

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

**FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ
(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10133007)**

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	10133007
1.3.	Ágazat megnevezése:	Turizmus – vendéglátás Ágazat
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	1013
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:		
1.9.	<p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: nem releváns</p> <p>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. A képzésre nagy szükség van, hiszen jelenleg is több ezer ilyen jellegű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhely működik. A vidékfejlesztés egyik fontos területe a vidéki turizmus, amelynek eredményeként országunkban egyre több olyan vállalkozás működik, ahol a működtető a saját egyéni boldogulása, biztonságosabb megélhetésének megteremtése mellett a falvak életminőségének emelését, a vidéki élet népszerűsítését tűzte ki célul. Befolyásolja a szakterület népszerűségét a lakosság érdeklődésének növekedése a természet közeli elfoglaltságok, az egészséges életmód, az aktív, de nyugodt környezetben való regenerálódás iránt, amihez szorosan kapcsolódik a házi körülmények között készült nyersanyagok, bio ételek és italok fogyasztása. Az emberek a családi körülmények között működő falusi turizmusban látják biztosítottnak az egyéni bánásmódra, személyes szolgáltatásra szóló igényük kielégítését, és szívesen ismerkednek meg a vidék, a tájegység kulturális örökségével, népszokásaival, a kézműves kismesterségekkel és a népművészeti hagyományokkal. A hazai és a világturizmus területén megfigyelhető irányzatok azt támasztják alá, hogy a jövőben a falusi turizmus népszerűsége a hazai és világturizmusban megfigyelhető trendek alapján tovább fog nőni, és ezért egyre inkább szükséges a fogadóképesség szolgáltatói oldalnak a megerősítése, a turizmusban szolgáltatást nyújtó emberek ismereteinek bővítése.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Falusi turizmus szolgáltató szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. 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.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé. Olyan személyek, akik a családi körülmények között működő falusi turizmusban látják biztosítottnak megélhetésüket, rendelkeznek tárgyi és személyi feltételekkel, érdeklődnek a vendéglátás, gasztronómia, turizmushoz kapcsolódó szolgáltatások szervezése iránt.</p>	

1.12.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <p>A képzésben résztvevő a képzés elvégzésével képes lesz az alábbi feladatok elvégzésére:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készíttet. • A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetiileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a tájegységre jellemzően berendez, felszereli.(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek) • Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat tölt ki. • Tájékozik és tájékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervez. Beszerez speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket. • Gasztronómiai élményt nyújt, tájjellegű ételeket, hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít és kínál. • Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) végez, takarít, tisztít, fertőtleníti, textíliákat mos. • Összehangolja a konyhai-, élelmiszeri bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerezést végez, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart. • Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyamatos karbantartásáról. • Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít. • Biztosítja a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást. • Tanya vagy biogazdaságot működtet, és szükség esetén bemutatja azt a vendégeknek, termények felhasználását előkészíti, házi feldolgozását elvégzi. • Szabadtéri sportokhoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szervez tollaslabda, íjászkodás, ping-pong) • Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karban tartja (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés) • Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, , szauna) • A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás). • Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás). • Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ. • Alkalmazza a munka-baleset- tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat, kapcsolatot tart a szakhatóságokkal. • Transzfert szolgáltatást végez • Marketing tevékenységet végez.
-------	--

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	-

2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	280
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Falusi turizmus szolgáltató	280

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Falusi turizmus szolgáltató
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a tananyagegység tartalmában részletezett elméleti és gyakorlati ismereteket, és azokat készség- és kompetenciaszinten alkalmazni tudja.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	280
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	140

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Falusi vendégfogadás
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	120
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<p>32 óra elmélet, 88 óra gyakorlat</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás alapjai, a falusi turizmus tevékenység jellemzői, a tevékenység feltételrendszere. • A tájegység hagyományai. • Udvarias, hiteles, és empátikus kommunikáció a vendégekkel. • Az épített és természetes örökségek kínálata megyei szinten. • Alapvető ételkészítési ismeretek. • A saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómia. • Higiénés szabályok, ételkészítési technológiák. • A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémája és ezek összefüggései. • Az élelmiszerek csoportjai, összetételük, minőségük; jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik. • Tájékoztatási kötelezettség a vendégek részére az allergénekkal kapcsolatban. • Munkavédelem, balesetvédelem, higiénia. • A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei. • A falusi turizmus keretében nyújtott és ajánlott szolgáltatások, illetve a használt eszközök működésének ismerete. Biztonságos eszközhasználat ismeretei. • Energia és víztakarékos eszközök, technológiák. • Takarékos elvének alkalmazási lehetőségei a falusi turizmus szolgáltatásokban • Vevői elégedettség a falusi turizmusban. • Marketing eszközök, értékesítési csatornák • A falusi turizmus, a falusi szálláshely indítás feltételeinek és a helyben kiépíthető lehetőségek felmérése: (falusi udvar, állatbemutató, ökoturizmus, falusi gazdálkodás lehetősége, gasztronómiai témák köré szerveződő események megléte) • A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információk gyűjtése, felhasználása, pályázatokat előkészítése és készítése/készíttetése. • A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetileg illeszkedő falusi vendéglátóhely, szálláshely kialakítása, vendéglátóhely tájegységre jellemző berendezése, felszerelése (bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek) • A falusi szálláshely működtetése, vendégek fogadása, gondoskodás ellátásokról, vendégfogadással kapcsolatos adminisztráció elvégzése. Szerződések, megállapodások, számlák, egyéb okmányok kitöltése. • Kommunikáció a vendégekkel. • Gasztronómiai élmény nyújtása, tájjellegű ételek,

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

		<p>hidegcsomag, piknik kosár, helyi termékek készítése és kínálása.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiénés szabályok, ételkészítési technológiák alkalmazása • Háztartási munkák (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörűli rend biztosítása) elvégzése, takarítása, tisztítás, fertőtlenítés, textíliák mosása. A higiénia betartásának rendszeres ellenőrzése, a tisztaság, rend folyamatos fenntartása és figyelemmel kísérése • A konyhai-, ételmezési bevásárlás és a saját termékek gazdaságos felhasználásának összehangolása, árubeszerzés, -készletek, bevételek és kiadások nyilvántartása. • Extra szolgáltatások szervezése (grillezési lehetőség, szabad téri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) az eszközök folyamatos karbantartása. • Családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtása. • Gyermekágy, etetőszék, udvari és szobai játékok biztosítása. • Energia és víztakarékos eszközök, technológiák használata.
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Vállalkozások működtetése, Gazdálkodási ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁷ :	80
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<p>30 óra elmélet, 50 óra gyakorlat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falusi tevékenység elindításának folyamata. • A kommunikációs csatornák, információ beszerzésének lehetőségei a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan. • A szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályok, létesítésére kialakítására, berendezésére vonatkozóknak tudnivalók. • A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretek. • Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek. • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok. • Internethasználat, infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályok, netikett. • Az internetről összegyűjtött információkkal és azok felhasználásukkal kapcsolatos adatvédelmi és szerzői jogokra vonatkozó előírások. • A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok. • Az állatok tartására vonatkozó szabályok, állatjóléti elvárások. • Kertészeti ismeretek, a használt gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályai. • Tanya vagy biogazdaság működtetésének ismeretei. Helyi alapanyagok és termékek minőségi követelményei. • Újszerű természetecológiák. • A munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmak, ismeretek, szabályok. Jogszabályi változások figyelemmel kísérésének lehetőségei. • A transzfert szolgáltatás szabályai. • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok használata.

⁷ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

		<ul style="list-style-type: none"> • A gazdaság mindennapi munkálatainak elvégzése. • Tanya vagy bio gazdaság működtetése, és szükség esetén annak bemutatása a vendégeknek, termények felhasználásának előkészítése, házi feldolgozás elvégzése. • A munka-baleset- tűz és környezetvédelmi előírások, szabályok betartása. Naprakész nyilvántartások vezetése, adminisztráció. • Kapcsolattartás a szakhatóságokkal. • Transzfert szolgáltatást végzése.
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Programszervezés
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁸ :	80
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<p>20 óra elmélet, 60 óra gyakorlat</p> <ul style="list-style-type: none"> • A helyi és térségi rendezvények. • Sport, szabadidős, tevékenységek és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatok, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezések. • Egészséges életmód. • Programszervezési alapelvek. • Programkínálat összeállítása • Tájékoztató és tájékoztatás nyújtása a helyi és a tájegység programlehetőségei, tájegységnek megfelelő programok szervezése. • Speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagok, kiadványok és térképek beszerzése. • A házi és haszonállatok tartásának bemutatása, kisállatsimogatás biztosítása, a lehetőség megszervezése. • Szabadtéri sportokhoz eszközök biztosítása, igény esetén szabadidős sportok megszervezése tollaslabda, íjászkodás, ping-pong) • Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözésének megszervezése, karbantartása (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés) • A relaxációs eszközök működéséhez kapcsolódó tanácsadás (medence, dézsafürdő, szauna). • A népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásainak bemutatása, vagy bemutatásuknak megszervezése (kosárfonás, csuhéfonás). • Az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódási lehetőség megszervezése (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

⁸ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) óraszámával.

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁹ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulószervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek: <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.
	6.3.

⁹ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

<p>információkról. A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 50% vagy az alatti teljesítmény.
--

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>Elméleti oktató: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató.</p> <p>Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és/vagy legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámuknak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • falusi vendéglátóhelyként működő vagy falusi vendéglátóhely feltételeinek megfelelő családi ház udvarral. Ennek hiányában felszerelt konyha, berendezett szoba, háztartási gépek, internetkapcsolat.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő

		személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	--
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	--

9. Képesítő vizsga



A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet**. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkepeses.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

Jóváhagyta:	 Makai Mária igazgató	
Az jóváhagyás helye, időpontja:	Debrecen, 2022.08.30.	

Képzés (képzési program) megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltató
Felnőttképző megnevezése és nyilvántartásba vételi száma:	Debreceni SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola B/2021/002422
Szakmai munkaközösség véleménye:	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakmai munkaközösség vélemény kelte:	Debrecen, 2022.08.30.
Oktatói testület vezetőjének neve, aláírása:	<p><i>Makai Maria</i></p> <p>MAKAI MARIA</p>

