

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS felsőoktatási szakképzés

1. A szakért felelős oktató:

Dr. Kátay Ákos PhD főiskolai docens

2. A felsőoktatási szakképesítés megnevezése:

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés

A szakképzés angol neve: Tourism and Catering

3. Az oklevélben szereplő felsőoktatási szakképzettség megnevezése:

- Felsőfokú közgazdász-asszisztens turizmus szakirányon – Economist Assistant in Tourism and Catering Specialized in Tourism
- Felsőfokú közgazdász-asszisztens vendéglátó szakirányon – Economist Assistant in Tourism and Catering Specialized in Catering

4. Képzési terület:

Gazdaságtudományok

5. Képzési ág:

Üzleti

6. Képzési idő:

4 félév

teljes idejű képzés: 720 óra+1 félév szakmai gyakorlat

részidős képzés (levelező): 216 óra+6 hét szakmai gyakorlat

7. Az oklevél megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma

120 kredit, amelyből elmélet: 38,5 kredit (32%); gyakorlat: 81,5 kredit (68%).

8. A felsőoktatási szakképzés célja:

A felsőoktatási szakképzés célja olyan, az elméleti és gyakorlati ismeretek birtokában lévő, azokat munkájuk során hasznosítani képes, idegen nyelve(ke)t beszélő, turisztikai és vendéglátó vállalkozásoknál dolgozó gazdasági szakemberek képzése, akik alkalmasak a fogyasztói igények feltárására és megértésére, színvonalas szolgáltatások megvalósítására, tartalmi továbbfejlesztésére, illetve a szervezőmunkában való közreműködésre, a szakterületen működő mikro- és kisvállalkozások alapítására, vezetésére és működtetésére, valamint közép- és nagyvállalatok egyes részlegeinek irányítására, illetve felsővezetők munkáját segítő szakreferensi és asszisztensi feladatok ellátására.

A *turizmus szakirányon* továbbá megismerkednek a turizmus részterületeivel, és alkalmasak önállóan vagy vezetők melletti asszisztensi, referensi feladatok ellátására.

A *vendéglátás szakirányon* továbbá speciális ismereteket szereznek a különböző helyekre települt, eltérő szintű, felszereltségű, üzemméretű és eltérő céllal üzemelő vendéglátóhelyek (étterem, cukrászda, kisvendéglő, csárda, intézményi étkeztetés egységei stb.) működtetésében.

9. Szakirányok megnevezése:

- Turizmus szakirány
- Vendéglátó szakirány

10. Képzés szerkezete:

- Valamennyi felsőoktatási szakképzés közös kompetencia modulja: 12 kredit
- Képzési terület szerinti közös modul: 21 kredit
- Szakképzési modul: 87 kredit
 - o *Ebből összefüggő szakmai gyakorlat: 30 kredit*

11. A felsőoktatási szakképzés képzési és kimeneteli követelményeit az alábbi kormányrendelet rögzíti:

A 18/2016. (VIII. 5.) EMMI rendelet a felsőoktatási szakképzések, az alap- és mesterképzések képzési és kimeneti követelményeiről, valamint a tanári felkészítés közös követelményeiről és az egyes tanárszakok képzési és kimeneti követelményeiről szóló 8/2013. (I. 30.) EMMI rendelet módosításáról

12. Alapképzési terület, amelybe a szakképesítés során szerzett kredit beszámítható:

Gazdaságtudományi

13. Alapképzési szak, amelybe a szakképesítés során szerzett kredit beszámítható:

Turizmus-vendéglátás alapszak

14. Szakmai gyakorlat és követelményeinek bemutatása:

Szakmai gyakorlat időtartama és a gyakorlati helyek:

- *Szakmai gyakorlat időtartama:* 1 féléves összefüggő kihelyezett szakmai gyakorlat legalább 560 óra
- *A szakmai gyakorlat* a képzés 4. félévében, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara felsőoktatási gyakorlólhelyi nyilvántartásában szereplő szervezetnél vagy felsőoktatási intézményben illetve annak gyakorlati képzést biztosító szervezeti egységében (tanműhely, tanszálloda, tanterem, laboratórium, taniroda), valamint a felsőoktatási intézmény által alapított gazdálkodó szervezetnél, továbbá egyesületnél, alapítványnál és gazdálkodó szervezetnél végzett gyakorlat.
- *A szakmai gyakorlat értékelése:* gyakorlati jegy ötfokozatú osztályzással a gyakorlatvezető írásos értékelése és a hallgató írásos beszámolója alapján. Az értékelés a hallgató számára kitűzött munka megoldásának színvonaláról, a hallgató munkavégzési hatékonyságáról, kezdeményezőkézségéről, önállóságáról, együttműködő készségéről szól.
- *Munkatapasztalat beszámítása a teljesítésbe:* A szakmának, a szakiránynak megfelelő, elegendő munkatapasztalat elismerése a 30 kredites szakmai gyakorlatnak.

15. A felsőoktatási szakképzéshez kapcsolódó szakmai gyakorlat egyes kérdéseit az alábbi kormányrendelet szabályozza:

230/2012. (VIII. 28.) Korm. rendelet a felsőoktatási szakképzésről és a felsőoktatási képzéshez kapcsolódó szakmai gyakorlat egyes kérdéseiről, valamint a 87/2015. (IV. 9.) Korm. rendelet a nemzeti felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról

16. Idegen nyelvi és szaknyelvi követelmények:

A felsőoktatási szakképzésben a szakképzettség megszerzéséhez legalább középfokú (B2) komplex típusú, a képzési területnek megfelelő államilag elismert szaknyelvi vizsga vagy azzal egyenértékű érettségi bizonyítvány, illetve oklevél szükséges.

17. Felsőoktatási szakképzésbe való felvétel követelményei:

Középszintű érettségi vizsga és az egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés.

18. Vizsgáztatási-értékelési rend:

Záróvizsga:

A záróvizsgára bocskítás feltétele:

- ✓ Lezárt négy félév
- ✓ Szakmai gyakorlat teljesítése
- ✓ Határidőre leadott és legalább elégségesre értékelt záródolgozat

Záróvizsga részei:

- ✓ záródolgozat megvédése
- ✓ komplex szóbeli vizsga

Záróvizsga értékelése:

A záróvizsgán a hallgató ötfokozatú értékelés szerint két részjegyet szerez az alábbiak szerint:

- ✓ záródolgozat érdemjegye (konzulensi és opponensi osztályzat + a védés osztályzatának egyszerű számtani átlaga, de egyik sem lehet külön-külön elégtelen)
- ✓ komplex szóbeli vizsga érdemjegye

A záróvizsga eredménye a két részjegy egyszerű számtani átlaga

19. Oklevél minősítése: (ZV + STA)/2

- ✓ ZV: a záróvizsga eredménye
- ✓ STA: a teljes tanulmányi időre vonatkozó kreditpontokkal súlyozott tanulmányi átlag

A felsőoktatási szakképzés értékelési rendszere képzési modulonként:

A felsőoktatási szakképzésben a tárgyak elméleti és gyakorlati jellegűek. A gyakorlati jellegű tárgyaknál a hallgatónak készség jellegű képességeket kell mutatni.

Elméleti tárgyaknál kollokviumi formában kell számot adni az elsajátított ismeretekről. Ez történhet szóban illetve írásban.

20. A felsőfokú szakképzés felsőoktatási tanulmányokba való beszámíthatósága:

Besorolási szakon való továbbtanulás esetén beszámítandó maximum 90 kredit:

Turizmus-vendéglátás alapképzési szakon

<u>Felsőoktatási szakképzés</u>	<u>BSc alapképzési szak</u>	<u>Kredit</u>
Személyiségfejlesztés és szakmai kommunikáció	Személyiségfejlesztés és szakmai kommunikáció	5
Vezetési és vállalkozási ismeretek	Vezetési és vállalkozási ismeretek	4
Európai civilizáció és identitás	Európai civilizáció és identitás	4
Komplex társadalomtudományi ismeretek	Komplex társadalomtudományi ismeretek	4
Szakterületi jogi ismeretek	Szakterületi jogi ismeretek	3
Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv.	5
Marketing	Marketing	6
A turizmuselmélet alapjai	A turizmuselmélet alapjai	5
Vendéglátás és szállodamenedzsment	Vendéglátás és szállodamenedzsment	5
Utazásszervezés és értékesítés	Utazásszervezés és értékesítés	5
Turizmus földrajz	Turizmus földrajz I	4

Gasztronómia	Gasztronómia	5
Szakmai gyakorlat (összefüggő)	Turizmus-vendéglátás szakmai gyakorlat	30
Összesen:		85

Képzési terület szerinti továbbtanulás esetén beszámítandó min. 30 kredit:

<u>Felsőoktatási szakképzés</u>	<u>BSc alapképzési szak</u>	<u>Kredit</u>
Személyiségfejlesztés és szakmai kommunikáció	Személyiségfejlesztés és szakmai kommunikáció	5
Vezetési és vállalkozási ismeretek	Vezetési és vállalkozási ismeretek	4
Európai civilizáció és identitás	Európai civilizáció és identitás	4
Komplex társadalomtudományi ismeretek	Komplex társadalomtudományi ismeretek	4
Szakterületi jogi ismeretek	Szakterületi jogi ismeretek	3
Szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv.	5
Marketing	Marketing	6
Összesen:		31

A szakképzés bővebb szerkezetét, a tananyagegységek (modulok) egymásra épülését az áttekintő tanterv, valamint a hetekre bontott óra és vizsgaterv tartalmazza.

21. A tantárgyakra vonatkozó információk:

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

ÁTTEKINTŐ TANTERV – nappali, levelező tagozat

Óra	1.		2.		3.		4.		
30/9	SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS ÉS SZAKMAI KOMMUNIKÁCIÓ (szem.)	6	SZAKMAI IDEGEN NYELV (szem.)	4	SZAKIRÁNY	5	SZAKMAI GYAKORLAT	30	
30/9	ALKALMAZOTT INFORMATIKA (szem.)	2	MARKETING (ea.+szem.)	6	SZAKIRÁNY	4			
30/9	EURÓPAI CIVILIZÁCIÓ ÉS IDENTITÁS (ea.)	4			SZAKIRÁNY	5			
30/9	VEZETÉSI ÉS VÁLLALKOZÁSI ISMERETEK (ea.)	4	TURIZMUS FÖLDRAJZ (ea.)	4	SZAKIRÁNY	4			
30/9	KOMPLEX TÁRSADALOMTUDOMÁNYI ISMERETEK /INTERNET ÉS A VILÁG (ea.)	4	GASZTRONÓMIA (szem.)	5	SZAKIRÁNY	4			
30/9	SZAKTERÜLETI JOGI ISMERETEK (ea.)	3	UTAZÁSSZERVEZÉS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS (ea.)	5	SZAKIRÁNY	3			
30/9	A TURIZMUSELMÉLET ALAPJAI (ea.)	5	VENDÉGLÁTÁS ÉS SZÁLLODA-MENEDZSMENT (ea.+szem.)	5	PROJEKTMENEDZSMENT ÉS PÁLYÁZATKÉSZÍTÉSI ISMERETEK (ea. +szem.)				
30/9									
-	KULTÚRA, SPORT, MUNKAHELYI JÓLLÉT 1.	1	KULTÚRA, SPORT, MUNKAHELYI JÓLLÉT 2.	1	KULTÚRA, SPORT, MUNKAHELYI JÓLLÉT 3.				1
Mentori óra	Mentori óra 1.	-	Mentori óra 2.	-	Mentori óra 3.				-
Szakmai gyak.	ÉVKÖZI SZAKMAI GYAKORLAT 1.	-	ÉVKÖZI SZAKMAI GYAKORLAT 2.	-	ÉVKÖZI SZAKMAI GYAKORLAT 3.				-
Kredit	29		30		31				30
Tanóra	240/72		240/72		240/72				1 félév

Színmagyarázat: valamennyi felsőoktatási szakképzés közös kompetenciamodulja 12 kredit

Képzési terület szerinti közös modul, 21 kredit, szakképzési modul 57 kredit, az összefüggő szakmai gyakorlat 30 kredit

Évközi szakmai gyakorlat (csak nappali tagozaton): a félév tantárgyaihoz kapcsolódó problémaalapú gyakorlati feladatok megoldása a tematikus hetek keretében. KULTÚRA, SPORT, MUNKAHELYI JÓLLÉT: részidős képzésen félévenként egy tanácsadáson a részvétel kötelező. Mentori óra: részidős képzésben minden évfolyamhoz egy főállású oktató kapcsolódik mentorként (online kapcsolattartás).

RÉSZLETES TANTERV Turizmus-vendéglátás FOKSZ

Kód	Tantárgy	Kredit	Tanóra	Követelmény	Félév	Jelleg	Előfeltétel	Felelős tanszék
HU 249	Személyiségfejlesztés és szakmai kommunikáció	6	30/9	gyakorlati jegy	1.	szem.	-	HUMÁN
GA 148	Alkalmazott informatika	2	30/9	gyakorlati jegy	1.	szem.	-	GAM
KN 271	Európai civilizáció és identitás	4	30/9	kollokvium	1.	előadás	-	KULT
GA 115	Vezetési és vállalkozási ismeretek	4	30/9	kollokvium	1.	előadás	-	GAM
NE156	Komplex társadalomtudományi ismeretek (2020k)	4	30/9	kollokvium	1.	előadás	-	NETA
KO812	Internet és a világ (2020)							KOMM
NE 017	Szakterületi jogi ismeretek	3	30/9	kollokvium	1.	előadás	-	NETA
TU 320	A turizmuselmélet alapjai	5	60/18	kollokvium	1.	előadás	-	TU
SK 001	Kultúra, sport, munkahelyi jóllét 1.	1	-	aláírás	1.	gyakorlat	-	SIKK
TU 359	Mentori óra 1.	0	30/9	aláírás	1.	szem.	-	TU
TU 360	Évközi szakmai gyakorlat 1.	0	-	aláírás	1.		-	TU
TK057/ AN383	Szakmai idegen nyelv	4	30/9	gyakorlati jegy	2.	szem.	-	TKK
GA 119	Marketing	6	60/18	kollokvium	2.	előadás+szem.	-	GAM
TU 148	Turizmus földrajz	4	30/9	kollokvium	2.	előadás	-	TU
TU 309	Gasztronómia	5	30/9	gyakorlati jegy	2.	szem.	-	TU
TU 439	Utazásszervezés és értékesítés	5	30/9	kollokvium	2.	előadás	-	TU
TU 193	Vendéglátás- és szállodamenedzsment	5	60/18	kollokvium	2.	előadás+szem.	-	TU
SK 002	Kultúra, sport, munkahelyi jóllét 2.	1	-	aláírás	2.	gyakorlat	-	SIKK
TU 362	Mentori óra 2.	0	30/9	aláírás	2.	szem.	-	TU
TU 361	Évközi szakmai gyakorlat 2.	0	-	aláírás	2.		-	TU
GA 085	Projektmenedzsment és pályázatkészítési ismeretek	5	60/18	kollokvium	3.	előadás+szem.	-	GAM
	Vendéglátó szakirány	LÁSD A SZAKIRÁNYNÁL			3.			TU
	Turizmus szakirány				3.			TU
SK 003	Kultúra, sport, munkahelyi jóllét 3.	1	-	aláírás	3.	gyakorlat	-	SIKK
TU 371	Mentori óra 3.	0	30/9	aláírás	3.	szem.	-	TU
TU 369	Évközi szakmai gyakorlat 3.	0	-	aláírás	3.		-	TU
TU 327	Szakmai gyakorlat	30	300	gyakorlati jegy	4.	gyakorlat		TU

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FOKSZ SZAKIRÁNYOK***Vendéglátó***

Kód	Tantárgy	Kredit	Tanóra	Követelmény	Félév	Jelleg	Előfeltétel	Felelős tanszék
TU 440	F&B menedzsment	5	30/9	kollokvium	3.	előadás	-	TU
TU 441	Élelmiszerismeret és higiénia	4	30/9	kollokvium	3.	előadás	-	TU
TU 442	Rendezvénymenedzsment a vendéglátásban	5	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 443	Vendéglátó szakmai számítások	4	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 444	Étterem design	4	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 445	Aktuális trendek a gasztronómiában és vendéglátásban	3	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU

Turizmus

Kód	Tantárgy	Kredit	Tanóra	Követelmény	Félév	Jelleg	Előfeltétel	Felelős tanszék
TU 446	Idegenvezetés elmélete és gyakorlata	5	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 447	Európai turizmus	4	30/9	kollokvium	3.	előadás	-	TU
TU 448	Rendezvénymenedzsment	5	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 449	Turisztikai desztinációk menedzsmentje	4	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 450	Attrakció design	4	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU
TU 039	Aktuális trendek a turisztikai termékfejlesztésben	3	30/9	gyakorlati jegy	3.	szem.	-	TU