
SZAKMAI VIZSGA FELTÉTELEI ÉS TARTALMA
KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK
SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA
PANZIÓS-FOGADÓS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Panziós-fogadós
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra,
Technikumi
oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

8 A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1 Szakma megnevezése: Panziós-fogadós
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3 Központi interaktív vizsga

- 8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése Panziós-fogadós szakmai ismeret
- 8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

Panziók és fogadók működtetése

- A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik 10%
- A panziók működésének tárgyi feltételrendszere 20%

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

A panziók tevékenysége és kínálata	20%
A panziók működésének személyi feltételei	20%
A panziók marketingjének sajátosságai	10%
A panzió gazdálkodása	20%

A fenti számításos feladatok számkitöltős feladatokból állnak, ahol egyszerűbb számításoknál a megfelelő helyekre a vizsgázónak meg kell adni az általa számított eredményeket.

8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A) vizsgarész: Portfólió

A teljes dokumentum tartalma:

1) Komplex leírás a gyakorlati helyről, és az ott végzett tevékenységekről.

Fotókkal illusztrált bemutatóanyag szakmai elemzés a munkahelyen végzett tevékenységekről, feladatokról pozitív és negatív tapasztalatokról.

Mutassa be az adott gyakorlati helyen használt IT eszközöket és speciális szoftvereket (éttermi, szállásfoglalási, áruforgalmi stb.)

2) Tartalmazza a tanuló önértékelését, a fejlődési céljait, valamint az önéletrajzát. 3) Egy adott szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomagár összeállítása meghatározott időszakra (pl. Farsangi, Valentin napi, Szilveszteri, Karácsonyi, Húsvéti, Szüreti időszakban) feladatrészt

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 db A4-es oldal fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.

Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

B) vizsgarész: Gyakorlati vizsgatevékenység

A gyakorlati vizsgatevékenység az alábbi feladattípusokat tartalmazza:

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

- 1) Egy reggeli meleg ételfogást készít el, nem a vendég előtti tálalással. Az elkészített étel elfogyasztásához megteríti az asztalt és az ételt svájci felszolgálati módban felszolgálja, az általa készített reggeli melegételt. Reggeli italokat ajánl, melyből 1 meleg italt elkészít és felszolgál.
- 2) Egy adott napra vonatkoztatott foglaltsági táblázat (foglaltsági táblázatot segédletként kapja a vizsgaszervezőtől) alapján kialakítja a fogadó-panzió reggeli ételválasztékát. Az ételválaszték kialakítása után elkészíti az ahhoz szükséges nyersanyagrendelést, annak költségeit. A rendelés elkészítéséhez segédletként a nyersanyagok árait tartalmazó segédletet – melyet a vizsgaszervező biztosít - használhat.
- 3) Bejelentkeztetést végez: Az érkező vendégeket fogadja a szálláshelyen, a recepció pultnál. Elvégzi az érkező vendég bejelentkeztetését, mely során ügyel a szakmai kommunikációra. Érkező vendégeit tájékoztatja a szálláshelyre vonatkozó információkról, valamint a házon belüli és kívüli programlehetőségekről.
- 4) Kijelentkeztetést végez: A távozó vendégeket kijelentkezteti a szálláshelyről. Az igénybe vett szolgáltatásokat egyezteti vendégeivel. Számítógépen, számlázó program segítségével kiállítja a vendég számláját és fizetteti, majd elutazottá teszi a vendég státuszát.
- 5) Egy konkrét érdeklődő emailre válaszol, ajánlatot készít egyéni vendég részére idegen nyelven. Ártábla (segédletként kapja a vizsgaszervezőtől) alapján, elkészíti a szálláshelyen alkalmazott ajánlati séma szerinti ajánlatát. Az ajánlatban a szálláshelyre és egyéb igénybe vehető programlehetőségekről is tájékoztatást ad.

8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80%

8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Vizsgarész feladattípusai	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
---------------------------	-----------------------	--------------------

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

Portfólió	<p>Formai követelmények: A dokumentum terjedelme megfelel a meghatározottaknak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a dokumentum formázása megfelel a meghatározottaknak • betűtípus: Times New Roman/Arial, • betűméret: 12, sorkizárt tagolás, • kiemeléseket alkalmazott, szövegtörzs tagolása, • fedőlap elkészítése • a magyar nyelv szabályainak helyes használata (helyesírás, megfogalmazás) 	5
	Tartalmi követelmények:	25
	<ul style="list-style-type: none"> • bemutatja a gyakorlati helyét, munkatársaival kialakult munkaviszonyát • saját készítésű fotókkal illusztrálja munkáját, melyekkel bemutatja tevékenységét • szerepelteti tevékenységeit, melyeket irányítással, vagy önállóan látott el • a munkahelyen alkalmazott munkamódszerekről, szoftverekekről egyaránt említést tesz • önértékeléssel összegzi a gyakorlati tevékenységét, fejlődési céljait • a dokumentum tartalmazza az önéletrajzát • Egy adott szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomagár összeállítása meghatározott időszakra 	

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

Meleg ételfogás elkészítése	<ul style="list-style-type: none"> • ügyel a szakmai szabályok betartására, a terítés, a vendégfogadás és a kiszolgálás során egyaránt • az italajánlás szempontjait figyelembe veszi munkája során • nagy hangsúly fektet a megfelelő kommunikációra munkáját • pontosan, precízen végzi a munkaterületét rendben tartja 	25
Bejelentkeztetés	<ul style="list-style-type: none"> • ismertette a vendéggel, hogy milyen adatszolgáltatási kötelezettsége van, • tájékoztatta a vendéget a lehetséges fizetési módokról és a számlázásra vonatkozó információkról • ismertette a vendégeket a szálláshelyen igénybe vehető szolgáltatásokról • a panzió székhelye szerinti helyi látnivalókról • egyéb programlehetőségekről 	15
Kijelentkeztetés	<ul style="list-style-type: none"> • a távozó vendég számára a fizettetés feladatait látja el • számlát készít • egyéb kapcsolódó feladatokat végez (bérelt eszközök visszavétele, csomagmegőrzés, late check out) 	15
Ajánlatkészítés	<ul style="list-style-type: none"> • feltűnteti a szállásfoglalás időpontját és létszámát 	15
	<ul style="list-style-type: none"> • feltűnteti az igénybe vehető, és rendelkezésre álló szállás (ok) típusát és árait • a szállásár tartalmi elemeit alaposan részletezi • tájékoztatást ad a szálláshely szolgáltatásairól, azok igénybe vételéről • ügyel a pontos megfogalmazásokra • szakmai idegennyelvet használ 	

A NAH által NAH-12-0044/2022 számon akkreditált vizsgaközpont (személytanúsító szervezet).

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló papír eszközök

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: -

9 **A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -**

Csák János kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából