

KÉPZÉSI PROGRAM

Okleveles Turisztikai technikus SZAKMA
5 1015 23 07

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: 24 Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Okleveles Turisztikai technikus
- 1.3 A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése:
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -
Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra
- 1.10 Kizárólag okleveles technikus képzésként indítható

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szakmairány: Turisztikai szervező

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

1. táblázat: Szakma szakmairányainak legjellemzőbb FEOR számjai

Szakmairány megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Turisztikai szervező	4221	Utazásszervező, tanácsadó

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1. Alapfokú iskolai végzettséggel (5 képzési év)

- Középszintű felvételi eljárás keretében. Ebben az esetben a tanulók már 9. évfolyamtól részt vesznek az okleveles technikusképzésben (azzal, hogy az első két évben ugyanazokat az ágazati alapismereteket tanulják, mint a nem okleveles osztályokban)
- Felvétel a tanulmányi eredmények, a magyar nyelvi és a matematika központi írásbeli vizsga eredménye (Oktatási Hivatal KIFIR egyeztetett felvételi jegyzéke) alapján.
- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges.
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges.

4.2. Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatást követően (3 képzési év)

- A szabad férőhelyek függvényében és tanuló tanulmányi eredménye, előmenetele alapján az átvételről az iskola igazgatója dönt.

4.3. Érettségi végzettséggel (2 képzési év)

- Felvétel a tanulmányi eredmények alapján.
- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges.
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges.

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Az Okleveles Turisztikai technikus szakmára vonatkozó Képzési és Kimeneti Követelményeiben foglaltak szerint:

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Méréberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái

- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Szakmai szoftverek (útvonaltervező)
- Irodai eszközök (számítógép, nyomtató, scanner)
- Internetkapcsolat
- Projektor
- Autóbusz, mikrobusz
- Mikrofon, mikroport
- Turisztikai szoftver (egyfajta szállodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve és egyfajta utazási irodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve)

6. Kimeneti követelmények

A Okleveles Turisztikai technikus szakmára vonatkozó Képzési és Kimeneti Követelményeiben foglaltak szerint:

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírását, továbbá a szakmai vizsga leírását, mérésének, értékelésének szempontjait a képzési és kimeneti követelmények tartalmazzák, melyek az alábbi helyről érhetők el:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/5_1015_23_07_turisztikai_techikus_20230412pdf-1681307136984.pdf

A felsőoktatási intézmény által – az oklevél mellékletét képező – igazolás kiállításának feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és a szakmai vizsga eredményes teljesítése.

A felsőoktatási intézmény által kiállított igazolással tanúsított ismeretek egyetemi tanulmányok során való beszámítása (kreditbeszámítás) a Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar által meghatározott kreditelismerési eljárásban történik az alábbi alapképzési szakon:

Turizmus-vendéglátás alapképzés

Végzettségi szint: alapfokozat (BSc)

Szakképzettség: közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon

Képzési terület: gazdaságtudományok

Képzési idő: 8 félév

Az alapfokozat megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 180 + 60 kredit

Munkarend: nappali és levelező

Az Egyetem által szervezett Turizmus-vendéglátás alapképzés tudásbeszámítással elérhető össz.-kreditértéke: 30 kredit

7. Beszámíthatóság:

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (továbbiakban szakképzési tv.) 62. § [A **korábbi tanulmányok, gyakorlat beszámítása**] A szakképző intézmény szakmai programjában meghatározottak szerint:

a) a szakképző intézményben, a köznevelési intézményben és a felsőoktatási intézményben folytatott tanulmányokat az adott szakmára előírt – megegyező tartalmú – követelmények teljesítésébe be kell számítani,

b) a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt a szakirányú oktatás idejébe be kell számítani,

c) a tanulmányi követelmények az előírtnál rövidebb idő alatt is teljesíthetők.

A szakképzési tv. rendelkezései alapján az előzetesen megszerzett ismeretek és kompetenciák elfogadásáról az intézmény igazgatója dönt a tanuló/képzésben résztvevő által benyújtott kérvény és hiteles igazolások alapján.

Az elfogadás történhet:

- automatikusan

8. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek

Az illetékes szakminisztérium ajánlásokat fogalmazhat meg a projektfeladat mindhárom vizsgatevékenységének tartalmára. A központi interaktív vizsga, valamint a projektfeladatok A) és B) részét célszerű egy vizsganapon végezni. A portfólió bemutatása másik vizsganapon történjen. A két vizsganap között 30 napnál több idő nem telhet el.

9. Az oklevelestechikus-képzésben az adott szakma képzési és kimeneti követelményeiben foglaltakat meghaladóan vagy magasabb szinten elsajátítandó szakmai ismereteket és az erre meghatározott órakeretet, tananyagtartalmat

A képzési és kimeneti követelményekben foglaltakat meghaladó szakmai ismeret nem került meghatározásra.

10. A DE által kiadandó – az oklevél mellékletét képező – igazolás kiállításának feltételeit

A szakképzési tv. 33. §

(1) A szakma megszerzéséről oklevelet kell kiállítani, ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a szakmai oktatást a technikumban teljesítette.

(2) * Az oklevélben a megszerzett szakma megjelölése mellett fel kell tüntetni az „okleveles” megjelölést, ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a felsőoktatási intézmény és a technikum által közösen kidolgozott szakmai oktatásban vett részt. A felsőoktatási intézmény - az oklevél mellékletét képező - igazolást ad ki arról, hogy a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakmai oktatásban részt vett.

A felsőoktatási intézmény által kiadandó igazolás feltétele a sikeresen teljesített szakmai vizsga.

11. A DE által kiállított igazolással tanúsított ismeretek egyetemi tanulmányok során való beszámításának (kreditbeszámítás) feltételeit

- A Debreceni Egyetem Tanulmányi és Vizsgaszabályzat Gazdaságtudományi Karra vonatkozó mellékletének 14. § (4) bekezdése teszi lehetővé.
- A okleveles turisztikai technikus szakma vonatkozásában az 1. 2. 3. számú mellékletek alapján.

12. A DE által szervezett alapképzés tudásbeszámítással elérhető legrövidebb időtartamát, vagy tudás-beszámítással elérhető összes kreditértékét.

Tudásbeszámítással elérhető összes kreditérték: 30, amelyből 30 kredit esetében az adott tantárgyak tanulmányi és vizsgakötelezettsége alól automatikusan felmentést kap a hallgató. A beszámítható tantárgyak részletezett információit az 1. 2. 3. melléklet tartalmazza. A mintatanterv nem teszi lehetővé a képzés idejének rövidítését, így a képzés legrövidebb ideje 6 félév.

Melléletek

1.Melléklet: A **turizmus-vendéglátás alapszak nappali képzés** mintatanterve szerint a 2025/2026-os tanévtől az alábbi tantárgyak tanulmányi és vizsgakötelezettsége alól **automatikusan** felmentést kap az 5 1015 23 07 Okleveles Turisztikai technikus végzettséggel rendelkező hallgató

Félév	Kód	Tantárgy neve	Számon kérés	Kredit	Előfeltétel	Jelleg	Előadás	Gyak.	Ter.gyak.	Beszámítás	Egyezés mértéke	Megjegyzés
I.		Turisztikai termék	k	4	-	K	28	28	0	igen	85%	
I.		Üzleti szaknyelv A I.	gy	2	-	K	0	56	0	igen	90%	
I.		Üzleti kommunikáció	gy	3	-	K	0	28	0	igen	95%	
II.		Üzleti szaknyelv A II.	sz	3	-	K	0	56	0	igen	90%	
III.		Turizmus rendszere	k	3	-	K	28	14	0	igen	95%	
III.		Idegenforgalmi földrajz	k	5	-	K	56	0	0	igen	95%	
IV.		Turizmus marketing	gy	3	-	K	28	14	0	igen	85%	
V.		Rendezvényszervezés	K	3	-	K	14	14	0	igen	95%	
V.		Utazásszervezés 1.	gy	3	-	K	28	14	0	igen	100%	
VI.		Utazásszervezés 2.	gy	1	-	K	0	14	0	igen	100%	
Össze sen				30			182	238	0			

2.Melléklet: : A **turizmus-vendéglátás alapszak levelező képzés** mintatanterve szerint a 2025/2026-os tanévtől az alábbi tantárgyak tanulmányi és vizsgakötelezettsége alól **automatikusan** felmentést kap az 5 1015 23 07 Okleveles Turisztikai technikus végzettséggel rendelkező hallgató

Félév	Kód	Tantárgy neve	Számon kérés	Kredit	Előfeltétel	Jelleg	Előadás	Gyak.	Ter.gyak.	Beszámítás	Egyezés mértéke	Megjegyzés
I.		Turisztikai termék	k	4	-	K	10	10	0	igen	85%	
I.		Üzleti szaknyelv A I.	gy	2	-	K	0	20	0	igen	90%	
I.		Üzleti kommunikáció	gy	3	-	K	0	10	0	igen	95%	
II.		Üzleti szaknyelv A II.	sz	3	-	K	0	20	0	igen	90%	
III.		Turizmus rendszere	k	3	-	K	10	5	0	igen	95%	
III.		Idegenforgalmi földrajz	k	5	-	K	20	0	0	igen	95%	
IV.		Turizmus marketing	gy	3	-	K	10	5	0	igen	85%	
V.		Rendezvényszervezés és	K	3	-	K	5	5	0	igen	95%	
V.		Utazásszervezés 1.	gy	3	-	K	10	5	0	igen	100%	
VI.		Utazásszervezés 2.	gy	1	-	K	0	5	0	igen	100%	
Összesen				30			65	85	0			

3. melléklet: A intézmény neve: Nógrád Vármegyei Szakképzési Centrum Táncsics Mihály Technikum
Okleveles Turisztikai technikus képzés óraterve
a Programtanterv és a Képzési és Kimeneti Követelmények alapján:

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	252	324	468	432	682	2158	1152	1006	2158	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés	0	0	72	36	0	108	108	0	108
	Utazásszervezés			8			8	8		8
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat			12			12	12		12
	Turisztikai árualap			22			22	22		22
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők			6	9		15	15		15
	Globális helyfoglalási rendszerek			6	9		15	15		15
	Szállásközvetítő oldalak			6	9		15	15		15
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok			6	9		15	15		15
	Magyarország világörökségi helyszínei			6			6	6		6
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	0	0	216	252	0	468	216	252	468
	Árualapok az utazásszervezésben			72			72	72		72
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei			36			36	36		36
	Pénzforgalmi dokumentumok			24			24	24		24
	Az áfa a turizmus különböző területein			24			24	24		24
	Az utazásszervezés számításai			36	108		144	36	108	144
	Elszámolások			24	18		42	24	18	42
	Utókalkuláció				108		108		108	108
	Gazdasági elemzések				18		18		18	18

	Speciális szolgáltatások	0	0	72	36	0	108	108	0	108
	Bevezetés a pszichológiába			18	9		27	27		27
	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció			18	9		27	27		27
	Fogyasztói magatartás			36	18		54	54		54
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	0	0	36	72	0	108	36	72	108
	Marketingkommunikáció			6			6	6		6
	Reklám			8			8	8		8
	Személyes eladás			6	12		18	6	12	18
	Eladásösztönzés			16			16	16		16
	PR - Public Relation				8		8		8	8
	Modern marketingkommunikációs eszközök				18		18		18	18
	Direkt marketing				6		6		6	6
	Közösségi média				28		28		28	28
	Adminisztráció és elszámolás	0	0	72	36	0	108	72	36	108
	Nyilvántartások			12	12		24	12	12	24
	Szerződések			12	12		24	12	12	24
	Forgatókönyv			18	12		30	18	12	30
	Jegyzőkönyv			12			12	12		12
	Idegenvezetői jelentés			9			9	9		9
	Részvételi jegy			9			9	9		9
Tanulási terület összórászáma	0	0	468	432	0	900	540	360	900	
Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	279	279	36	243	279
	Bevételegződés					88	88	36	52	88
	Létszám- és bérgazdálkodás					88	88		88	88
	Vezetés a gyakorlatban					10	10		10	10
	Vállalkozás indítása					93	93		93	93

	Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	A marketing alapjai					7	7		7	7
	Marketing stratégia					9	9		9	9
	Szervezeti marketing					7	7		7	7
	Piackutatás					7	7		7	7
	Brandmarketing					7	7		7	7
	Turizmus marketing					31	31		31	31
	Etikett és protokoll					41	41		41	41
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll					15	15		15	15
	Országismeret magyar nyelven	0	0	0	0	217	217	0	217	217
	Kulturális turizmus					31	31		31	31
	Egészségturizmus					31	31		31	31
	Bor- és gasztroturizmus					31	31		31	31
	Hungarikumok					42	42		42	42
	Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén					82	82		82	82
	Tanulási terület összórása	0	0	0	0	620	620	36	584	620
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200			200		