



Falusi turizmus szolgáltató képzés

Program követelmény azonosítója:
10133007



TARTALOMJEGYZÉK

Falusi turizmus szolgáltató	1
Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>1</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>1</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Falusi turizmus szolgáltató képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Falusi turizmus szolgáltató tanfolyam?</i>	<i>4</i>
<i>Miért minket válassz Falusi turizmus szolgáltató végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>4</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	4
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	4
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>4</i>
<i>Írásbeli vizsgatevékenység</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>



FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ

A turizmus-vendéglátás speciális területe a falusi élethez kapcsolódó turisztikai szolgáltató tevékenység. Egyre inkább felértékelődik a pihenni vágyók körében, hogy megismerjék az egyes tájegységek kultúráját, házi körülmények között termelt nyersanyagokból készülő ételeket, italokat. Jó helyen jár, ha a falusi turizmusban szeretne tevékenykedni. Garantáljuk, hogy kiváló oktatóinktól minden ismeret birtokába jut, ami tökéletes alapot teremt ahhoz, hogy - saját kreativitását is hozzátevé- színvonalas szolgáltatást tudjon nyújtani az egyre növekvő számú falusi környezetben pihenni vágyó turistáknak.

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Program követelmény azonosítója: 10133007

OKTATÓK

Sárvári Krisztina

A főiskola elvégzése után az idegenforgalom területén helyezkedtem el, szerelem volt az első látásra és a szerelem azóta is tart. Az elmúlt harminc évben dolgoztam légitársaságnál, utazási irodában és az elmúlt közel tíz évben szállodában. Folyamatos képzéseken vettem részt és képzéseket tartottam. Oktatói munkán során törekszem arra, hogy a szükséges elméleti tudást, a napi munkavégzés során tapasztalt helyzetekkel tegyem színesebbé. Fontosnak tartom, hogy a hallgatók megfelelő elméleti és gyakorlati ismeretre tegyenek szert az idegenforgalom minden – általam jól ismert – területén. A célom, hogy a képzések alatt kedvet kapjanak ehhez a nehéz, de gyönyörű szakmához és találjanak benne ugyanannyi örömet, mint amennyit én találok nap mint nap.

A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	4 hónap

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket



- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját

MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Császár Anett, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ KÉPZÉS SORÁN?

- Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét
- Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan
- Ismeri a szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.
- A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.
- Alapszinten is ismeri az internet használatát. Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten.
- Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.
- A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.
- Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságait, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkel kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.

- Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.
- Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit.
- Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat.
- Kertészeti ismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.
- Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri.
- Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.
- Ismeri a program szervezési alapelveket.
- Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat
- Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat.
- Ismeri a transzfert szolgáltatás szabályait.
- Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete.
- **KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:**
- Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrend- szerét.
- Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.
- Ismeri a szállás- hely/vendéglátó- hely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.
- A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri. Alapszinten ismeri az internethasználatot.
- Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten.
- Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.
- A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.
- Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságait, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkel kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.
- Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.
- Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit.
- Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat.
- Kertészeti ismeretekkel rendelkezik. Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerszámok használatának szabályait.
- Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szakmai kifejezéseket, magas szinten ismeri.
- Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.

- Ismeri a programszervezési alapelveket. Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat
- Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat.
- Ismeri a transzforszolgáltatás szabályait.
- Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ TANFOLYAM?

1. Falusi turizmus szolgáltató

MIÉRT MINKET VÁLASSZ FALUSI TURIZMUS SZOLGÁLTATÓ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőség van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

- A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉG

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

A falusi turizmus szolgáltatás szakszerű művelése

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

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

Az értékelés 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 végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

30 %

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

PROJEKTFELADAT

A VIZSGAFELADAT MEGNEVEZÉSE:

A falusi turizmus szolgáltató gyakorlati feladata

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

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.

Az értékelés szempontjai:

Szempont	Figyelembe vett tartalom	Válasz értéke %-ban
Kommunikáció minősége	Kapcsolatfelvétel, a vendég érkezésével, távozásával kapcsolatos információadás	30
Programajánlat készítése	Megfelelés a korcsoportnak, időkihasználás, időszerűség, szakmai tartalom	40
Program ismertetés	Érthetőség, szakszerűség, kommunikációs helyzet megoldása	10
Problémakezelés	Reakció a vizsgabizottság felvetéseire	20
Összesen		100

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

70 %

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

*A Képzési program az ügyfélszolgálati irodában megtekinthető.
Eredményes tanulást kívánunk!*

A Klasszis Csapat