

**SZOLNOKI FŐISKOLA
SZOLNOK**

TANTERV

érvényes a

**2015/2016. tanévtől
felmenő rendszerben**

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ALAPKÉPZÉSI SZAK (BA.)
NAPPALI TAGOZAT**

Specializációk

- **VENDÉGLÁTÁS MENEDZSMENT**
- **EGÉSZSÉGTURIZMUS**
- **SZÁLLODAMENEDZSMENT**

Szolnok

A képzési idő és az oklevél megszerzéséhez szükséges kreditek száma

Képzési idő: 7 félév

Az oklevél megszerzéséhez szükséges kreditek száma: 210 kreditpont

Az összóraszám (összes hallgatói tanulmányi munkaidő): 6300

A tanórák száma:

2355 tanóra, ezen belül 450 óra szaknyelv, valamint 90 óra szaklabor gyakorlat
A duális képzés vállalati tantervében szereplő óraszám 258 óra, + az évközi
gyakorlat 1,2. és a féléves szakmai gyakorlat

Az oklevélben szereplő szakképzettség megnevezése:
közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon

Szakfelelős:

Dr.Kóródi Márta, PhD, főiskolai tanár

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
alapképzési szak tanterve
Nappali tagozat

Közös képzési szakasz

	Tantárgy	Óra	Duá- lis óra	Köv	Kr		Tantárgy	Óra	Duá- lis óra	Köv	Kr
	Módszertani modul						Üzleti alapozó modul				
1.	Gazdasági matematika 1.	1+2		K	4	18.	Vállalatgazdaságtan	2+1	2	K	4
2.	Gazdasági matematika 2.	1+2		K	4	19.	Számvitel 1.	2+2		K	5
3.	Alkalmazott matematika	1+1		Gy	3	20.	Gazdasági jog	2+0		K	2
4.	Statisztika 1.	1+2		Gy	4	21.	Marketing	2+1	2	K	4
5.	Statisztika 2.	1+2		Gy	4	22.	Vállalati pénzügyek és adózási alapok	1+2	4	K	4
6.	Informatika 1.	0+1	2	Gy	2	23.	Menedzsment	2+0		K	3
7.	Informatika 2.	0+2	4	Gy	3	24.	Környezetgazdaságtan	1+1	4	Gy	2
	17	5+12	6		24	25.	Üzleti kommunikáció	1+2	4	Gy	3
							22	13+9	16		27
	Elméleti alapozó modul						Készségfejlesztő modul				
8.	Közgazdaságtan 1.	2+2	4	K	5	26.	Tanulás és kutatómódszertan	0+1		Gy	2
9.	Közgazdaságtan 2.	2+2		K	5		1	0+1			2
10.	Pénzügy	2+0		K	3						
11.	Nemzetközi gazdaságtan	2+0		K	3	27.	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	0+3		Gy	2
	12	8+4	4		16	28.	Szaknyelv I. (1,2,3.) 3x 0+4	0+12		Gy	7
	Társadalomtud. modul					29.	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.	0+3		Gy	2
12.	EU tanulmányok	2+0		K	2	30.	Szaknyelv II. (1,2,3.) 3x 0+4	0+12		Gy	7
13.	Jogi alapok	2+0		K	2		30	0+30			18
14.	Gazdaságtörténet	2+0		K	2						
15.	Szociológia	2+0		K	2						
16.	Filozófia	2+0		K	2	31.	Szabadon választható	4+4	120	Gy	11
17.	Pszichológia	2+0		K	2		8	4+4	120		11
	12	12+0			12						
Tanórák összesen		1530									
Kredit összesen		110									

Alapszak törzs

	Tantárgy	Óra	Duális óra	Köv v	Kr
32.	Turizmus rendszere	2+1	2	Gy	5
33.	Turisztikai erőforrások 1.	2+0		K	3
34.	Turisztikai erőforrások 2.	2+0		K	2
35.	Intézményi kapcsolatrendszer	1+1	2	Gy	4
36.	Turizmusmenedzsment	2+1		K	5
37.	Szálláshelyszolgáltatás	2+2	8	K	5
38.	Vendéglátás	2+2	8	K	5
39.	Utazásszervezés	1+2		Gy	4
40.	Szabadidőmenedzsment	1+1	2	Gy	4
41.	Kötelezően választható*	1+1	4	Gy	3
		27	16+11	26	40

* Esettanulmányok, Művészettörténet, Szakinformatika,

Specializációk

	Tantárgy	Óra	Duális óra	Köv	Kr		Tantárgy	Óra	Köv	Kr
Vendéglátás menedzsment						Egészségturizmus				
42.	Élelmiszer-ismeret	2+1	2	K	5	42.	Egészségorientált élelmezés	2+1	K	4
43.	Élelmezési ismeretek	2+1	2	K	4	43.	Rekreáció	2+0	K	3
44.	Higiénia és biztonság	1+1	2	Gy	3	44.	Wellness	2+2	K	5
45.	Gasztronómiai menedzsment	1+2	4	Gy	4	45.	Egészségturisztikai menedzsment	1+2	K	4
46.	Technológiai-technikai tervezés	1+1	4	Gy	3	46.	Selfness	0+2	Gy	4
47.	Üzletvezetés	1+2	4	K	5	47.	Rekreációs élménytervezés	1+1	Gy	3
48.	Étel- és italismeret	2+1	2	Gy	3	48.	Spa- és wellness létesít- mények üzemeltetése	2+1	K	4
49.	Szakdolg konzultáció 1.	0+2	4	Gy	2	49.	Szakdolg konzultáció 1.	0+2	Gy	2
50.	Szakdolg. konzultáció 2.	0+1	2	Gy	1	50.	Szakdolg. konzultáció 2.	0+1	Gy	1
		22	10+12	26	30			22	10+12	30
Szállodamenedzsment						Tanórák összesen				
42.	Szállodai funkcionális menedzsment	2+1		K	4	Közös képzési szakasz		102	1530	
43.	Technikai és minőségmenedzsment	2+1		K	4	Alapszak törzs		27	405	
44.	Gyógy- és wellness szol- gáltatás menedzsment	1+1		K	3	Specializáció		22	30	
45.	Business és konferencia szolgáltatás menedzsment	2+1		Gy	4	Szaklabor gyakorlat		6	90	
46.	Szállodai stratégiai menedzsment	2+2		K	5			157	2355	
47.	A szállodai sales gyakorlata	1+1		K	3	Kreditek összesen				
48.	Élmény menedzselés és termékfejlesztés	0+2		Gy	4	Közös képzési szakasz			110	
49.	Szakdolg konzultáció 1.	0+2		Gy	2	Alapszak törzs			40	
50.	Szakdolg. konzultáció 2.	0+1		Gy	1	Specializáció			30	
		22	10+12		30				180	
Tanórák összesen								2355		
Kreditek összesen								180		

Tantárgyak	1. félév					2. félév					3. félév					4. félév					5. félév					6. félév					7. félév					Kredít
	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény	előzet.	szomatika/képzés	írásbeli vizsgák	kredít	követelmény						
Üzleti alapoó modul																																				
Vállalatgazdaságtan						2	1	2	4	K																										4
Számvitel I.											2	2	-	5	K																					5
Gazdasági jog						2	0	-	2	K																										2
Marketing											2	1	2	4	K																					4
Vállalati pénzügyek és adózási alapok											1	2	4	4	K																					4
Menedzsment											2	0	-	3	K																					3
Környezetgazdaságtan	1	1	4	2	GY																															2
Üzleti kommunikáció						1	2	4	3	GY																										3
Tanulás- és kutatásmódszertan	0	1	-	2	GY																															2
Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	0	3	-	2	GY																															2
Szaknyelv I. (1,2,3)						0	4	-	2	GY	0	4	-	2	GY	0	4	-	3	GY																7
Bevezetés az üzleti nyelvbe II.						0	3	-	2	GY																										2
Szaknyelv II. (1,2,3)											0	4	-	2	GY	0	4	-	2	GY	0	4	-	3	GY											7
Szabadon választható																																				
Szabadon választható tantárgyak	1	1	30	3	GY											1	1	30	3	GY	1	1	30	2	GY	1	1	30	3	GY						11
Alapszak törzs																																				
Turizmus rendszere											2	1	2	5	GY																					5
Turisztikai erőforrások 1.											2	0	-	3	K																					3
Turisztikai erőforrások 2.																2	0	-	2	K																2
Intézményi kapcsolatrendszer																					1	1	2	4	GY											4
Turizmusmenedzsment																2	1	-	5	K																5
Szálláshelyszolgáltatás											2	2	8	5	K																					5
Vendéglátás											2	2	8	5	K																					5
Utazásszervezés																1	2	-	4	GY																4
Szabaddíómenedzsment																1	1	2	4	GY																4
Kötelezően választható tantárgyak																					1	1	4	3	GY											3

Tantárgyak	1. félév					2. félév					3. félév					4. félév					5. félév					6. félév					7. félév					Kredit					
	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény	előzet.	szem. ágyak, felh.	teoret. gyakorlat	kredit	követelmény											
Business és konferencia-szolgáltatás menedzsment																										2	1	-	4	GY											4
Szállodai stratégiai menedzsment																										2	2	-	5	K											5
A szállodai sales gyakorlata																1	1	-	3	K																					3
Elmény menedzselés és termékfejlesztés																										0	2	-	4	GY											4
Szakdolgozati konzultáció 1, 2																										0	2	-	2	GY	0	1	-	1	GY						3
Féléves szakmai gyakorlat																															0	40	-	30	GY						30
Összesen:	15	11	-	30	K:7 GY:5	11	18	-	32	K:5 GY:5	12	15	-	29	K:6 GY:3	10	15	-	29	K:3 GY:5	11	12	-	30	K:5 GY:4	9	11	-	29	K:2 GY:6	0	41	-	31	K:9 GY:2	210					

(B): Esettanulmányok, Művészettörténet, Szakinformatika,

** A tanórák számába beleszámít a 90 óra szaklabor gyakorlat, melyet külön táblázat tartalmaz

Tanórák összesen	2250+90**
Kredit összesen	210

A képzés teljesítésének kritériumkövetelményei:

Ssz.	Megnevezés	Időtartam	Teljesítés határideje	Igazolása
1.	Testnevelési foglalkozásokon való részvétel a meghirdetett sportágakból és mozgásformákból választva	2x30 óra (egy félévben teljesítve)	6. szemeszter vége, illetve a Féléves szakmai gyakorlat megkezdését megelőzően	testnevelő aláírás
2.	Évközi szakmai gyakorlat 1-6.	6x40 óra	A Féléves szakmai gyakorlat megkezdését megelőzően	szakfelelősi aláírás a gyakorlati igazolás alapján

SZAKMAI GYAKORLATOK

Gyakorlat típusa	Gyakorlat neve Neptun kód	Gyakorlatok tartalma	Gyakorlat helye	Gyakorlat ütemezése
Szakmai gyakorlati alapok	Évközi szakmai gyakorlat-1	Vendéglátó-technológiai, szálláshely-technológiai turizmus-technológiai gyakorlatok, rendezvény-gyakorlat	Campus tanterem vagy Liget tanszálloda (bázis gyakorlóhelyek)	1.szemeszter 40 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-2	Vendéglátó-technológiai, szálláshely-technológiai turizmus-technológiai gyakorlatok, rendezvény-gyakorlat	Campus tanterem vagy Liget tanszálloda (bázis gyakorlóhelyek)	1.szemeszter 40 óra
Szakmai tevékenység részterületeire koncentrált gyakorlat	Évközi szakmai gyakorlat-3	Általános vállalkozási, vállalati üzleti adminisztráció	Turisztikai üzleti adminisztrációs szaklabor	3.szemeszter 8 tanóra
		Érzékszervi gyakorlatok-alapanyagok, fűszerek-I.	Táplálkozástudományi és higiéniai szaklabor	3.szemeszter 4 tanóra
		Konyhatechnika és technológiai gyakorlat-I Éttermi alpműveletek gyakorlat-I	Vendéglátó kabinet	3.szemeszter 8+4 tanóra
		Hostess gyakorlat	Info-pont	3.szemeszter 8 óra
		Vendégsszolgálat gyakorlat	Aktuális rendezvényhelyszín	3.szemeszter 8 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-4	Turisztikai vállalkozások üzleti adminisztrációja	Turisztikai üzleti adminisztrációs szaklabor	4.szemeszter 8 tanóra
		Érzékszervi gyakorlatok-alapanyagok, fűszerek-II.	Táplálkozástudományi és higiéniai szaklabor	4.szemeszter 4 tanóra
		Konyhatechnika és technológiai gyakorlat-II Éttermi alpműveletek gyakorlat-II	Vendéglátó kabinet	4.szemeszter 8+4 tanóra
		Hostess gyakorlat	Info-pont	4.szemeszter 8 óra
		Vendégsszolgálat gyakorlat	Aktuális rendezvényhelyszín	4.szemeszter 8 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-5	Specializációs-specifikus gyakorlatok	Specializációnak megfelelő bázisgyakorlóhely/kabinet/szaklabor	5.szemeszter 18 tanóra
		Vendégsszolgálat gyakorlat	Aktuális rendezvényhelyszín	5.szemeszter 8 óra
		Szakmai kiállítás látogatás	Expo	5.szemeszter 8 óra
		Üzlet/iroda/szálloda/fürdőlátogatás	Bázis és más partner vállalkozások	5.szemeszter 6 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-6	Specializációs-specifikus gyakorlatok Hallgatói projekt gyakorlat	Specializációnak megfelelő bázisgyakorlóhely/kabinet/szaklabor	6.szemeszter 24 tanóra
		Üzlet/iroda/szálloda/fürdőlátogatás	Bázis és más partner vállalkozások	6.szemeszter 6 óra
		Szakmai kiállítás látogatás	Expo	6.szemeszter 10 óra
	Összefüggő, komplex szakmai gyakorlat	Féléves szakmai gyakorlat	A specializációnak megfelelően választott gyakorlóhelyen töltött menedzserasszisztensi gyakorlat	Vállalkozások, intézmények

Az Évközi gyakorlat minden félévben kritériumfeltétel. Számonkérési forma: aláírás. A nem teljesített gyakorlatok a következő meghirdetés során ismételten felvehetőek. A féléves szakmai gyakorlat 30 kredit értékű.

ELŐTANULMÁNYI REND

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ALAPKÉPZÉSI SZAK

KÖZÖS KÉPZÉSI SZAKASZ		
Tantárgy		Előtanulmányi tárgyak
Elméleti alapozó modul		
1.	Gazdasági matematika 1.	
2.	Gazdasági matematika 2.	
3.	Alkalmazott matematika	
4.	Statisztika 1.	
5.	Statisztika 2.	
6.	Informatika 1.	
7.	Informatika 2.	
Elméleti alapozó modul		
8.	Közgazdaságtan 1.	
9.	Közgazdaságtan 2.	
10.	Pénzügy	
11.	Nemzetközi gazdaságtan	Közgazdaságtan 2.
Társadalomtudományi modul		
12.	EU tanulmányok	
13.	Jogi alapok	
14.	Gazdaságtörténet	
15.	Szociológia	
16.	Filozófia	
17.	Pszichológia	
Üzleti alapozó modul		
18.	Vállalatgazdaságtan	
19.	Számvitel 1.	
20.	Gazdasági jog	
21.	Marketing	
22.	Vállalati pénzügyek és adózási alapok	Pénzügy
23.	Menedzsment	Közgazdaságtan 1.
24.	Környezetgazdaságtan	
25.	Üzleti kommunikáció	
26.	Tanulás és kutatómódszertan	
27.	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	
28.	Szaknyelv I (1,2,3)	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.
29.	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.	
30.	Szaknyelv II. (1,2,3)	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.
Szabadon választható		
31.	Szabadon választható tárgyak	
ALAPSZAK TÖRZS		
32.	Turizmus rendszere	
33.	Turisztikai erőforrások 1.	
34.	Turisztikai erőforrások 2.	
35.	Intézményi kapcsolatrendszer	Turizmus rendszere

36.	Turizmusmenedzsment	Marketing, Turizmus rendszere
37.	Szálláshelyszolgáltatás	
38.	Vendéglátás	
3	Utazásszervezés	
40.	Szabadidőmenedzsment	
41.	Kötelezően választható	

SPECIALIZÁCIÓK

Vendéglátás menedzsment

42.	Élelmiszer-ismeret	
43.	Élelmészeti ismeretek	Élelmiszer-ismeret
44.	Higiéniás és biztonság	
45.	Gasztronómiai menedzsment	
46.	Technológiai-technikai tervezés	Vendéglátás
47.	Üzletvezetés	Vendéglátás
48.	Étel- és italismeret	
49.	Szakdolgozati konzultáció 1,2	

Egészségturizmus

42.	Egészségorientált élelmész	
43.	Rekreáció	
44.	Wellness	Rekreáció
45.	Egészségturisztikai menedzsment	Marketing, Turizmus rendszere
46.	Selfness	
47.	Rekreációs élménytervezés	Rekreáció
48.	Spa- és wellness létesítmények üzemeltetése	
49.	Szakdolgozati konzultáció 1, 2	

Szállodamenedzsment

42.	Szállodai funkcionális menedzsment	Szálláshelyszolgáltatás
43.	Technikai- és minőségmenedzsment	
44.	Gyógy és wellness szolgáltatás menedzsment	
45.	Business és konferencia-szolgáltatás menedzsment	
46.	Szállodai stratégiai menedzsment	Szállodai funkcionális menedzsment
47.	A szállodai sales gyakorlata	Marketing, Szálláshelyszolgáltatás
48.	Élmény menedzselés és termékfejlesztés	
49.	Szakdolgozati konzultáció 1, 2	

**SZOLNOKI FŐISKOLA
SZOLNOK**

TANTERV

érvényes a

2015/2016. tanévtől

felmenő rendszerben

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ALAPKÉPZÉSI SZAK (BA.)
LEVELEZŐ ÉS TÁVOKTATÁS TAGOZAT**

Specializációk

- **VENDÉGLÁTÁS MENEDZSMENT**
- **EGÉSZSÉGTURIZMUS**
- **SZÁLLODAMENEDZSMENT**

Szolnok

A képzési idő és az oklevél megszerzéséhez szükséges kreditek száma

Képzési idő: 7 félév

Az oklevél megszerzéséhez szükséges kreditek száma: 210 kreditpont

Az összóraszám (összes hallgatói tanulmányi munkaidő): 6300

A tanórák száma:

Levelező tagozaton: 749 tanóra, ezen belül 136 óra szaknyelv, 30 óra szaklabor gyakorlat.

Távoktatás tagozaton: 749 tanóra, ezen belül 136 óra szaknyelv. 30 óra szaklabor gyakorlat. Az óraszám a távoktatás speciális módszertana szerint értendő.

Az oklevélben szereplő szakképzettség megnevezése:

közgazdász turizmus-vendéglátás alapképzési szakon

Szakfelelős:

Dr.Kóródi Márta, PhD, főiskolai tanár

TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS

alapképzési szak tanterve

Levelező és távoktatás tagozat

Közös képzési szakasz

	Tantárgy	Óra	Köv	Kr		Tantárgy	Óra	Köv	Kr
	Módszertani modul					Üzleti alapoó modul			
1.	Gazdasági matematika 1.	14	K	4	18.	Vállalatgazdaságtan	14	K	4
2.	Gazdasági matematika 2.	14	K	4	19.	Számvitel 1.	18	K	5
3.	Alkalmazott matematika	10	K	3	20.	Gazdasági jog	10	K	2
4.	Statisztika 1.	14	K	4	21.	Marketing	14	K	4
5.	Statisztika 2.	14	K	4	22.	Vállalati pénzügyek és adózási alapok	14	K	4
6.	Informatika 1.	5	K	2	23.	Menedzsment	10	K	3
7.	Informatika 2.	10	K	3	24.	Környezetgazdaságtan	10	K	2
		81		24	25.	Üzleti kommunikáció	14	K	3
							104		27
	Elméleti alapoó modul					Készségfejlesztő modul			
8.	Közgazdaságtan 1.	18	K	5	26.	Tanulás és kutatásmódszertan	5	K	2
9.	Közgazdaságtan 2.	18	K	5			5		2
10.	Pénzügy	10	K	3					
11.	Nemzetközi gazdaságtan	10	K	3					
		56		16	27.	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	14	K	2
					28.	Szaknyelv I. (1,2,3.) 3x 0+18	54	K	7
	Társ. tud. modul				29.	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.	14	K	2
12.	EU tanulmányok	10	K	2	30.	Szaknyelv(II. (1,2,3.) 3x 0+18	54	K	7
13.	Jogi alapok	10	K	2			136		18
14.	Gazdaságtörténet	10	K	2					
15.	Szociológia	10	K	2	31.	Szabadon választható	40	K	11
16.	Filozófia	10	K	2			40		11
17.	Pszichológia	10	K	2					
		60		12					
Tanórák összesen							482		
Kredit összesen							110		

Alapszak törzs

	Tantárgy	Óra	Köv	Kr
32.	Turizmus rendszere	18	K	5
33.	Turisztikai erőforrások 1.	10	K	3
34.	Turisztikai erőforrások 2.	10	K	2
35.	Intézményi kapcsolatrendszer	10	K	4
36.	Turizmusmenedzsment	14	K	5
37.	Szálláshelyszolgáltatás	18	K	5
38.	Vendéglátás	18	K	5
39.	Utazásszervezés	14	K	4
40.	Szabadidőmenedzsment	10	K	4
41.	Kötelezően választható*	10	K	3
		132		40

* Esettanulmányok, Szakinformatika, Művészettörténet

Specializációk

	Tantárgy	Óra	Köv	Kr		Tantárgy	Óra	Köv	Kr
Vendéglátás menedzsment					Egészségturizmus				
42.	Élelmianyag-ismeret	14	K	5	42.	Egészségorientált élelmezés	14	K	4
43.	Élelmezési ismeretek	14	K	4	43.	Rekreáció	10	K	3
44.	Higiénia és biztonság	10	K	3	44.	Wellness	18	K	5
45.	Gasztronómiai menedzsment	14	K	4	45.	Egészségturisztikai menedzsment	14	K	4
46.	Technológiai-technikai tervezés	10	K	3	46.	Selfness	10	K	4
47.	Üzletvezetés	14	K	5	47.	Rekreációs élménytervezés	10	K	3
48.	Étel- és italismeret	14	K	3	48.	Spa- és wellness létesítmények üzemeltetése	14	K	4
49.	Szakdolgozati konz.1.	10	Gy	2	49.	Szakdolgozati konz.1.	10	Gy	2
50.	Szakdolgozati konz.2.	5	Gy	1	50.	Szakdolgozati.konz.2.	5	Gy	1
		105		30			105		30
Szállodamenedzsment									
42.	Szállodai funkcionális menedzsment	14	K	4					
43.	Technikai és minőségmenedzsment	14	K	4					
44.	Gyógy- és wellness szolgáltatás menedzsment	10	K	3					
45.	Business és konferencia szolgáltatás menedzsment	14	K	4					
46.	Szállodai stratégiai menedzsment	18	K	5					
47.	A szállodai sales gyakorlata	10	K	3					
48.	Élmény menedzselés és termékfejlesztés	10	K	4					
49.	Szakdolgozati konz.1.	10	Gy	2					
50.	Szakdolgozati.konz.2.	5	Gy	1					
		105		30					
Tanórák összesen					Kreditek összesen				
	Közös képzési szakasz	482				Közös képzési szakasz		110	
	Alapszak törzs	132				Alapszak törzs		40	
	Specializáció	105				Specializáció		30	
	Szaklabor gyakorlatok	30							
		749						180	

Tanórák összesen

749

Kreditek összesen

180

Tantárgy	1. évfolyam						2. évfolyam						3. évfolyam						4. évfolyam			Kr
	1. félév			2. félév			3. félév			4. félév			5. félév			6. félév			7. félév			
	óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.	
20.	Gazdasági jog				10	2	K															2
21.	Marketing							14	4	K												4
22.	Vállalati pénzügyek és adózási alapok							14	4	K												4
23.	Menedzsment							10	3	K												3
24.	Környezetgazdaságtan	10	2	K																		2
25.	Üzleti kommunikáció				14	3	K															3
26.	Tanulás és kutatómódszertan	5	2	K																		2
27.	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	14	2	K																		2
28.	Szaknyelv I. (1,2,3)				18	2	K	18	2	K	18	3	K									7
29.	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.				14	2	K															2
30.	Szaknyelv II. (1,2,3)							18	2	K	18	2	K	18	3	K						7
Szabadon választható																						
31.	Szabadon választható tárgyak	10	3	K							10	3	K	10	3	K	10	2	K			11
ALAPSZAK TÖRZS																						
32.	Turizmus rendszere									18	5	K										5
33.	Turisztikai erőforrások 1.									10	3	K										3
34.	Turisztikai erőforrások 2.												10	2	K							2
35.	Intézményi kapcsolatrendszer															10	4	K				4
36.	Turizmusmenedzsment												14	5	K							5
37.	Szálláshelyszolgáltatás									18	5	K										5
38.	Vendéglátás									18	5	K										5
39.	Utazásszervezés												14	4	K							4
40.	Szabadidőmenedzsment												10	4	K							4
41.	Kötelezően választható*															10	3	K				3
SPECIALIZÁCIÓK																						
Vendéglátás menedzsment /NSTUVS/																						
42.	Élelmiszer-ismeret												14	5	K							5
43.	Élelmezési ismeretek															14	4	K				4
44.	Higiéncia és biztonság												10	3	K							3

Tantárgy		1. évfolyam						2. évfolyam						3. évfolyam						4. évfolyam			Kr	
		1. félév			2. félév			3. félév			4. félév			5. félév			6. félév			7. félév				
		óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.		
45.	Gasztronómiai menedzsment														14	4	K						4	
46.	Technológiai-technikai tervezés													10	3	K								3
47.	Üzletvezetés														14	5	K							5
48.	Étel- és italismeret														14	3	K							3
49.	Szakdolgozati konzultáció 1.														10	2	Gy							2
50.	Szakdolgozati konzultáció 2.																			5	1	Gy		1
51.	Féléves szakmai gyakorlat																		40	30	Gy			30
Összesen		126	30	12K	136	32	10K	126	29	9K	120	29	8K	110	31	9K	101	28	7K 1Gy	45	31	2Gy	210	
Egészségturizmus /NSTUET/																								
42.	Egészségorientált élelmezés													14	4	K								4
43.	Rekreáció													10	3	K								3
44.	Wellness														18	5	K							5
45.	Egészségturisztikai menedzsment														14	4	K							4
46.	Selfness													10	4	K								4
47.	Rekreációs élménytervezés														10	3	K							3
48.	Spa- és wellness létesítmények üzemeltetése														14	4	K							4
49.	Szakdolgozati konzultáció 1.														10	2	Gy							2
50.	Szakdolgozati konzultáció 2.																			5	1	Gy		1
51.	Féléves szakmai gyakorlat																		40	30	Gy			30
Összesen		126	30	12K	136	32	10K	126	29	9K	120	29	8K	110	31	9K	101	28	7K 1Gy	45	31	2Gy	210	
Szállodamenedzsment /NSTUSZ/																								
42.	Szállodai funkcionális menedzsment													14	4	K								4
43.	Technikai- és minőségmenedzsment														14	4	K							4
44.	Gyógy és wellness szolgáltatás menedzsment													10	3	K								3
45.	Business és konferencia-szolgáltatás menedzsment														14	4	K							4
46.	Szállodai stratégiai menedzsment														18	5	K							5

Tantárgy	1. évfolyam						2. évfolyam						3. évfolyam						4. évfolyam			Kr	
	1. félév			2. félév			3. félév			4. félév			5. félév			6. félév			7. félév				
	óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr.	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.	óra	kr	köv.		
47.	A szállodai sales gyakorlata													10	3	K							3
48.	Élmény menedzselés és termékfejlesztés																10	4	K				4
49.	Szakdolgozati konzultáció 1.																10	2	Gy				2
50.	Szakdolgozati konzultáció 2.																			5	1	Gy	1
51.	Féléves szakmai gyakorlat																			40	30	Gy	30
Összesen		126	30	12K	136	32	10K	126	29	9K	120	29	8K	110	30	9K	130	29	7K 1Gy	45	31	2Gy	210

Tanórák összesen	719+30**
Kredit összesen	180

* (B): Esettanulmányok, Művészettörténet, Szakinformatika,

** A távoktatásban az egyéni és csoportos konzultáció a távoktatási modell alapján a Távoktatási Szabályzatban megjelölt időtartam szerint értendő.

*** A tanórák számába beleszámít a 30 óra szaklabor gyakorlat, melyet külön táblázat tartalmaz

A képzés teljesítésének kritériumkövetelményei:

Ssz.	Megnevezés	Időtartam	Teljesítés határideje	Igazolása
1.	Évközi szakmai gyakorlat 1-6.	6x40 óra	A Féléves szakmai gyakorlat megkezdését megelőzően	szakfelelősi aláírás a gyakorlati igazolás alapján

SZAKMAI GYAKORLATOK

Gyakorlat típusa	Gyakorlatok neve Neptun kód	Gyakorlatok tartalma	Gyakorlat helye	Gyakorlat ütemezése
Szakmai gyakorlati alapok	Évközi szakmai gyakorlat-1	Vendéglátó-technológiai, szálláshely-technológiai turizmus-technológiai gyakorlatok, rendezvény-gyakorlat vendégszolgálat	Fogadónyilatkozat alapján	1.szemeszter 16 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-2	Vendéglátó-technológiai, szálláshely-technológiai turizmus-technológiai gyakorlatok, rendezvény-gyakorlat	Fogadónyilatkozat alapján	2.szemeszter 16 óra
Szakmai tevékenység részterületeire koncentráló gyakorlat	Évközi szakmai gyakorlat-3	Általános vállalkozási, vállalati üzleti adminisztráció	Turisztikai üzleti adminisztrációs szaklabor	3.szemeszter 3 tanóra
		Érzékszervi gyakorlatok-alapanyagok, fűszerek-I-II.	Táplálkozástudományi és higiéniai szaklabor	3.szemeszter 3 tanóra
	Évközi szakmai gyakorlat-4	Turisztikai vállalkozások üzleti adminisztrációja	Turisztikai üzleti adminisztrációs szaklabor	4.szemeszter 3 tanóra
		Konyhatechnika és technológiai gyakorlat-I-II. Éttermi alpműveletek gyakorlat-I-II.	Vendéglátó kabinet	4.szemeszter 7 tanóra
		Kiállítás/vásárlátogatás	Aktuális rendezvényhelyszín	4.szemeszter 4 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-5	Specializációs-specifikus gyakorlatok	Specializációnak megfelelő bázisgyakorlóhely/kabinet/szaklabor	5.szemeszter 6 tanóra
		Üzlet/iroda/szálloda/fürdőlátogatás	Bázis és más partner vállalkozások	5.szemeszter 6 óra
	Évközi szakmai gyakorlat-6	Specializációs-specifikus gyakorlatok	Specializációnak megfelelő bázisgyakorlóhely/kabinet/szaklabor	6.szemeszter 8 tanóra
Összefüggő, komplex szakmai gyakorlat	Féléves szakmai gyakorlat	A specializációnak megfelelően választott gyakorlóhelyen töltött és menedzserasszisztensi gyakorlat	Fogadónyilatkozat alapján	80 óra szorosan a specializációhoz kapcsolódó, 520 óra menedzser-asszisztensi gyakorlat = 600 óra

Az Évközi gyakorlat minden félévben kritériumfeltétel. Számonkérési forma: aláírás. a nem teljesített gyakorlatok a következő meghirdetés során ismételtelen felvehetők. A féléves szakmai gyakorlat 30 kredit értékű.

ELŐTANULMÁNYI REND
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ALAPKÉPZÉSI SZAK
Levelező és távoktatás tagozat

KÖZÖS KÉPZÉSI SZAKASZ		
Tantárgy		Előtanulmányi tárgyak
Elméleti alapoó modul		
1.	Gazdasági matematika 1.	
2.	Gazdasági matematika 2.	
3.	Alkalmazott matematika	
4.	Statisztika 1.	
5.	Statisztika 2.	
6.	Informatika 1.	
7.	Informatika 2.	
Elméleti alapoó modul		
8.	Közgazdaságtan 1.	
9.	Közgazdaságtan 2.	
10.	Pénzügy	
11.	Nemzetközi gazdaságtan	Közgazdaságtan 2.
Társadalomtudományi modul		
12.	EU tanulmányok	
13.	Jogi alapok	
14.	Gazdaságtörténet	
15.	Szociológia	
16.	Filozófia	
17.	Pszichológia	
Üzleti alapoó modul		
18.	Vállalatgazdaságtan	
19.	Számvitel 1.	
20.	Gazdasági jog	
21.	Marketing	
22.	Vállalati pénzügyek és adózási alapok	Pénzügy
23.	Menedzsment	Közgazdaságtan 1.
24.	Környezetgazdaságtan	
25.	Üzleti kommunikáció	
26.	Tanulás és kutatómódszertan	
27.	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.	
28.	Szaknyelv I. (1,2,3)	Bevezetés az üzleti nyelvbe I.
29.	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.	
30.	Szaknyelv II. (1,2,3)	Bevezetés az üzleti nyelvbe II.
Szabadon választható		
31.	Szabadon választható tárgyak	
ALAPSZAK TÖRZS		
32.	Turizmus rendszere	
33.	Turisztikai erőforrások 1.	
34.	Turisztikai erőforrások 2.	
35.	Intézményi kapcsolatrendszer	Turizmus rendszere
36.	Turizmusmenedzsment	Marketing, Turizmus rendszere
37.	Szálláshelyszolgáltatás	

38.	Vendéglátás	
39.	Utazásszervezés	
40.	Szabadidőmenedzsment	
41.	Kötelezően választható	

SPECIALIZÁCIÓOK

Vendéglátás menedzsment

42.	Élelmiszer-ismeret	
43.	Élelmiszer-ismeretek	Élelmiszer-ismeret
44.	Higiéniás és biztonság	
45.	Gasztronómiai menedzsment	
46.	Technológiai-technikai tervezés	Vendéglátás
47.	Üzletvezetés	Vendéglátás
48.	Étel- és italismeret	
49.	Szakkolozati konzultáció 1,2	

Egészségturizmus

42.	Egészségorientált élelmiszer	
43.	Rekreáció	
44.	Wellness	Rekreáció
45.	Egészségturisztikai menedzsment	Marketing, Turizmus rendszere
46.	Selfness	
47.	Rekreációs élménytervezés	Rekreáció
48.	Spa- és wellness létesítmények üzemeltetése	
49.	Szakkolozati konzultáció 1,2	

Szállodamenedzsment

42.	Szállodai funkcionális menedzsment	Szálláshelyszolgáltatás
43.	Technikai- és minőségmenedzsment	
44.	Gyógy és wellness szolgáltatás	
45.	Business és konferencia-szolgáltatás	
46.	Szállodai stratégiai menedzsment	Szállodai funkcionális menedzsment
47.	A szállodai sales gyakorlata	Marketing, Szálláshelyszolgáltatás
48.	Élmény menedzselés és termékfejlesztés	
49.	Szakkolozati konzultáció 1,2	