



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola  
7370 Sásd, Kossuth L. u. 2.  
OM kód: 203049/006

---



Baranya Megyei Szakképzési Centrum  
Sásdi Vendéglátóipari Szakképző Iskola

## **Helyi tanterv a Falusi turizmus szolgáltató képzéshez**



## TARTALOM

1.	A SZAKMA ALAPADATAI.....	3
2.	A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA.....	3
3.	A TÉMAKÖRÖK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	4
3.1.	A falusi szálláshely kialakítása és üzemeltetése .....	4
3.1.1.	A falusi szálláshely indításának feltételrendszere .....	4
3.1.2.	Információgyűjtés, pályázatokon való részvétel .....	5
3.1.3.	A falusi szálláshely kialakítása.....	6
3.1.4.	A falusi szálláshely működtetése .....	7
3.1.5.	Élelmiszerekkel kapcsolatos ismeretek.....	8
3.1.6.	Háztartással kapcsolatos munkák .....	9
3.2.	A falusi szálláshely által nyújtott szolgáltatások .....	10
3.2.1.	Helyi programlehetőségek .....	10
3.2.2.	Program lehetőségek, extra szolgáltatások .....	11
3.2.3.	Népi kismesterségek, népszokások.....	12
3.2.4.	Mezőgazdasággal kapcsolatos hagyományok .....	13
3.2.5.	Családbarát szolgáltatások .....	14
3.2.6.	Transzfertszolgáltatás.....	15
3.3.	Gasztronómiai ismeretek .....	16
3.4.	Mezőgazdasági ismeretek .....	17
3.4.1.	Kertészeti ismeretek .....	17
3.4.2.	Állattartási ismeretek .....	18
3.5.	Marketing.....	19
3.6.	Munka-, tűz- és környezetvédelem.....	20
3.6.1.	Munka- és tűzvédelem .....	20
3.6.2.	Környezetvédelem .....	21
3.7.	Szabadidősport, rekreáció.....	22
3.7.1.	A szabadtéri sportok eszközei .....	22
3.7.2.	Eszközök kölcsönzése és karbantartása .....	23
3.7.3.	Relaxációs eszközök használata .....	24



## 1. A SZAKKÉPESÍTÉS ALAPADATAI

- 1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2. A szakképesítés megnevezése: Falusi turizmus szolgáltató
- 1.3. A szakképesítés azonosító száma: 10133007
- 1.4. A szakképesítés Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 3
- 1.5. A szakképesítés Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 3
- 1.6. A szakképesítés Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szintje: 3

## 2. A KÉPZÉS SZERKEZETE ÉS TARTALMA

<b>A falusi szálláshely kialakítása és üzemeltetése</b>	<b>95</b>
A falusi szálláshely indításának feltételrendszere	18
Információgyűjtés, pályázatokon való részvétel	12
A falusi szálláshely kialakítása	18
A falusi szálláshely működtetése	17
Élelmiszerekkel kapcsolatos ismeretek	18
Háztartással kapcsolatos munkák	12
<b>A falusi szálláshely által nyújtott szolgáltatások</b>	<b>33</b>
Helyi programlehetőségek	3
Program lehetőségek, extra szolgáltatások	3
Népi kismesterségek, népszokások	12
Mezőgazdasággal kapcsolatos hagyományok	6
Családbarát szolgáltatások	3
Transzfertszolgáltatás	3
<b>Gasztronómiai ismeretek</b>	<b>27</b>
<b>Mezőgazdasági ismeretek</b>	<b>12</b>
Kertészeti ismeretek	6
Állattartási ismeretek	6
<b>Marketing</b>	<b>12</b>
<b>Munka-, tűz- és környezetvédelem</b>	<b>9</b>
Munka- és tűzvédelem	6
Környezetvédelem	3
<b>Szabadidősport, rekreáció</b>	<b>12</b>
A szabadtéri sportok eszközei	6
Eszközök kölcsönzése és karbantartása	3
Relaxációs eszközök használata	3
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>200</b>

### 3. A TÉMAKÖRÖK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### 3.1. A falusi szálláshely kialakítása és üzemeltetése

A témakörök összesített óraszama:

95 óra

##### 3.1.1. A falusi szálláshely indításának feltételrendszere

18 óra

3.1.1.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
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)	Ismeri a vendéglátás alapjait, a falusi turizmus tevékenység jellemzőit, a tevékenység feltételrendszerét.	Önállóan képes dönteni a falusi vendéglátás, falusi turizmus tevékenység elindításáról.	Elkötelezett a falusi vendéglátás elterjesztése, népszerűsítése iránt.	Hatékonyan tudja információ szerzéshez használni az internetes böngészőket.

3.1.1.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Turizmus feladata
- Rurális turizmus jellemzői
- Jogi ismeretek

### 3.1.2. Információgyűjtés, pályázatokon való részvétel

12 óra

3.1.2.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A gazdálkodáshoz, vendégek fogadásához, a falusi turizmus fejlesztéséhez kapcsolódó információkat gyűjti, felhasznál, pályázatokat előkészít és készít/készített.	Ismeri a kommunikációs csatornákat, információk beszerzésének lehetőségeit a falusi turizmus tevékenység fejlesztéséhez kapcsolódóan.	Önállóan képes beszerezni a szükséges információkat, képes ezek alapján döntéseket hozni.		Hatékonyan tudja információ szerzéshez használni az internetes böngészőket.

3.1.2.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Kommunikációs csatornák
- Pályázatokkal kapcsolatos ismeretek

### 3.1.3. A falusi szálláshely kialakítása

18 óra

3.1.3.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A tájegységre jellemző hagyományos képhez építészetileg illeszkedő falusi vendéglátóhelyet, szálláshelyet alakít ki, vendéglátóhelyét a táj-egységre jellemzően berendezzi, felszereli.(bútorok, függönyök, terítők, párnák, szőnyegek)	Ismeri a szálláshely/vendéglátóhely létesítésére vonatkozó jogszabályokat.	Önállóan dönt a szálláshely / vendéglátóhely létesítéséről, kialakításáról, berendezéséről.	Értékként tekint a tájegység hagyományaira.	Hatékonyan tudja információszerzéshez használni az internetes böngészőket.

3.1.3.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Dél Dunántúli turisztikai régió bemutatása
- Tárgyi és személyi feltételek
- Falusi szálláshely alapítása
- Falusi szálláshely kialakításának feltételei

### 3.1.4. A falusi szálláshely működtetése

17 óra

3.1.4.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Működteti a falusi szálláshelyet, fogadja a vendégeket, ellátásukról gondoskodik, elvégzi a vendégfogadással kapcsolatos adminisztrációt, - szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat tölt ki.	A vendéglátóhely működtetésére vonatkozó ismeretekkel rendelkezik. Számlázási, készletezési alapfogalmakat, műveleteket ismeri. A vendéglátóhelyen használt számítógépes programokat magabiztosan ismeri.	Önállóan végzett tevékenységért felelősséget vállal.	Udvariasan, hitelesen, és empátikusan kommunikál a vendégekkel. Az adminisztrációnál a pontosságra törekszik.	Hatékonyan tudja információszerezéshez használni az internetes böngészőket.

3.1.4.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Dokumentálási lehetőségek
- Vendégtípusok
- Vendégéjszakák
- Kommunikációs gyakorlatok.

### 3.1.5. Élelmiszerekkel kapcsolatos ismeretek

18 óra

3.1.5.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összehangolja a konyhai-, ételmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását, árubeszerzést végez, - készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántart.	Ismeri az élelmiszerek csoportjait, összetételüket, minőségüket; jellemző tulajdonságaikat, felhasználási lehetőségeiket. Ismeri tájékoztatási kötelezettségét a vendégei részére az allergénekkal kapcsolatban. A fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatokat átfogóan ismeri.	Irányítja, illetve betartja, betartatja az élelmiszerek felhasználásával, be-szerzésével, raktározásával kapcsolatos szabályokat.	Precízen kezeli a nyilvántartásokat, nyitott az innovatív megoldásokra.	Nyilvántartást vezet a készletekről.

3.1.5.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Élelmiszerek csoportjai: -összetételük, minőségük és jellemző tulajdonságaik, felhasználási lehetőségeik.
- Tájékoztatási kötelezettség a vendégei részére az allergénekkal kapcsolatban.
- A vendéglátás fő (árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés) és mellék (takarítás, mosogatás) munkafolyamatai.



### 3.1.6. Háztartással kapcsolatos munkák

12 óra

3.1.6.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Háztartási munkákat (egyszerű ételek főzése, mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) végez, takarít, tisztít, fertőtlenít, textíliákat mos.	A technológia, környezetvédelem, az ökológiai lábnyom, a környezettudatosság, a fenntarthatóság és a szelektív hulladékgyűjtés problémáját összefüggéseiben ismeri.	Rendszeresen ellenőrzi a higiénia betartását.	A tisztaság, rend folyamatos fenntartását figyelemmel kíséri.	

3.1.5.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Háztartási munkák: főzés, mosás, takarítás
- Tisztítószerrel kapcsolatos ismeretek:
  - a háztartási munkákhoz használt tisztítószer és azok kémiai tulajdonságai
  - biztonsági adatlapok
  - tisztítószer hígítása
- Környezetvédelem:
  - környezettudatosság
  - ökológiai lábnyom
  - szelektív hulladékgyűjtés

### 3.2. A falusi szálláshely által nyújtott szolgáltatások

A témakörök összesített óraszám: 30 óra

#### 3.2.1. Helyi programlehetőségek

3 óra

3.2.1.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tájékozódik és tájékoztatást nyújt a helyi és a tájegység programlehetőségeiről, tájegységnek megfelelő programokat szervez. Beszerez speciális regionális, térségi, helyi turisztikai információs anyagokat, kiadványokat és térképeket.	Alapszinten ismeri az internet-használatot. Ismeri a helyi és térségi rendezvényeket. Tisztában van az épített és természetes örökségek kínálatával megyei szinten.	Javaslatokat fogalmaz meg a tartalmasszabadidő eltöltéséhez, betartja az infokommunikációs eszközökre vonatkozó szabályokat, betartja a netikettet.	Az internetről összegyűjtött információk során betartja az adatvédelemre és szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Internetböngészőt tudja használni programszervezés céljából.

3.2.1.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Tájegységek hagyományos programjainak ismerete.
- Internetböngésző használatával programok szervezése.

### 3.2.2. Program lehetőségek, extra szolgáltatások

6 óra

#### 3.2.2.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Extra szolgáltatásokat szervez (grillezési lehetőség, szabad téri sütő-főző lehetőség, szabadtéri étkezés) gondoskodik az eszközök folyamatos karbantartásáról.	Felismeri a munkavédelem, balesetvédelem, higiénia, fontosságát.	Kreatívan, másokkal együttműködve, de ön-állóan is képes a felmerülő szabadtéri extra programra irányuló igényt ki-elégíteni.	Folyamatosan meg-újul, nyitott az új és még újabb igények kielégítésére. A környezet adta adottságokat tiszteletben tartja.	Internetböngészőt tudja használni programszervezés céljából.

#### 3.2.2.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Szabadtéri sütő- főző eszközök és használatuk.
- Eszközök karbantartása.
- Balesetvédelmi, higiéniai előírások.

### 3.2.3. Népi kismesterségek, népszokások

12 óra

3.2.3.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A népi kismesterségeket, népszokásokat, a hagyományos népi kézműves mesterségek egyszerű fogásait bemutatja, vagy bemutatásukat megszervezi (kosárfonás, csuhéfonás).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.	A szolgáltatások ajánlása során első-sorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálat-kész.	

3.2.3.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Népi kismesterségek
- Népszokások

### 3.2.4. Mezőgazdasággal kapcsolatos hagyományok

6 óra

3.2.4.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Lehetőséget biztosít az idénynek megfelelő, a falusi élethez és agrár munkakultúrához kapcsolódó tevékenységekbe való bekapcsolódáshoz (szüretelés, egyszerű pinceműveletek, aratás, kaszálás).	Ismeri a programszervezési alapelveket.	Döntést hoz a vendéglátóhely által kínált programokról.		Hatékonyan tudja használni az online felületeket a programok meghirdetésére.

3.2.4.2. A témakörben oktatott ismeretek

- szüret,
- pinceműveletek,
- aratás

### 3.2.5. Családbarát szolgáltatások

3 óra

3.2.5.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Családbarát és gyermekbarát szolgáltatásokat nyújt. Gyermekágyat, etetőszéket, udvari és szobai játékokat biztosít.	Ismeri a családbarát és gyermekbarát szolgáltatások nyújtásának feltételeit.	Új megoldásokat keresve és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatásokat nyújtani.	Szem előtt tartja a családi együttlét zavartalan biztosítását, a vendégek kényelmi igényeinek kielégítését.	

3.2.5.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Családbarát és gyermekbarát szolgáltatás eszközei, programjai.

### 3.2.6. Transzfertszolgáltatás

3 óra

3.2.6.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Transzfertszolgáltatást végez.	Ismeri a transzfertszolgáltatás szabályait.	Önállóan és másokkal is együttműködve képes a szolgáltatást nyújtani.	A vendégek megalégedettségére törekszik	Tudja hol és milyen programokat kereshet és foglalhat az interneten.

3.2.6.2. A témakörben oktatott ismeretek

- A transzfertszolgáltatások szabályai.

### 3.3. Gasztronómiai ismeretek

27 óra

#### 3.3.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Gasztronómiai élményt nyújt, tájjellegű ételeket, hidegcsomagot, piknik kosarat, helyi termékeket készít és kínál.	Alapvető ételkészítési ismeretekkel rendelkezik. Részletesen ismeri a saját régiójára, tájegységére jellemző gasztronómiát.	Önállóan, de másokkal is együttműködve biztosítja a vendégek ellátását.	A munkaműveletek elvégzése során törekszik a higiénés szabályok betartására, az ételkészítési technológiák alkalmazására.	

#### 3.3.2. A témakörben oktatott ismeretek

- A Tájegységekre jellemző ételek bemutatása. A jellemzően vidékies ételek (baromfi,sertéshúsból készített levesek,sültek) savanyúságok, elkészítésének folyamata, technológiai műveletei. Vendégszolgálatok, reggeli kínálat megismerése. Ebéd és vacsora lehetőségek ismertetése. A helyi termények feldolgozásánál lehetőségei.
- A tájegységre jellemző hagyományos falusi sütemények, kenyerek, pékárúk előállítása, és kínálása helyi alapanyagok felhasználásával
- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható házas tészták (élesztős, kovászos, omlós, kevert, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalapítók műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Tészták alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő, a kemence beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása,a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, bemutatása



### 3.4. Mezőgazdasági ismeretek

A témakörök összesített óraszám:

12 óra

#### 3.4.1. Kertészeti ismeretek

6 óra

3.4.1.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tanya vagy bio gazdaságot működtet, és szükség esetén bemutatja azt a vendégeknek, termények felhasználását előkészíti, házi feldolgozását elvégzi.	Kertészeti ismeretekkel rendelkezik.	Magabiztosan ismeri a gépek, berendezések, szerzőszámok használatának szabályait. Kritikusan szemléli és értékeli az eddigi kistermelői eredményeket. Az előállított termékek tekintetében minőségorientált.  A helyi termékek esetében is elkötelezett a minőségre. A kistermelői tevékenység során a másokkal való közös munkára, elkötelezett a minőségi alapanyagok előállítására. Betakarításnál, feldolgozásnál törekszik a maximális		Hatékonyan tudja információszerzéshez használni az internetes böngészőket.

		minőség elérésére.		
--	--	-----------------------	--	--

### 3.4.1.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Konyhakert kialakítása
- A növényápolás eszközei
- Növényápolási munkák
- Biogazdálkodás, ökogazdálkodás alapjai

### 3.4.2. Állattartási ismeretek

6 óra

#### 3.4.2.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódo k, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Biztosítja a házi és haszonállatok tartásának bemutatását, kisállatsimogatást.	Ismeri az állatok tartására vonatkozó szabályokat.	Önállóan és másokkal is együttműködve végzi a gazdaság mindennapi munkálatait.	Az állattenyésztésben folyó munkát figyelemmel kíséri, tiszteletben tartja és betartja az állatjóléti elvárásokat.	Hatékonyan tudja információszerzéshez használni az internetes böngészőket.

#### 3.4.2.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Háztáji állatok tartásának feltételei
- Háztáji állatfajták

### 3.5. Marketing

12 óra

3.5.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Marketing tevékenység	Marketing eszközök, értékesítési csatornák ismerete	Önállóan dönt a szükséges tevékenységekről, figyelemmel az értékesítési lehetőségekre		Hatékonyan tudja kezelni az online szállásfoglalási rendszereket. Meg tudja hirdetni a szállást. Kapcsolatot tud tartani online az ügyfelekkel. Hirdetéseket tud létrehozni és tudja azok hatékonyságát mérni.

3.5.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Marketing alapok: kereslet-kínálat, árképzés
- Értékesítési csatornák bemutatása: Booking.com, Szallas.hu
- Online hirdetési felületek működése: Facebook, Google
- Feedback rendszerek: értékelési szolgáltatások

### 3.6. Munka-, tűz- és környezetvédelem

A témakörök összesített óraszám:

9 óra

#### 3.6.1. Munka- és tűzvédelem

6 óra

3.6.1.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a munkabaleset-tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat, kapcsolatot tart a szakhatóságokkal.	Ismeri a munkavédelmi, tűz és környezetvédelemmel összefüggő szakmai alapfogalmakat.	Szem előtt tartja a szakmaiságot, törekszik a naprakész nyilvántartásra, motivált a pontos, precíz adminisztrációra. Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	Betartja és betartatja a munkabaleset-tűz és környezetvédelmi előírásokat.	

3.6.1.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Munkavédelem: előírások, munkahelyibaleset, dokumentáció, ellenőrző hatóság.
- Tűzvédelem: előírások, dokumentáció, ellenőrző hatóság.
- Környezetvédelem a vendéglátásban: ellenőrző hatóság.

### 3.6.2. Környezetvédelem

3 óra

3.6.2.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Energia és víztakarékos eszközöket, technológiákat használ.	Összefüggéseiben, komplexitásában ismeri a technológiákat	Ellenőrzi, biztosítja falusi vendéglátóhely működését.	Folyamatosan szinten tartja tudását a takarékoság témakörében	

3.6.2.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Energia és víztakarékosság:
  - Megújuló energiák használata
  - Korszerű fűtési, hűtési módok
  - Víztakarékosság

### 3.7. Szabadidősport, rekreáció

A témakörök összesített óraszám: 15 óra

#### 3.7.1. A szabadtéri sportok eszközei

6 óra

3.7.1.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szabadtéri sportok-hoz eszközöket biztosít, igény esetén szabadidős sportokat szervez (tollaslabda, íjászkodás, ping-pong)	Sport, szabadidős, tevékenységeket és az azokhoz kapcsolódó szervezési feladatokat, a sportágakhoz kapcsolódó szak-mai kifejezéseket, magas szinten ismeri.	Kreatívan, a vendégekkel együttműködve végzi a szervezési feladatokat.	Elkötelezett az egészséges életmód mellett, vendégekkel készségesen, vendégszerető módon foglalkozik.	

3.7.1.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Balesetvédelmi oktatás (eszközök rendeltetésszerű használata)
- Alap bemelegítési ismeretek.
- Szabadtéri sportok szabályismerete (Tollaslabda, asztalitenisz, íjászkodás stb.)

### 3.7.2. Eszközök kölcsönzése és karbantartása

3 óra

3.7.2.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Vidéki-falusi aktív turizmushoz kapcsolódó eszközök kölcsönözését megszervezi, karban tartja (kerék-pár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálat-kész.	

3.7.2.2. A témakörben oktatott ismeretek

- Vidéki-falusi aktív
- turizmushoz kapcsolódó eszközök rendeltetészerű használata, karbantartási ismeretek. (kerékpár, csónak, horgász felszerelés, lovas felszerelés)

### 3.7.3. Relaxációs eszközök használata

3 óra

3.7.3.1. A témakör oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Tanácsot ad az általa biztosított relaxációs eszközök működéséhez (medence, dézsafürdő, , szauna).	Az általa nyújtott és ajánlott valamennyi szolgáltatást és a használt eszközök működését felhasználói szinten ismeri.	Felelősen bemutatja a falusi életben megszokott és alkalmazott tevékenységeket. Betartja és betartatja a biztonságos eszközhasználat előírásait.	A szolgáltatások ajánlása során elsősorban a közvetlen környezetében található, saját maga által működtetett eszközök használatát kezdeményezi. Külső szolgáltatók ajánlásánál elfogulatlan és etikus magtartást tanúsít A szolgáltatások nyújtása során a vendégekkel figyelmes és szolgálatkész.	

3.7.3.2. A témakörben oktatott ismeretek

- A relaxációs eszközök működése, karbantartása, élettani hatásai. (medence, dézsafürdő, szauna).
- Családbarát és gyermekbarát szolgáltatás eszközei, programjai.