



Emberi Értékek Kft
4400 Nyíregyháza, Színház utca 16.
Nyilvántartási szám: ---
Engedélyszám: E/2022/000029
Adószám: 26112132-1-15; Cg: 15-09-087459
WEB: www.emberiertekkekft.hu – E-mail: kepzes@emberiertekkekft.hu
tel: +36 20 572 3311

DS-02-09
Szakmai képzési program
1. változat

FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

(Programkövetelmény azonosító: 10133007)

(200+40 óra)

Felnőttképzési program

2022. május 11.

KÉPZÉSI PROGRAM

A képzési program készítésekor hatályos szakképzési és felnőttképzési szabályozási rendszer szerinti **szakmai képzés** a(z) Fktv.¹ és Szkt.² szerint.

1. A képzési program

1.1.	A képzés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató <i>(felnőttképzést kiegészítő tevékenységgel, amennyiben a finanszírozó előírja)</i>	
1.2.	Ágazat megnevezése	Turizmus – vendéglátás Ágazat	
1.3.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013 Turizmus – vendéglátás Ágazat	
1.4.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató	
1.5.	A szakképesítés besorolása	Európai Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Magyar Képesítési Keretrendszer szerint	3
		Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint	3
1.6.	A szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.	
1.7.	A szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	nem releváns	
1.8.	A képzés célja	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.	
1.9.	A képzés célcsoportja	Azok a munkavállaló korú természetes személyek, akik megfelelnek a tevékenység végzéséhez jogszabályban meghatározott egészségügyi alkalmassági követelményeknek, és a falusi turizmus szolgáltatói tevékenységek területén szeretnének vállalkozni vagy segítőként elhelyezkedni, és ennek érdekében el akarják sajátítani az ehhez szükséges ismereteket és képességeket.	

¹ Fktv.: 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről

² Szkt.: 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása (a programkövetelményből): A szakképesítéssel rendelkező képes: - A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítani a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működtetni a vendéglátóhelyet. - Ennek keretében fogadni a vendégeket, igény szerint gondoskodni ellátásukról. - Rendelkezni minden olyan információval, amely a falusi turizmusban résztvevők minőségi időtöltését elősegíti: programlehetőséget ajánlani, szervezni, gasztronómiai élményeket nyújtani. - Bemutatni tevékenységén keresztül a falusi életformát, megismertetni vendégeivel a vidék flóráját és faunáját. - Biztosítani szolgáltatásain keresztül a sport és szórakozási lehetőségek igénybevételét, a népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek megismerését. - Tevékenységét fő vagy kiegészítő foglalkozásként végezni, vállalkozóként illetve adószámos magánszemélyként is. - Színvonalas, a vendéglátás-turizmus ágazatra jellemző sztemderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.
------	---

	Képesség	Tudás	Felelősség	Autonómia
2.2.	A szakmai követelmények leírása (a programkövetelményből):			
2.2.1	Falusi turizmus szolgáltató			
2.2.1.1.	Megvizsgálja a falusi turizmus, a falusi szálláshely 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.
2.2.1.2.	A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készített.	Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.		Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, képes ezek alapján döntéseket hozni.

	Képesség	Tudás	Felelősség	Autonómia
2.2.1.3.	A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészeti illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendez, felszereli. (bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek)	Ismeri a szálláshely/vendéglátó hely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.	Értékként tekint a tájegység hagyományaira.	Önállóan dönt a szálláshely/vendéglátó hely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.
2.2.1.4.	Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, 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.
2.2.1.5.	Tájékoztodik 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.
2.2.1.6.	Gasztronómiai élményt nyújt, tájjellegű 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.
2.2.1.7.	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, rend folyamatos fenntartását figyelemmel kíséri.	Rendszeresen ellenőrzi a higiénia betartását.

	Képesség	Tudás	Felelősség	Autonómia
2.2.1.8.	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 tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénnel 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.
2.2.1.9.	Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyamatos karbantartásáról.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.	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 szabadtéri extra programra irányuló igényt kielégíteni.
2.2.1.10.	Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít.	Ismeri a családbarát és 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.
2.2.1.11.	Biztosítja a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást.	Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat.	Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat.	Önállóan és másokkal is együttműködve végzi a gazdaság mindennapi munkálatait.

	Képesség	Tudás	Felelősség	Autonómia
2.2.1.12.	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.
2.2.1.13.	Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szervez tollaslabda, íjászkodás, ping-pong)	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.
2.2.1.14.	Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karban tartja (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)	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 eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít. A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.
2.2.1.15.	Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, szauna).			
2.2.1.16.	A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).			

	Képesség	Tudás	Felelősség	Autonómia
2.2.1.17.	Lehetőséget biztosít az időnynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).	Ismeri a programszervezési alapelveket.		Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.
2.2.1.18.	Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékoság témakörében	Ellenőrzi, biztosítja falusi vendéglátóhely működését.
2.2.1.19.	Alkalmazza a munkabaleset- 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 munkabaleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat.
2.2.1.20.	Transzfertszolgáltatást végez.	Ismeri a transzfertszolgáltatás szabályait.	A vendégek megelégedettségére törekszik	Önállóan és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatást nyújtani.
2.2.1.21.	Marketing	tevékenység	Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete	

3. A képzésbe történő belépés feltételei

3.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges (Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján)
3.4.	Pályaalkalmassági vizsgálat	-
3.5.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.6.	Előzetesen elvárt ismeretek	-

3.7.	Egyéb feltételek	Betöltött tankötelezettségi kor. Jelentkezési lap kitöltése és aláírása. Felvételi eljárásról való sikeres részvétel. A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződés megkötése. A képzésre jelentkezők kérése alapján elvégezzük az előzetesen megszerzett tudás beszámítását, valamint az előzetes tudásmérést (részletesen a 9.3. pontban).
------	------------------	--

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	A felnőttképzési törvény 16. §-ában előírt feltételek teljesítése szerint, kiemelten: haladási napló, jelenléti ív.
4.2.	Megengedett hiányzás	A megengedett hiányzás az óraszám maximum 30 %-a. A lemorzsolódás csökkentése érdekében a megengedett hiányzás igazolt távolléttel történő túllépése esetén a mulasztott órák pótlására lehetőséget biztosít a képző, ha azt a résztvevő írásban kéri. <i>(Irányadó érték melytől pályázati kiírás, és egyéni mérlegelési szempontok figyelembevételével a felnőttképzési szerződésben rögzített módon el lehet térni.)</i>
4.3.	Egyéb feltételek	A felnőttképzési szerződésben foglalt résztvevői kötelezettségek betartása. Részvétel munka-, baleset és tűzvédelmi oktatáson a képzés/gyakorlati képzés kezdetén. Együttműködés a tanítás-tanulás folyamatában.

5. A képzés óraszám

5.1.	Összes óraszám	200 (+ 40 óra felnőttképzést kiegészítő tevékenység, amennyiben a finanszírozó előírja)
5.1.1	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma órászáma	Alapesetben 0 DE a körülményektől (pl. pandémiás helyzet, jogszabályban elrendelt vészhelyzet) és/vagy a képzésben résztvevők összetételétől (pl. magasabb iskolai végzettséggel rendelkezők) függően legfeljebb 90 <i>(az esetleges felnőttképzési kiegészítő tevékenység esetében maximum 40 óra a fenti körülmények esetén)</i>

6. A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása

6.1.	A képzés javasolt formája	Elsődlegesen csoportos képzés (Beleértve ebbe, hogy a képzés egyes részei valós idejű online oktatás formájában is teljesíthetők a felnőttképzési törvény 2. §-ának 8. pontjának megfelelően.) Ha a személyes jelenlét nem biztosítható a képzés teljes időtartamában (pl. pandémiás helyzet, jogszabályban elrendelt vészhelyzet), a körülményektől és lehetőségektől függően a kontakt órától eltérő, de a képzésbe beszámítható munkaformákkal (pl. online oktatás, távoktatás, egyéni konzultáció, egyéni felkészülés formájában) is teljesíthetők a képzésegységek részei a képzési programban meghatározottak szerint.
------	---------------------------	--

A szakmai képzés megszervezhető kizárólag távoktatásban? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen/nem

Jelen képzési program távoktatásban történő megvalósítást ír elő? (A megfelelő válasz aláhúzendő.) igen/nem

7. A tananyagegységek

	A tananyagegység/tematikai egység megnevezése	Óraszám	Ebből kontaktórától eltérő beszámítható óraszám*
7.1.	Falusi turizmus szolgáltató	200	90
7.1.1.	A falusi turizmus, a falusi szálláshely indítás feltételeit	20	10
7.1.2.	A falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információk	20	10
7.1.3.	Szálláshely, vendéglátóhely létesítése	20	10
7.1.4.	Szálláshely, vendéglátóhely működtetése	30	10
7.1.5.	Programszervezés, program ajánlás	20	10
7.1.6.	Szolgáltatás	20	10
7.1.7.	Háztáji	20	10
7.1.8.	Gasztronómia	30	10
7.1.9.	Egyéb szolgáltatások	20	10
7.2.	Felnőttképzést kiegészítő tevékenység**	40	40
7.3.	Összesen:	200 + 40	90 + 40

* Ha a személyes jelenlét nem biztosítható a képzés teljes időtartamában, vagy résztvevők összetétele lehetővé teszi akkor a képzés egyes részei, a körülményektől és lehetőségektől függően valós idejű online oktatás, távoktatás, egyéni konzultáció, egyéni felkészülés formájában is teljesíthetők. (Lásd 5.1.1. pont)

** Amennyiben a finanszírozó előírja.

7.1. Tananyagegység

- A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

7.1.1.	Megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató		
7.1.2.	Célja	A tananyagegység 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 képzésben résztvevő sajátítsa el a 2.2.1. pontban leírt kompetenciákat!		
7.1.3.	Tartalma			
	Tananyagegység tematikai egységei	Tematikai egység témakörei	Fogl. óra-száma*	Ebből kon-taktórától eltérő besz. órasz.*
7.1.3.1.	A falusi turizmus, a falusi szálláshely indítás feltételeit	- A vendéglátás alapjai - A falusi turizmus tevékenység jellemzői - A falusi turizmus tevékenység feltételrendszerét - A helyben kiépíthető, illetve meglévő lehetőségek - falusi udvar - állatbemutató - ökoturizmus - falusi gazdálkodás lehetősége - gasztronómiai témák köré szerveződő események	20	0 (10)
7.1.3.2	A falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információk	- Információk beszerzésének lehetőségei - Kommunikációs csatornák - Információk gyűjtése - a gazdálkodás fejlesztéséhez - a vendégek fogadásának fejlesztéséhez - a falusi turizmus fejlesztéséhez - Információk felhasználása - Pályázatok előkészítése és készítése/készíttetése	20	0 (10)
7.1.3.3	Szálláshely, vendéglátóhely létesítése	- A szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályok - A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetiileg illeszkedő falusi vendéglátóhely, szálláshely kialakítása - A vendéglátóhely (szálláshely) tájegységre jellemző berendezés, felszerelése	20	0 (10)

		- o bútorok - o függönyök - o terítők - o párnák - o szőnyegek		
7.1.3.4	Szálláshely, vendéglátóhely működtetése	• A vendéglátóhely működtetésének alapismeretei - o számlázási alapfogalmak - o készletezési alapfogalmakat - o készletezési műveleteket • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat kezelése • A vendégek fogadása, a kapcsolódó adminisztráció elvégzése • Gondoskodás a vendégek ellátásáról • Számlák kiállítása • Szerződések, megállapodások kitöltése • Egyéb okmányok kitöltése	30	0 (10)
7.1.3.5	Programszervezés, program ajánlás	• Tájékozódás és tájékoztatás a helyi és a tájegységi programlehetőségekről • Információk keresése az Interneten böngészőprogram segítségével • Információk a helyi és térségi rendezvényekről • Információk az épített és természetes örökségek kínálatáról megyei (térségi) szinten • A speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket biztosítása a vendégek számára • A tájegységnek megfelelő programokat szervez	20	0 (10)
7.1.3.6	Szolgáltatás	• A fő folyamatok (árubeszerzés, raktározás, termelés/szolgáltatás, értékesítés) • Mellékfolyamatok (takarítás, mosogatás) • Energia és víztakarékos eszközök, technológiák használata • A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémái és összefüggései • Háztartási munkák végzése - o egyszerű ételek főzése - o mosás - o takarítás	20	0 (10)

		○ fertőtlenítés ○ lakásgondozás • Beszerzés ○ az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik ○ az allergénnel kapcsolatos tájékoztatási kötelezettség ○ beszerzés és saját termékek (termények) felhasználásának összehangolása ○ árubeszerzés, raktározás, felhasználás és a kapcsolódó kiadások és bevételek nyilvántartása • Biztonság ○ a munkavédelmi, tűz és környezetvédelmi alapfogalmak ○ a munka-, baleset- tűz és környezetvédelmi előírások, szabályok és azok betartása ○ kapcsolat a szakhatóságokkal • Transzfertszolgáltatás, és szabályai • Marketing ○ marketing eszközök ○ értékesítési csatornák		
7.1.3.7	Háztáji	• Kertészeti ismeretek (és állattartási ismeretek) • A gépek, berendezések, szerszámok biztonságos használata • Tanya vagy bio gazdaság működtetése ○ termények felhasználása ○ házi feldolgozása	20	0 (10)
7.1.3.8	Gasztronómia	Gasztronómia • Alapvető ételkészítési ismeretek • A saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómia ○ tájjellegű ételek ○ hidegcsomag ○ piknik kosarak ○ helyi gasztronómiai termékek • Gasztronómiai szolgáltatások (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) ○ az extra szolgáltatásokhoz kapcsolódó balesetvédelmi és higiéniai szabályok	30	0 (10)

		○ az extra szolgáltatások eszközeinek karbantartása		
7.1.3.9	Egyéb szolgáltatások	• A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei ○ gyermekágy biztosítása ○ etetőszék biztosítása ○ udvari és szobai játékok biztosítása • A házi és haszonállatok tartásának bemutatása ○ az állatok tartására vonatkozó szabályok ○ kisállatsimogatást • Szabadtéri sportokhoz eszközök biztosítása ○ sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezések ○ sport és szabadidős tevékenységek és azok szervezése (tollaslabda, íjászkodás, ping-pong, stb.) • Eszközök kölcsönzése aktívpihenéshez ○ a kölcsönözhető eszközök működése (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés, stb.) ○ eszközök karbantartása • Relaxációs eszközök használata ○ Relaxációs eszközök működése és rendeltetésszerű használata (medence, dézsafürdő, szauna, stb.) • Kézművesség ○ népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek ○ tevékenységek bemutatása (kosárfonás, csuhéfonás, stb.) ○ tevékenységekbe bekapcsolódási lehetőség biztosítása • Bekapcsolódás lehetősége az agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás). • Háztáji gazdálkodás bemutatása	20	0 (10)
7.1.4.	Terjedelme/foglalkozások száma összesen	200 óra		

7.1.4.1.	Ebből beszámítható, kontaktórától eltérő munkaforma óraszám	alapesetben 0 óra DE legfeljebb 90 óra (az 5.1.1. pontban jelzett esetekben)
7.1.5.	A tanulási eredmények fejlesztését szolgáló módszerek és munkaformák <i>Szakmai oktatás módszerei kontaktórás munkaforma esetében</i>	Prezentációval kísért előadás, magyarázat Prezentációval kísért online előadás, magyarázat Tevékenységek bemutatása Feladatlap/tesztek kitöltése Kérdés-válasz módszer Önálló feladatmegoldás Csoportos feladatmegoldás Gyakorlati jellegű tevékenység oktatói iránymutatással Szituációs gyakorlatok Feladatok közös értékelése
7.1.6.	A tanulási eredmények fejlesztését szolgáló módszerek és munkaformák <i>Kontaktórától eltérő munkaformák esetében alkalmazott módszerek</i>	<i>Prezentációval kísért online előadás, magyarázat és/vagy önálló tanulás elektronikusan megküldött (szöveg, kép, esetleg videó) vagy papír alapon átadott (szöveg, kép) tananyag segítségével</i> <i>online és/vagy telefonos konzultáció</i> <i>egyéni tanulás saját vagy választott mezőgazdasági gazdálkodó egységben, ahol a tananyagegység kompetenciái begyakorolhatók felügyelet mellett</i>
7.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzésben résztvevő a képzés végén a 7.1 tananyagegységben meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítási szintjéről ad számot írásbeli és gyakorlati feladat formájában. <i>Tartalma azonos a 9.2 pontban leírtakkal.</i> A tananyagegység elvégzésének igazolása a haladási naplóban kerül rögzítésre. Sikeres tananyagegység zárásról a résztvevő kérésére igazolás állítható ki.

* A tananyagegység óraszám meghatározott, a tananyagegységen belüli témakörök óraszámjai a csoport haladásának függvényében átcsoportosíthatók az oktató szabad belátása szerint. A témakörök óraszámjai irányadó értékek.

** Ha a személyes jelenlét nem biztosítható a képzés teljes időtartamában, vagy a résztvevők összetétele lehetővé teszi akkor a tananyag egyes részeit, a körülményektől és lehetőségektől függően a kontakt órától eltérő, de a képzésbe beszámítható munkaformákkal (pl. online oktatás, távoktatás, egyéni konzultáció, egyéni felkészülés formájában) is teljesíthetők. (Lásd 5.1.1. pont)

A tananyagegység óraszám meghatározott, a tananyagegységen belüli témakörök óraszámjai a csoport haladásának függvényében átcsoportosíthatók az oktató szabad belátása szerint. A témakörök óraszámjai irányadó értékek.

8. Csoportlétszám

8.1.	Maximális csoportlétszám (fő) (csak kontaktórás képzésnél)	40
------	--	----

9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

9.1. A képzés közben értékelés (formatív értékelés)

Az egyes tananyagegységek során folyamatos (formatív) értékelés egyéni visszajelzéssel, változatos mérési eszközök rendszeres alkalmazásával (teszt, szóbeli/gyakorlati feladat, csoportmunka, projektfeladat, stb.), a felnőtt motivációjának elősegítésére.

Előírt és kötött formája nincs. Célja: visszajelzés a képzésben résztvevő számára, hogy megfelelően elsajátította-e a tananyagot, visszacsatolás az oktatónak, hogy megfelelő ütemben és módon kerül átadásra a tananyag.	
9.2. A tananyagegységek teljesítményértékelése (záró/szummatív értékelés) Az összegző értékelés tananyagegységzáró formájában történik az alábbiak szerint.	
A számonkérés formája	Szóbeli és/vagy írásbeli és/vagy gyakorlati tananyagegységzáró
A tananyagegységzáró ütemezése	A tananyagegységzáró a tananyagegység végén történik.
A tananyagegységzáró helyszíne	A képzési program 11.2 pontjában feltüntetett tárgyi feltételeknek és a tananyagegységzáró formájának megfelelő helyszínen.
A tananyagegységzáró tevékenység tartalma	A tananyagegységben meghatározott készségek, képességek és ismeretek elsajátítását mérő írásbeli és/vagy gyakorlati és/vagy szóbeli tevékenység, melyet a képző állít össze az oktatók segítségével.
Megszerezhető minősítés	Megfelelt, illetve Nem felelt meg
Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek	Megfelelt: legalább 50 % -ot elérő teljesítmény Nem megfelelt: 50 % alatti teljesítmény
Sikertelen teljesítés következménye	Tananyagegységzáró ismételése (tanúsítvány nem adható ki)
A tananyagegység elvégzését igazoló okirat kiadásának feltételei	Teljesített tananyagegységzáró
A tananyagegységzáró szervezése és lebonyolítása	Az írásbeli és gyakorlati tananyagegységzáró tevékenység vizsgafeladatait a programkövetelményekkel összhangban a szakmai képzést folytató intézmény állítja össze, szervezi és bonyolítja le.
Tananyagegységzáró tevékenységek	1. Falusi turizmus szolgáltató <i>írásbeli tananyagegységzáró:</i> (A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése) 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. • 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 alapfogalmakat, a technológia, környezetvédelem, az

	ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseit. • Ismeri az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközeit. <i>időtartam: 90 perc</i> gyakorlati tananyagegységzáró: (A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata) Szituációs gyakorlat során a vizsgáztató 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. <i>időtartam: 180 perc (PK szerint)</i>
A tananyagegységzáró dokumentálása	A tananyagegységzáró vizsgák időtartama a képzési alkalmak időkeretét terhelik. Gyakorlati tananyagegységzáró dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - gyakorlati tananyagegységzáró tételsor Írásbeli tananyagegységzáró dokumentációja: - a Képzési – haladási naplóban található dokumentum. - írásbeli feladatlap és megoldás, javított írásbeli feladatlapok A tananyagegységzáró dokumentációjának helye: - képzési dosszié
9.3. Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés (diagnosztikus értékelés)	
Az előzetesen megszerzett tudás beszámítása, előzetes tudásmérés módja	A képzésre jelentkezők kérése alapján elvégezzük az alábbi tevékenységeket: Előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámítása, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni. A képzésben résztvevő kérése és nyilatkozata alapján végezzük el az előzetes tudásmérést és beszámítást. Az előzetes tudásmérés és értékelés a tananyagegységzáró értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a tananyagegységzáróval azonos szintű értékelő eszközt kap (írásbeli/szóbeli/gyakorlati), melyet legalább 60%-ban kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Felmentés csak a teljes tananyagegység látogatása alól adható.
9.4. A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	
A tananyagegységzárók sikeres teljesítéséről szóló tanúsítvány.	

9.5 A képesítő vizsga tartalma

(Ez a pont nem kötelező része a képzési programnak, csak tájékoztató jellegű, hogy milyen kimeneti követelményekre kell felkészíteni a képzésben résztvevőket.)

A képesítő vizsgára való jelentkezés a képzés befejezését igazoló tanúsítvány birtokában lehetséges. A vizsgát bármely akkreditált vizsgaközpontban le lehet tenni.

A képesítő vizsga vizsgatevékenységei (programkövetelmény alapján):

A képesítő vizsga írásbeli és gyakorlati részből áll.

Írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgatevékenység megnevezése: **A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése**

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.
- 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 alapfogalmakat, a technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseit.
- Ismeri az értékesítést támogató marketing tevékenység legfőbb eszközeit.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 30%

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, hibakeresés	30
Környezet, munka, tűz, balesetvédelmi ismeretek	feleletválasztás, tesztfeladat	10
Összesen		100

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

Gyakorlati vizsgatevékenység (Projektfeladat):

A vizsgatevékenység megnevezése: **A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata**

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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

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

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, időszzerűség, szakmai tartalom	40
Program ismertetés	Érthetőség, szakszerűség, kommunikációs helyzet megoldása	10
Problémakezelés	Reakció a vizsgabizottság felvetéseire	20
Összesen		100

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

A képesítő vizsga eredményét a két vizsgarész súlyozott átlaga adja.

A képesítő vizsga egyes vizsgatevékenységeihez rendelt vizsgafeladatok érdemjegye az elért %-os teljesítmények alapján:

- 81 - 100% jeles (5)
- 71 - 80% jó (4)
- 61 - 70% közepes (3)
- 51 - 60% elégséges (2)
- 0 - 50% elégtelen (1)

A képesítő vizsga osztályzatát a vizsgafeladatonként elért érdemjegyek vizsgafeladat értékelési arányával súlyozott átlaga alapján kerekítve, az általános szabályok szerint kell meghatározni. Sikertelen a képesítő vizsga, ha annak bármelyik vizsgatevékenységéhez rendelt vizsgafeladatának érdemjegye elégtelen (1).

Javítóvizsga esetén csak az elégtelenre, illetve pótló vizsga esetén csak az igazoltan nem teljesített vizsgatevékenység ismétlése szükséges.

10. A képzés zárása

10.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei	Amennyiben a képzés résztvevője minden tananyagegység-zárót sikeresen teljesít, illetve teljesíti a felnőttképzési szerződésben előírt egyéb követelményeket, akkor erről Tanúsítványt kap a 11/2020. (II.7) Korm. rendelet alapján. Részteljesítés esetén a résztvevő a sikeres tananyagegységzáró(k)ról kérelem alapján igazolást kap.
-------	--	--

11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

11.1.	Személyi feltételek	A képzés megvalósításakor: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel (jellemzően: vendéglátóipari vagy turisztikai végzettséggel rendelkező mérnöktanár, vendéglátóipari szakoktató), vagy ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel, (jellemzően: vendéglátóipari vagy turisztikai főiskolai vagy egyetemi végzettség, közgazdász, esetleg jogász – az oktatott témakörhöz igazodóan) vagy felsőfokú végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel (jellemzően: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó vagy magasabb vendéglátóipari vagy turisztikai végzettség). vagy középfokú szakirányú végzettséggel (jellemzően: 34 541 08 Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó) és legalább három év vendéglátóipari és/vagy turisztikai szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók alkalmazása a feltétel.
11.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	A képző intézmény határozott vagy határozatlan idejű kinevezéssel rendelkező munkavállalói révén, illetve megbízási jogviszonyban foglalkoztatott oktatók alkalmazásával biztosítja a személyi feltételeket.
11.2.	Tárgyi feltételek	Jelenléti elméleti és tantermi gyakorlati képzésesetén: • a résztvevők létszámának megfelelő méretű (téli fűthető) helyiség • asztalok és székek (vagy írólapos székek) a képzésben résztvevők számának megfelelően figyelembe véve az oktatót is • a prezentáláshoz tábla a táblára íróeszközzel (kréta, filctoll), vagy flipchart filctollal és/vagy számítógép (laptop) és projektor • illemhely • a gyakorlati bemutatáshoz, szituációs gyakorlatokhoz szükséges egyéb eszközök.

		Online oktatás esetén • Mikrofonnal és lehetőleg webkamerával is ellátott informatikai eszköz (számítógép, laptop, tablet végső esetben kóstelefon), az online kommunikációhoz használt jogtisza szoftverrel. (Ezeket az eszközöket a képzésben résztvevők és az oktató is magának biztosítja.) A falusi vendéglátási gyakorlat és a tananyagegység projektvizsgálja során • felszerelt konyha, • konyhai berendezések-gépek, • terítés-felszolgálás eszközei, • takarítási felszerelések, telefon, • számítógép (szoftverek, Internet kapcsolat, nyomtató, szkennel)
11.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	A képző tulajdonjog, vagy bérleti szerződése vagy egyéb szerződéses jogviszony keretében biztosítja a PK-ben és egyéb vonatkozó jogszabályokban meghatározott tárgyi feltételeket.
11.3.	Egyéb speciális feltételek	Ha a pályázat kiírója, vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a képzés előtt megtartott felnőttképzést kiegészítő tevékenység: „Képzés hatékonyságának növelése” Tematikai vázlat - 16 óra A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki. Óraszám: 16 óra (2x8 óra) Ebből elméleti órák száma: 16 óra gyakorlati órák száma: 0 óra Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor. Tematikája: 1. Együttműködés és motiváció (6 óra) Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat

		támogató és kreatív légkört teremtet, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget. 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, megbízhatóság, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás) 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése) 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés 1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása) 2. Konfliktuskezelés (5 óra) Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a résztvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során szakszerűen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat. 2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása 2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése 2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok 2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése 2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája) 3. Tanulási technikák (5 óra) Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében. 3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása)
--	--	---

		3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése) 3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése) 3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, pontosság, napirend – hetirend A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával. Ha a pályázat kiírója, vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a képzés végén megtartott felnőttképzést kiegészítő tevékenység: „Munkavállalás elősegítése” Tematikai vázlat (24 óra) A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz. Összes órák száma: 24 tanóra Ebből: • Elméleti órák száma: 24 tanóra • Gyakorlati órák száma: --- A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája: 1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra) 1.1. Munkaerő-piaci környezet (munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac) 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei (álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei) 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények) 1.4. Munkaügyi alapfogalmak (munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.) 2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra) 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai (környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke) 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök (egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma) 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)
--	--	--

		2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció) 2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés 3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra) 3.1. Kommunikációs csatornák 3.2. Verbális nem verbális eszközök 3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül) 4. Munkaviszony létesítése (2 óra) 4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás 4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés A vizsgára bocsátás feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése. A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység végén teszt formájában adnak számot a megszerzett ismereteikről
11.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	A 11.1.1. és 11.2.1. pontban leírtak szerint.

A fejlesztő intézmény azonosítói

A képzési programot készítette:

Szervezet neve:	Emberi Értékek Kft.
Címe:	4400 Nyíregyháza, Színház utca 16.
Nyilvántartási szám :	----
Engedélyszám :	E/2022/000029

Kijelentem, hogy:

- a szakképesítésre vonatkozó képzési program szakmai tartalmában és módszereiben a szakképzésért felelős miniszter honlapján megjelenő programkövetelményeknek megfelel.

Nyíregyháza, 2022. május 11.



Valikovics Ferenc
intézményvezető

A képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye: Nyíregyháza

Minősítés dátuma: 2022. május 11.

FSZ/2020/000086
Szakértői nyilvántartási szám

Emberi Értékek Felnőttképző
Szolgáltató Kft.
4400 Nyíregyháza, Színház utca 16.
Cg.: 13-07-087459
Adószám: 26112132-1-15
Bsz.: 10700048-72103072-51100005

Györgyi Gyula
Szakértő neve



Szakértő aláírása