 20

4. vizsgarész: 15

5. vizsgarész: 10

#### 4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

#### 5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

### VI. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Panziós, falusi vendéglátó	Mezőgazdasági gazdaasszony	Szállodai szobaasszony
Telefon	X	X	
Számítógép	X	X	X
Nyomtató	X	X	X
internet kapcsolat	X	X	
Személyi hívó			X
Vezérkulcs	X	X	X
Minibárokcsi	X		
Jó minőségű, biztonságos konyhai felszerelések, gépek	X	X	
A terítés, felszolgálat eszközei	X	X	
Bútorok	X	X	
Lakberendezési kiegészítők	X	X	
Takarítógépek	X	X	X
Vasalógép			X
Autó	X	X	
Fűnyíró	X	X	
Ízléses berendezési tárgyak	X	X	

Disznóölés, házi zöldség- és gyümölcsfeldolgozás eszközei	X	X	
Ház körüli állattartás eszközei	X	X	
Konyhakert, gyümölcsös eszközei	X	X	
Szabadidős tevékenység eszközei	X	X	
Népi kismesterségek bemutatásához szükséges eszközök	X	X	

**VII.  
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra, 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 80 óra a második tanévet követően 120 óra