

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

Szakmai vizsga megnevezése: **Panziós-fogadás**

Szakma azonosító száma: 4 1013 23 03

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egyfüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szállás csomagár összeállítása programszervezéssel

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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Paraméter	Értékelési szempontsor	Részarány
A feladatnak megfelelő program összeállítása	<ul style="list-style-type: none"> - napok hossza - elvárt programok száma - szálláshely - konkrét szolgáltatások beépítése a csomaghoz - árak megadása 	35
Meghatározott időszak	<ul style="list-style-type: none"> - szezonra vonatkozó programok - tematikai sokszínűség 	10
Szálláshelyre és szolgáltatásokra vonatkozó csomag árának kalkulációja	<ul style="list-style-type: none"> - tartalmazza az azonosításához szükséges adatokat - felépítése logikus, áttekinthető, megfelel a tartalmi, formai követelményeknek, - a csomagban szereplő valamennyi szolgáltatást tartalmazza, összhangban van a programmal - szállásdíj helyes megállapítása 1 főre vetítve - programok, belépők helyes felszámítása 1 főre - felszámolandó ÁFA mértéke helyes, alkalmazása 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.

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Panziós-fogadós szakmai tevékenységei

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.

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 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.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Vizsgarész feladattípusai	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
Portfólió	Formai követelmények <u>A dokumentum terjedelme megfelel a meghatározottaknak:</u> <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>Portfólió</p>	<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, szoftverekről egyaránt említést tesz - önértékeléssel összegzi a gyakorlati tevékenységét, fejlődési céljait <p>a dokumentum tartalmazza az önéletrajzát</p>	<p>15</p>
<p>Meleg ételfogás elkészítése</p>	<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 	<p>25</p>
<p>Bejelentkeztetés</p>	<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 	<p>15</p>

Kijelentkeztetés	<ul style="list-style-type: none">- a távozó vendég számára a fizetetés 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- feltűnteti az igénybevehető, és rendelkezésre álló szállás (ok) típusát és árait- a szállásár tartalmi elemeit alaposan részletezi- tájékoztatást ad a szálláshely szolgáltatásairól, azok igénybevételéről- ügyel a pontos megfogalmazásokra- szakmai idegennyelvet használ	15

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

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

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