



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

Szakmai vizsga feltételei és tartalma KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY szakmai vizsgára vonatkozó kivonata PANZIÓS FOGADÓS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Panziós-fogadás
- 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

- 8.3 Szakma megnevezése: Panziós-fogadás
- 8.4 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.4.5 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.4.6 szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.5 **Központi interaktív vizsga**

8.5.5 A vizsgatevékenység megnevezése: Szállás csomagár összeállítása programszervezéssel

8.5.6 A vizsgatevékenység leírása

A megadott paraméterek alapján egy adott szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomagár összeállítása meghatározott időszakra (pl. farsangi, Valentin napi, Szilveszteri, Karácsonyi, Húsvéti, Szüreti időszakban). A csomagárhoz program és kalkuláció készítése is szükséges.

8.5.7 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

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



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

8.5.9 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Paraméter	Értékelési szempontsor	Részarány
A feladatnak megfelelő program összeállítása	<input type="checkbox"/> napok hossza elvárt <input type="checkbox"/> programok száma <input type="checkbox"/> szálláshely <input type="checkbox"/> konkrét szolgáltatások beépítése a csomaghoz árák megadása <input type="checkbox"/>	35
Meghatározott időszak	<input type="checkbox"/> szezonra vonatkozó programok <input type="checkbox"/> tematikai sokszínűség	10
Szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomag árának kalkulációja	<input type="checkbox"/> tartalmazza az azonosításához szükséges adatokat <input type="checkbox"/> felépítése logikus, áttekinthető, megfelel a tartalmi, formai követelményeknek, <input type="checkbox"/> a csomagban szereplő valamennyi szolgáltatást tartalmazza, összhangban van a programmal <input type="checkbox"/> szállásdíj helyes megállapítása 1 főre vetítve <input type="checkbox"/> programok, belépők helyes felszámítása 1 főre <input type="checkbox"/> felszámolandó ÁFA mértéke helyes, alkalmazása <input type="checkbox"/> szabályszerű számolási hibától mentes a kerekítés szabályait helyesen alkalmazta	55
Összesen		100

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

8.6 Projektfeladat

8.6.5 A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadás szakmai tevékenységei

8.6.6 A vizsgatervékekenység leírása

A) vizsgarész: Portfólió

A teljes dokumentum tartalma: 1) Komplex leírás a gyakorlati helyről, és az ott végzett tevékenységekről.



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

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.

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:

- 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 készít 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.



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

8.6.7 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc
8.6.8 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.6.9 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Vizsgarész feladattípusai	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
Portfólió	<p>Formai követelmények:</p> <p>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)	15
	<p>Tartalmi követelmények:</p> <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, szoftvekről egyaránt említést tesz• önértékeléssel összegzi a gyakorlati tevékenységét, fejlődési céljait• a dokumentum tartalmazza az önéletrajzát	15



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

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	<input type="checkbox"/> ismertette a vendéggel, hogy	15
	milyen adatszolgáltatási kötelezettsége van, <input type="checkbox"/> tájékoztatta a vendéget a lehetséges fizetési módokról és a számlázásra vonatkozó információkról <input type="checkbox"/> ismertette a vendégeket a szálláshelyen igénybe vehető szolgáltatásokról <input type="checkbox"/> a panzió székhelye szerinti helyi látnivalókról <input type="checkbox"/> egyéb programlehetőségekről	
Kijelentkeztetés	<input type="checkbox"/> a távozó vendég számára a fizettetés feladatait látja el számlát <input type="checkbox"/> készít <input type="checkbox"/> egyéb kapcsolódó feladatokat végez (bérelt eszközök visszavétele, csomagmegőrzés, late check out)	15
Ajánlatkészítés	<input type="checkbox"/> feltűnteti a szállásfoglalás időpontját és létszámát <input type="checkbox"/> feltűnteti az igénybe vehető, és rendelkezésre álló szállás (ok) típusát és árait <input type="checkbox"/> a szállásár tartalmi elemeit alaposan részletezi <input type="checkbox"/> tájékoztatást ad a szálláshely szolgáltatásairól, azok igénybe vételéről <input type="checkbox"/> ügyel a pontos megfogalmazásokra <input type="checkbox"/> szakmai idegennyelvet használ	15



NYÍREGYHÁZI VIZSGAKÖZPONT

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.

Tel: +36 70-705-0957

E-mail cím: vizsgakozpont@nyiregyhaziavk.hu

Web: www.nyiregyhaziavk.hu

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

8.7 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: -

8.8 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, textíliák
- Eszpresszó kávégep gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

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

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

8.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

-

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