

Megnevezése	<b>Falusi vendéglátó</b>
OKJ azonosító	<b>31 541 15</b>
Nyilvántartásba vételi szám:	<b>E-001082/2015/A009</b>
<b>A képzés célja</b>	
<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"> <li>– kulturált életvitelt folytatni,</li> <li>– konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,</li> <li>– szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,</li> <li>– pályázatokat előkészíteni,</li> <li>– állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,</li> <li>– bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet,</li> <li>– falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,</li> <li>– gondozni a virágoskertet és a háziállatokat,</li> <li>– termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,</li> <li>– szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),</li> <li>– ételt előkészíteni, házi jellegű, valamint diabetikus, vegetáriánus ételeket elkészíteni, felszolgálni,</li> <li>– gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi/mezőgazdasági turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjteni, felhasználni,</li> <li>– tájegységnek megfelelő programokat szervezni,</li> <li>– népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni,</li> <li>– árubeszerzést végezni,</li> <li>– szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,</li> <li>– szálláshelyeket kialakítani és berendezni,</li> <li>– vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni,</li> <li>– teríteni, ételt, italt felszolgálni,</li> <li>– gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,</li> <li>– háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,</li> <li>– munka és környezetvédelmi szabályokat betartani,</li> <li>– dokumentációt vezetni,</li> <li>– készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani</li> <li>– háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,</li> <li>– szelektív szemétygyűjtést megvalósítani,</li> <li>– lakások, szálláshelyek, panziók, termelő üzemek, gazdaságok termelő és szociális létesítményeinek helyiségeit és berendezési tárgyait takarítani, tisztítani, fertőtleníteni,</li> <li>– textíliák mosását, javítását végezni.</li> </ul>	
<b>A programba való bekapcsolódás feltételei</b>	
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
<b>A programban való részvétel feltételei</b>	
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.
<b>Tervezett képzési idő</b>	
Elméleti órák száma	168
Gyakorlati órák száma	392
Összes óraszám	560
<b>A képzés formájának (egyéni felkészítés, vagy csoportos képzés, vagy távoktatás) meghatározása</b>	
A képzés formája	csoportos képzés
<b>A tananyagegységek</b>	
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	
11035-12 Vendéglátás	
11037-12 Falusi vendégfogadás	