


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Falusi turizmus szolgáltató
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Kecskeméti Szakképzési Centrum, E/2020/000133
Szakértői megállapítások	
<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 megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2022.06.16.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ
(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 10133007)
A PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGJELENÉSÉNEK DÁTUMA: 2021. JANUÁR 8.



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 képzési követelményt előíró jogszabály:		
<p>A képzési követelményt előíró jogszabály: -</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, bioételek 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 oldalának a megerősítése, a turizmusban szolgáltatást nyújtó emberek ismereteinek bővítése.</p> <p>A falusi turisztikai vonzerő megléte mellett kialakítja a fogadóképesség tárgyi feltételrendszerét, a tájegységre jellemző berendezéssel felszereli és működteti a vendéglátóhelyet. Ennek keretében fogadja a vendégeket, igény szerint gondoskodik ellátásukról. Rendelkezik minden olyan információval, amely a falusi turizmusban résztvevők minőségi időtöltését elősegíti: programlehetőséget ajánl, szervez, gasztronómiai élményeket nyújt. Képes bemutatni tevékenységén keresztül a falusi életformát, megismerteti vendégeivel a vidék flóráját és faunáját. Biztosítani tudja</p>		
1.9.		



	szolgáltatásain keresztül a sport- és szórakozási lehetőségek igénybevételét, a népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek megismerését. Tevékenységét fő- vagy kiegészítő foglalkozásként végezheti vállalkozóként, illetve adószámos magánszemélyként is. Színvonalas, a vendéglátás-turizmus ágazatra jellemző sztenderdek betartása mellett eredményes gazdálkodást képes folytatni.
	A képzés célja:
1.10.	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Falusi turizmus szolgáltató szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
	A képzés célcsoportja:
1.11.	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.
	A képzés során megszerezhető kompetenciák:
1.12.	<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/készített. • A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetileg 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, piknikkosarat, helyi termékeket készít és kínál. • Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörűli rend biztosítása) végez, takarít, tisztít, fertőtleníti, textíliákat mos. • Összehangolja a konyhai, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerezést végez, készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart. • Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabadtéri sütő-főző 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, pingpong). • Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönzését megszervezi, karbantartja (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.

<ul style="list-style-type: none"> • 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:	200
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	30 %

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Falusi turizmus szolgáltató	200

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:	<p>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.</p> <p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített</p>

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.



		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 :	200
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	100
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltatói ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	80
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás alapjai, a falusi turizmus tevékenység jellemzői, a tevékenység feltételrendszere. • 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 vonatkozó tudnivalók. • A tájegység hagyományai. • A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretek. • Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek. • A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok. • Udvarias, hiteles, és empatikus kommunikáció a vendégekkel. • Internethasználat, infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályok, netikett. • Az internetről összegyűjtött információkkal és azok felhasználásával kapcsolatos adatvédelmi és szerzői jogokra vonatkozó előírások. • A helyi és térségi rendezvények. • Az épített és természetes örökségek kínálata megyei szinten.

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

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

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



		<ul style="list-style-type: none"> • 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. • A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatok. • Munkavédelem, balesetvédelem, higiénia. • A családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételei. • 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. • Sport-, szabadidős tevékenységek és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatok, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezések. • Egészséges életmód. • A falusi turizmus keretében nyújtott és ajánlott szolgáltatások, illetve a használt eszközök működésének ismerete. Biztonságos eszközhasználat ismeretei. • Programszervezési alapelvek. • Programkínálat összeállítása • Energia- és víztakarékos eszközök, technológiák. • Takarékos elvének alkalmazási lehetőségei a falusi turizmus szolgáltatásokban • A munkavédelmi, tűz- és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmak, ismeretek, szabályok. Jogszabályi változások figyelemmel kísérésének lehetőségei. • A transzferturizmus szabályai. • Vevői elégedettség a falusi turizmusban. • Marketingeszközök, értékesítési csatornák
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Falusi turizmus szolgáltatói feladatok
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁷ :	120
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • 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,

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



	<p>felhasználása, pályázatok előkészítése és készítése/készíttetése.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 ellátásukról, vendégfogadással kapcsolatos adminisztráció elvégzése. Szerződések, megállapodások, számlák, egyéb okmányok kitöltése.• A vendéglátóhelyen használt számítógépes programok használata.• Kommunikáció a vendégekkel.• Tájékozódás és tájékoztatás nyújtása a helyi és a tájegység programlehetőségei, tájegységnek megfelelő programok szervezése.• Speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagok, kiadványok és térképek beszerzése.• Gasztronómiai élmény nyújtása, tájjellegű ételek, hidegcsomag, piknikkosár, helyi termékek készítése és kínálása.• Higiénés szabályok, ételkészítési technológiák alkalmazása• Háztartási munkák (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli 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, szabadtéri sütőfőző lehetőség, szabadtéri étkezés) az eszközök folyamatos karbantartása.• Családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtása.• Gyermekágy, etetőszék, udvari és szobai játékok biztosítása.• A házi és használatok tartásának bemutatása, kisállatsimogatás biztosítása, a lehetőség megszervezése.• A gazdaság mindennapi munkálatainak elvégzése.• Tanya- vagy biogazdaság működtetése, és szükség esetén annak bemutatása a vendégeknek, termények felhasználásának előkészítése, házi feldolgozás elvégzése.• Szabadtéri sportokhoz eszközök biztosítása, igény esetén szabadidős sportok megszervezése (tollaslabda, íjászkodás, pingpong)• Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönzésének megszervezése, karbantartása (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)• A relaxációs eszközök működéséhez kapcsolódó tanácsadás (medence, dézsafürdő, sauna).• A népi kismesterségek, népszokások, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásainak bemutatása, vagy bemutatásuk megszervezése (kosárfonás, csuhéfonás).• Az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való
--	--

		<p>bekapcsolódási lehetőség megszervezése (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia- és víztakarékos eszközök, technológiák használata. • A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi előírások, szabályok betartása. Naprakész nyilvántartások vezetése, adminisztráció. • Kapcsolattartás a szakhatóságokkal. • Transzfert szolgáltatás végzése.
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

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁸ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztevő kérésére biztosított.
6.2.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:
	<p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés, • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése:
	<p>A képzés záróvizsgálattal zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra megtartásra és két részből áll.</p> <p>Az írásbeli vizsgafeladat: A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése Az írásbeli záróvizsga feladatait a képző intézmény állítja össze, mely a következő tanulási eredményeket méri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ismeri a falusi vendéglátás alapjait, a 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.

⁸ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

	<ul style="list-style-type: none"> • Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával térségi szinten. • Kertészeti, tanya- és biogazdálkodással kapcsolatos ismeretekkel rendelkezik. • Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat. • A sport- és 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 marketingtevékenység legfőbb eszközeit. <p>Projektfeladat: A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata</p> <p>Szituációs gyakorlat során 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.</p> <p>A záróvizsgán megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <p>Írásbeli feladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 50% vagy az alatti teljesítmény. <p>Projektfeladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 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</p>
------	----------------------	---

		területének megfelelő szakképesítéssel és/vagy legalább öt éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
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 létszámnak 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.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>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.</p>
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 le. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető 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: -

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2022.06.16.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	