

Megnevezése	Falusi vendéglátó
OKJ azonosító	31 541 15
Nyilvántartásba vételi szám:	E-001082/2015/A009
A képzés célja	
<p>A képzésben résztvevő sajátítsa el a munkakör ellátásához szükséges ismereteket és gyakorlatot, ezáltal legyen képes ellátni az alábbi feladatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kulturált életvitelt folytatni, – konyhai-, élelmiszeri bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni, – szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni, – pályázatokat előkészíteni, – állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani, – bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet, – falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni, – gondozni a virágoskertet és a háziállatokat, – termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni, – szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön), – ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni, – gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni, – tájegységnek megfelelő programokat szervezni, – népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni, – árubeszerzést végezni, – szakhatóságokkal kapcsolatot tartani, – szálláshelyeket kialakítani és berendezni, – vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni, – teríteni, ételt, italt felszolgálni, – gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról, – háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni, – munka és környezetvédelmi szabályokat betartani, – dokumentációt vezetni, – készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani – háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni, – szelektív szemétygyűjtést megvalósítani, – lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni, – textíliák mosását, javítását végezni. 	
A programba való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai végzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai végzettség hiányában Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakmai és vizsgakövetelményt kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripar szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai végzettség	nincs
Szakmai gyakorlat	nincs
Egészségügyi alkalmasság	szükséges
Előzetesen elvárt ismeretek	nincs
Egyéb feltételek	nincs
A programban való részvétel feltételei	
Részvétel követésének módja	haladási napló vezetése (oktató részéről vezetett hiányzás) részvevők által aláírt jelenléti ív

Megengedett hiányzás	a képzési órák 20%-a, (a meghatározott % a gyakorlati és elméleti órák számának megfelelő arányításával kezelendő)
Egyéb feltételek	Amennyiben támogatás formájában valósul meg a képzés, a támogató által előírt hiányzási arány alkalmazandó.
Tervezett képzési idő	
Elméleti órák száma	168
Gyakorlati órák száma	392
Összes óraszám	560
A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása	
A képzés formája	csoportos képzés
A tananyagegységek	
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	
11035-12 Vendéglátás	
11037-12 Falusi vendégfogadás	