TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ALAPKÉPZÉSI SZAK

1. <u>Az alapképzési szak angol megnevezése:</u>

Tourism and Catering

2. <u>Az oklevélben szereplő szakképzettség megnevezése:</u>

Közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon

<u>A szakképzettség angol nyelvű megjelölése:</u>

Economist in Tourism and Catering

3. <u>A végzettségi szint:</u>

Alapfokozat (baccalaureus, bachelor, BSc)

4. <u>Képzési terület:</u>

Gazdaságtudomány

5. <u>A szakképzettség területek egységes osztályozási rendszere szerinti tanulmányi területi besorolása</u>:

812/1015

6. <u>A képzési idő:</u>

8 félév;
teljes idejű képzés: 1260+2 félév szakmai gyakorlat
részidős képzés (levelező és távoktatás): 378+2 félév szakmai gyakorlat
Az Nftv. 108. § (5) értelmében a *félév:* öt hónapból álló oktatásszervezési időszak

7. <u>Az alapfokozat megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:</u>

180+60 kredit

8. <u>Az alapképzési szak képzési célja:</u>

A képzés célja a turizmus és vendéglátás feladatait ellátó, idegen nyelveket beszélő gazdasági szakemberek képzése, akik közgazdaságtudományi, társadalomelméleti, alkalmazott módszertani ismereteik és szakirányú tudásuk birtokában képesek elvégezni a turizmus és a vendéglátás területén felmerülő feladatokat, irányítani és szervezni tudják a kapcsolódó munkafolyamatokat, feltárják és elemzik a keresletet befolyásoló tényezőket, vonzó és élményszerű kínálatot alakítanak ki, megszervezik és elvégzik a kapcsolódó szolgáltató tevékenységeket. Felkészültek tanulmányaik mesterképzésben történő folytatására.

9. <u>A képzés szerkezete:</u>

- Fenntarthatóság és PIQ & LEAD modul 25 kredit
- Alapozó ismeretek 48 kredit
  (közgazdaságtani, módszertani, üzleti, társadalomtudományi)
- Turizmus és vendéglátás szakmai ismeretei 92 kredit
- Szabadon választható 15 kredit
- Szakmai gyakorlat 60 kredit
  - Ebből a szakdolgozathoz rendelt kreditérték 10 kredit

10. A felsőoktatási szakképzés felsőoktatási tanulmányokba való beszámíthatósága:

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSBŐL

Felsőoktatási szakképzés	***BSc alapképzési szak***	***Kredit***
Vezetési és vállalkozási ismeretek	Menedzsment alapjai	**5**
Szakterületi jogi ismeretek	Jog és társadalom	**5**
Szakmai idegen nyelv	Egyéni kompetenciafejlesztés 1, 2 vagy 3	**5**
Marketing	Marketing	**5**
A turizmuselmélet alapjai	A turizmuselmélet alapjai	**5**
Vendéglátás és szállodamenedzsment	Vendéglátás és szállodamenedzsment	**6**
Utazásszervezés és értékesítés	Utazásszervezés és értékesítés	**5**
Turizmus földrajz	Turizmus földrajz 1	**4**
Szakmai gyakorlat (összefüggő)	Turizmus-vendéglátás szakmai gyakorlat	**30**
Összesen:		**70**

GAZDÁLKODÁSI ÉS MENEDZSMENT FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSBŐL

Felsőoktatási szakképzés	*BSc alapképzési szak*	*Kredit*
Szakmai idegen nyelv	Egyéni kompetenciafejlesztés 1, 2 vagy 3	**5**
Marketing	Marketing	**5**
Vezetési és vállalkozási ismeretek	Menedzsment alapjai	**5**
Szakterületi jogi ismeretek	Jog és társadalom	**5**
Összesen:		**20**

Korábbi felsőfokú- vagy felsőoktatási szakképzés tantárgyainak beszámítása egyéni elbírálás alapján történik.

11. A szakmai gyakorlat rendje, főbb követelményei

A mintatanterv szerint a szakmai gyakorlat teljesítésének időszaka az elméleti képzés 6. szemeszterét követő kettő félév.

Az összesen 24 hét időtartamú szakmai gyakorlat legkorábban a 6. félév szorgalmi időszakának záró-időpontjától kezdhető meg. A szakmai gyakorlat legfeljebb kettő egyenlő részletben és legfeljebb kettő gyakorlati helyen teljesíthető. Ennél több gyakorlóhelyen és/vagy más időtartam-beosztással történő gyakorlatra tanszékvezetői engedély birtokában kerülhet sor. A szakmai gyakorlat legkésőbb az alábbi időpontokig teljesítendő:

- téli záróvizsga-időszakra jelentkezés esetén: december hónap második pénteki napja,
- nyári záróvizsga-időszakra jelentkezés esetén: május hónap első pénteki napja.

Indokolt esetben – tanszékvezetői engedéllyel – a szakmai gyakorlat az elméleti képzés megosztásával is teljesíthető, melynek alapfeltétele a mintatanterv első négy félévében teljesítendő tantárgyak kreditjeinek megszerzése. A teljesített szakmai gyakorlat minősítése ötfokozatú értékeléssel történik. A gyakorlati jegy megállapítása az alábbiak figyelembevételével történik:

- a gyakorlóhely által kiadott teljesítésigazolás, amely a gyakorlóhely részéről egyben teljesítmény-értékelés is,
- a hallgató által készített beszámoló a szakmai gyakorlat során szerzett tapasztalatokról.

12. A szakdolgozat/diplomamunka követelményei

A szakdolgozat/diplomamunka követelményei: a Kodolányi János Egyetem Szakdolgozati szabályzatának megfelelően, amely elérhető a KJE hallgatói tájékoztató elektronikus felületén

13. A záróvizsga követelményei és szerkezete:

A hallgatók tanulmányaikat záróvizsgával fejezik be.
A záróvizsga a szakképzettség megszerzéséhez szükséges ismeretek, készségek és képességek ellenőrzése és értékelése, amelynek során a hallgatónak arról is tanúságot kell tennie, hogy a tanult ismereteket alkalmazni tudja.

- A záróvizsgára bocsátás feltételei:
  - a tantervben meghatározott követelmények teljesítése (abszolutórium megszerzése);
  - szakdolgozat elkészítése és bírálattal ellátott, legalább elégségesre javasolt értékelése;
- A záróvizsga részei:
  - szakdolgozat megvédése PowerPoint prezentációval;
  - komplex szóbeli vizsga.
- Az eredmény kiszámítási módja:
  A két opponens véleményének figyelembevételével a szakdolgozat/diplomamunka védésére adott osztályzatból és a komplex szakmai vizsga osztályzatából számított egyszerű átlag.

14. Az oklevél minősítése:

Az oklevél minősítése az alábbi minősítések kerekített átlaga:

- a komplex szóbeli (és ahol van, írásbeli) záróvizsga eredménye
- a hallgató szemeszterenkénti tanulmányi átlagának átlageredménye (amely a leckekönyvben is szerepel).

15. Idegennyelvi követelmények:

Az alapképzésben a szakképzettség megszerzéséhez két idegennyelvből legalább középfokú (B2 szintű) a képzési területnek megfelelő szaknyelvi idegennyelv-tudást kell elérni.

16. A tantárgyakra vonatkozó információk:

A tantárgyakra vonatkozó információk a Moodle-ben (http://moodle.kodolanyi.hu) találhatók meg.

17. Mobilitási ablak:

A külföldi tanulmányok – pl. Erasmus – intézmény által javasolt féléve: 4. félév.

Comprehensive Curriculum Bsc in Tourism and Catering full-time/part-time/distance-learning study mode

Óra		1		2		3		4		5		6.		7.		8	
30/9	**Sustainability P&L Module Lectures**	Sustainability lect.	5	Academic writing and rhetoric lect.	5	Elective course 1. lect.	5	Trends in IT lect.	5	Law and society lect.	5	The European Union and Hungary lect.	5	Tourism and Catering Internship	30	Tourism and Catering Internship	20
30/9		Economic Mathematics (TU) sem.	5	Statistics (TU) sem.	5	Elective course 2. lect.	5	Elective course 3. lect.	5	Lean Management sem.	5	Agile Leadership sem.	5				
30/9		Marketing lect.	5	Introduction to Management lect.	5	HR Management in Tourism sem.	5	Event Management sem.	5	Creative and Cultural Tourism Management sem.	5	Wine and Gastronomy Tourism Management sem.	5				
30/9		Principles of Tourism lect.	5	Tourism Marketing sem.	5	Tour Operation and Sales sem.	5	Resources in Hungarian Tourism sem.	5	Health and Active Tourism Management sem.	5	Hospitality Sales and Marketing sem.	5				
30/9		Introcuction to Responsible Tourism sem.	4	Tourism Geography 1. lect.	4	Tourism Geography sem.	4	Destination Management lect.	4	Sustainable Quality Management inTourism sem.	4	Religious Tourism Management sem.	4				
60/18		Microeconomics lect+sem.	6	Macroeconomics lect+sem.	6	Introduction to Hospitality Management lect+sem.	6	Financial Economics lect+sem.	6	Hospitality Organization and Management lect+sem.	6	Project Management ins Tourism sem.	3			Diploma/ Portfolio/ Thesis	10
												Corporate and Personal Branding sem.	3				
	Criterium Requirements	**Sport***		**Sport***		**Sport***		**Sport***		**Foreign language competency exam**							
	Criterium Requirements	Mentoring*		Mentoring*		Mentoring*		Mentoring*		Mentoring*		Mentoring*					
Credit		30		30		30		30		30		30		30		30	
Hours		210/63		210/63		210/63		210/63		210/63		210/63		210/63		210/63	

Mobility Window: 4th semester

*Only full-time study mode

Knowledge modules: Sustainability P&L Module (25 kredit**),** Foundation Module (48 kredit), Tourism and Catering Professional Knowledge Module (92 kredit), Optional Module (15 kredit), Internship + Diploma Module (60 kredit)

Detailed Curriculum

Code	Course	Credits	Classes	Requirement (final course grade)	Semester	Modules	Prerequisite	Department in charge
SK 022a	Sustainability	5	30/9	final exam	1.	lect.		SK
GA 253a	Economic Mathematics (TU)	5	30/9	final esam	1.	sem.		GAM
GA 240a	Marketing	5	30/9	final exam	1	lect.		GAM
TU 496a	Principles of Tourism	5	30/9	final exam	1.	lect.		TU
TU 497a	Introduction to Responsible Tourism	4	30/9	term mark	1.	sem.		TU
GA 109a	Microeconomics	6	60/18	final exam.	1.	lect+sem.		GAM
TU 359a	Mentoring 1. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	1.	practice		TU
SK 021	Sport 1. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	1.	practice		SK
KO 942a	Academic Writing and Rhetoric	5	30/9	final exam	2	lect.		KO
GA 263a	Statistics (TU)	5	30/9	final exam	2.	sem.		GAM
GA 241a	Introduction to Management	5	30/9	final exam	2.	lect.		GAM
TU 505a	Tourism Marketing	5	30/9	term mark	2.	sem.		TU
TU 503a	Tourism Geography 1.	4	30/9	final exam	2.	lect.		TU
GA 264a	Macroeconomics	6	60/18	final exam	2.	lect+sem.		GAM
TU 504a	Mentoring 2. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	2	practice		TU
SK 023a	Sport 2. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	2	practice		SK
TU 517a	HR Management in Tourism	5	30/9	term mark	3.	sem.		TU
TU 518a	Tour Operation and Sales	5	30/9	term mark	3.	sem.		TU
TU 519a	Tourism Geography 2.	4	30/9	term mark	3.	sem.		TU
TU 520a	Introduction to Hospitality Management	6	60/18	final exam	3.	lect+sem.		TU
TU 371a	Mentoring 3. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	3	practice		TU
FM 025a	Elective 1.	5	30/9	final exam	3.	lect.		Institutional
FM 026a	Elective 2.	5	30/9	final exam	3.	lect.		Institutional
SK 025a	Sport 3. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	3	practice		SK
IN 107a	Trends in IT	5	30/9	final exam	4	lect.		IN
TU 521a	Event Management	5	30/9	term mark	4.	sem.		TU
TU 522a	Resources in Hungarian Tourism	5	30/9	term mark	4.	sem.		TU
TU 523a	Destination Management	4	30/9	final exam	4.	lect.		TU

GA 331a	Financial Economics	6	60/18	final exam	4.	lect+sem.		GAM
TU 372a	Mentoring 4. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	4	practice		TU
FM 028a	Elective course 3.	5	30/9	final exam	4	lect.		Institutional
SK 026a	Sport 4. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	4	practice		SK
NE 233a	Law and society	5	30/9	final exam	5	lect.		NE
GA 319a	Lean Management	5	30/9	term mark	5.	sem.		GAM
TU 524a	Creative and Cultural Tourism Management	5	30/9	term mark	5.	sem.		TU
TU 525a	Health and Active Tourism Management	5	30/9	term mark	5.	sem.		TU
TU 526a	Sustainable Quality Management in Tourism	4	30/9	term mark	5.	sem.		TU
TU 527a	Hospitality Organization and Management	6	60/18	term mark	5.	lect+sem.		TU
TU 373a	Mentoring 5. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	5	practice		TU
NY 001	Foreign language competency exam	-	-	signature	5	practice (criterium exam)		Language Exam Centre
NE 234a	The European Union and Hungary	5	30/9	final exam	6	lect.		NE
GA 322a	Agile Leadership	5	30/9	term mark	6.	sem.		GAM
TU 528a	Wine and Gastronomy Tourism Management	5	30/9	term mark	6.	sem.		TU
TU 529a	Hospitality Sales and Marketing	5	30/9	term mark	6.	sem.		TU
TU 530a	Religious Tourism Management	4	30/9	term mark	6.	sem.		TU
TU 531a	Project Management in Tourism	3	30/9	term mark	6.	sem.		TU
TU 532a	Corporate and Personal Branding	3	30/9	term mark	6.	sem.		TU
TU 374a	Mentoring 6. (Only full-time s.m.)	-	-	signature	6	practice		TU
TU 533a	Tourism and Catering Internship	30	210/63	term mark	7.	practice		TU
TU 534a	Tourism and Catering Internship	20	210/63	term mark	8.	practice		TU
TU 535a	Diploma/Portfolio/Thesis	10	-	signature	8.	practice		TU