

SZOLNOKI FŐISKOLA



# TANTERV

érvényes a

**2015/2016. tanévtől  
felmenő rendszerben**

## **TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSI SZAK NAPPALI TAGOZAT**

**Szakirányok**

- **Turizmus szakirány**
- **Vendéglátó szakirány**

Szolnok

**MINTATANTERV**  
**Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak nappali tagozat**

Megnevezés		Félév																Össz. kreditérték	Kontaktórák száma	Képzés összes óraszama
		1				2				3				4						
Sorszám	Tananyagegység / Tananyagelem	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás			
<b>Felsőoktatási alapozó modul</b>																				
1.	Munkaerő-piaci ismeretek									1+1	2	K						2	30	
2.	Idegen nyelvi alapszintű ismeretek	0+2	2	Gy														2	30	
3.	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 1.	0+1	2	Gy	+													2	15	
4.	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 2.					0+2	3	Gy	+									3	30	
5.	Üzleti kommunikáció					1+2	3	Gy	+									3	45	
<b>Gazdaságtudományok modul</b>																				
1.	Közgazdaságtani alapok	2+2	5	K														5	60	
2.	Vállalatgazdaságtani ismeretek					2+1	2	K										2	45	
3.	Marketing	2+1	4	K	+													4	45	
4..	Jogi alapok	2+0	2	K	+													2	30	
5..	EU tanulmányok	2+0	2	K	+													2	30	
<b>Képzési ág szerinti közös modul</b>																				
1.	Pénzügy					2+0	3	K	+									3	30	
2.	Menedzsment	2+0	3	K	+													3	30	

Megnevezés		Félév																Össz. kreditérték	Kontaktórák száma	Képzés összes óraszám	
Sorszám	Tananyagegység / Tananyagelem	1				2				3				4							
		Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás				
<b>Szakmai törzsmodul</b>																					
1.	Turisztikai alapok	2+2	5	K	+													5	60		
2.	Szálláshelyszolgáltatási alapismeretek	1+1	2	K														2	30		
3.	Vendéglátás alapjai	1+1	2	K														2	30		
4.	Szakmai idegen nyelvi alapszintű ismeretek					0+4	3	Gy	+									3	60		
5.	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 1.					0+4	3	Gy	+									3	60		
6.	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 2.									0+4	3	Gy	+					3	60		
<b>Turizmus szakirány</b>																					
<b>Szakirány specifikus modul</b>																					
1.	Desztinációföldrajz					2+1	2	K										2	45		
2.	Kultúrák emlékei					2+0	2	K										2	30		
3.	Idegenvezetési alapok									2+1	2	K						2	45		
4.	Utazásszervezési ismeretek					1+2	2	Gy	+									2	45		
5.	Turisztikai termékek 1. (Természeti turizmus)					1+1	2	K										2	30		
6.	Turisztikai termékek 2. (Egészségturizmus)									1+2	3	K						3	45		
7.	Szabadidőmenedzsment					2+1	4	Gy	+									4	45		
8.	Turizmusmenedzsment									2+2	5	K	+					5	60		
9.	A szállodai szolgáltatások szervezése									2+1	3	K						3	45		
10.	Kiállítás és eseményszervezés					1+1	2	K										2	30		
11.	Turisztikai rendezvény szervezés									1+1	2	Gy						2	30		
12.	Turisztikai szakmai informatika									0+2	3	Gy	+					3	30		
13.	Desztináció és kapcsolati menedzsment									2+2	4	K	+					4	60		
14.	Utazásszervezés szaklabor									0+2	2	Gy	+					2	30		
15.	Szakedolgozati konzultáció									0+1	1	Gy						1	15		
16.	Összefüggő szakmai gyakorlat*																	Gy	+	30	560

Megnevezés		Félév																Ösz. kreditérték	Kontaktórák száma	Képzés összes óraszama		
Sorszám	Tananyagegység / Tananyagelem	1				2				3				4								
		Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás					
<b>Vendéglátó szakirány</b>																						
<b>Szakirány specifikus modul</b>																						
1.	A vendéglátás alapanyagai					2+2	3	K										3	60			
2.	Élelmezéstan									2+1	3	K						3	60			
3.	Melegkonyhai ételismeret					2+0	2	K	+									2	30			
4.	Hidegkonyhai és cukrászismeret					2+0	2	K										2	30			
5.	Gasztronómiai technológia 1.					0+2	2	Gy										2	30			
6.	Gasztronómiai technológia 2.									0+3	4	Gy						4	45			
7.	Éttermi kultúra					1+1	2	K	+									3	30			
8.	Italismeret									2+0	2	K	+					2	30			
9.	Éttermi felszolgálat I.					0+2	2	Gy										2	30			
10.	Éttermi felszolgálat II.									0+2	2	Gy						2	30			
11.	Vendéglátó üzlet					1+2	3	K	+									3	45			
12.	Üzleti gazdálkodás									2+2	3	K	+					3	60			
13.	Gasztronómiai rendezvények szervezése									1+1	3	Gy	+					3	30			
14.	Vendégkapcsolatok									1+1	2	Gy	+					2	30			
15.	Üzletviteli szaklabor									0+2	3	Gy						3	30			
16.	Szakedzői konzultáció									0+1	1	Gy						1	15			
17.	Összefüggő szakmai gyakorlat																30	Gy	+	30		560

Összesen turizmus szakirány	14ea 10 sz	29	8K 2 Gy		14 a 19sz	31	6K 6 Gy		11ea 19sz	30	5K 7Gy		560	30	1Gy		120	1305	
Összesen vendéglátó szakirány	14 ea 10 sz	29	8K 2 Gy		13ea 23sz	33	7K 6 Gy		9ea 18sz	28	4K 7Gy		560	30	1Gy		120	1305	

**A képzés teljesítésének kritériumkövetelményei:**

<b>Ssz.</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Időtartam</b>	<b>Teljesítés határideje</b>	<b>Igazolása</b>
1.	Testnevelési foglalkozásokon való részvétel a meghirdetett sportágakból és mozgásformákból választva	30 óra (egy félévben teljesítve)	3. szemeszter vége	testnevelő aláírás
2.	Nyári vállalati gyakorlat	80 óra	3. szemeszter kezdete	szakfelelősi aláírás a gyakorlati igazolás alapján

Az alapképzésbe való kreditbeszámítás terve

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak –turizmus szakirány			Turizmus-vendéglátás alapképzési szak		
Modul	Tantárgyak megnevezése	Kredit	Ismeretkör	Tantárgyak megnevezése	Kredit
Kulcskompetencia modul	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 1.	2	Módszertani alapozó	Informatika 1	2
	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 2.	2		Informatika 2	3
	Üzleti kommunikáció	3	Üzleti alapozó	Üzleti kommunikáció	3
Szakmai idegen nyelvű alapszintű ismeretek	3	Bevezetés az üzleti nyelvbe+Szaknyelv (1.-3.)		9	
Szakmai idegen nyelvi ismeretek 1. 2.	6				
Képzési terület szerinti közös modul	Marketing	4	Üzleti alapozó	Marketing	4
	Jogi alapok	2	Társadalom-tudományi	Jogi alapok	2
	EU tanulmányok	2		EU tanulmányok	2
Képzési ág szerinti közös modul	Pénzügy	3	Üzleti alapozó	Pénzügy	3
	Menedzsment	3		Menedzsment	3
<b>Turizmus szakirány</b>					
Szakmai törzs modul	Turisztikai alapok	5	Alapszak törzs	Turizmus rendszere	5
	Desztináció és kapcsolati menedzsment	4		Intézményi kapcsolatrendszer	4
Szakirány-specifikus modul	Utazásszervezési ismeretek	3		Utazásszervezés és értékesítés	4
	Utazásszervezés szaklabor	2		Szabadidőmenedzsment	4
	Szabadidőmenedzsment	3		Turizmusmenedzsment	5
	Turizmusmenedzsment	4		Szakinformatika	3
	Turisztikai szakmai informatika	3			
Szakmai gyakorlat modul	Összefüggő szakmai gyakorlat	30		Szakmai gyakorlat modul	Féléves szakmai gyakorlat
	<b>Összesen</b>	<b>84</b>		<b>Összesen</b>	<b>86</b>

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak –Vendéglátó szakirány			Turizmus-vendéglátás alapképzési szak			
Modul	Tantárgyak megnevezése	Kredit	Ismeretkör	Tantárgyak megnevezése	Kredit	
Kulcskompetencia modul	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 1.	2	Módszertani alapozó	Informatika 1	2	
	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 2.	2		Informatika 2	3	
	Üzleti kommunikáció	3	Üzleti alapozó	Üzleti kommunikáció	3	
Szakmai törzsmodul	Szakmai idegen nyelvű alapszintű ismeretek	2		Bevezetés az üzleti nyelvbe+Szaknyelv (1.-3.)	9	
	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 1. 2.	6				
Képzési terület szerinti közös modul	Marketing	4	Üzleti alapozó	Marketing	4	
	Jogi alapok	2	Társadalomtudományi	Jogi alapok	2	
	EU tanulmányok	2		EU tanulmányok	2	
Képzési ág szerinti közös modul	Pénzügy	3	Üzleti alapozó	Pénzügy	3	
	Menedzsment	3		Menedzsment	3	
<b>Vendéglátó szakirány</b>						
Szakmai törzsmodul	Turisztikai alapok	5	Akapszak törzs	Turizmus rendszere	5	
	Vendéglátás alapjai	2		Vendéglátás	5	
Szakirány-specifikus modul	Éttermi kultúra	3	Vendéglátás menedzsment specializáció	Üzletvezetés	5	
	Üzleti gazdálkodás	3		Gasztronómiai menedzsment	Gasztronómiai menedzsment	4
	Vendéglátó üzlet	3				
	Gasztronómiai rendezvények szervezése	3				
	Vendégkapcsolatok	2		Étel- és italismeret	Étel- és italismeret	3
	Melegkonyhai ételismeret	2				
	Italismeret	2				
Szakmai gyakorlat modul	Összefüggő szakmai gyakorlat	30	Szakmai gyakorlat modul	Féléves szakmai gyakorlat	30	
<b>Összesen</b>		<b>84</b>		<b>Összesen</b>	<b>83</b>	

## A szakmai gyakorlat rendszere

A féléves szakmai gyakorlat az elméleti tanulmányok lezárását követően egy félév időtartamú,(14 hét, 560 óra), 30 kredit értékű képzési egység.

A szakmai gyakorlat célja a szakképzettségnek megfelelő munkahelyen, munkakörben az elméleti és gyakorlati ismeretek összekapcsolása, a szakma gyakorlásához szükséges munkavállalói kompetenciák munkafolyamatokban történő fejlesztése, az anyag - eszköz-technológia ismeretek és gyakorlati jártasságok, valamint a munkafolyamatokban a személyi kapcsolatok és együttműködés, feladatmegoldásokban az értékelő és önértékelő magatartás, az innovációs készség fejlesztése.

Az összefüggő szakmai gyakorlat célja, hogy a hallgató gazdálkodó szervezeti környezetben fejlessze tudását és érje el az elvárt kompetenciákat, amelyek birtokában képessé válik adott munkakör ellátására. Ennek keretében a szakmai gyakorlóhelyet biztosító vállalkozás:

- valós szakmai tartalommal támogatja a hallgató képzését
- a szakképzettségének megfelelő munkakörben foglalkoztatva lehetővé teszi az elméleti és gyakorlati ismeretek összekapcsolását
- lehetővé teszi a szakma gyakorlásához szükséges munkavállalói kompetenciák munkafolyamatokban történő fejlesztését, az anyag - eszköz-technológia ismeretek és gyakorlati jártasságok megszerzését
- a munkafolyamatokban a személyi kapcsolatok és együttműködés, az értékelő és önértékelő magatartás, valamint az innovációs készség fejlesztését.

A szakmai gyakorlat a Szolnoki Főiskola által meghatározott képzési tevékenység, amelyet a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint a felsőoktatási szakképzési programnak, illetve a szak tantervének megfelelően terveznek, szerveznek és értékelnek. A szakmai gyakorlat programját a főiskola a KKK és a feltárt munkaerő-piaci kompetencia elvárások alapján készíti el

A szakmai gyakorlatot a képzés negyedik félévében, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara felsőoktatási gyakorlóhelyi nyilvántartásában szereplő szervezetnél kell letölteni. Szakmai gyakorlóhelynek minősül azon jogi személy, gazdálkodó szervezet, amely felsőoktatási szakképzésben, alapképzésben vagy mesterképzésben a felsőoktatási intézménnyel kötött együttműködési megállapodás, valamint a hallgatóval az Nftv. 44. § (1) bekezdés a) pontja szerint kötött hallgatói munkaszerződés alapján, az egybefüggő szakmai gyakorlatot biztosítja, és amelyet az Oktatási Hivatal a felsőoktatási intézmény adatainál szakmai gyakorlóhelyként nyilvántartásba vett. Gazdálkodó szervezeten a Polgári Törvénykönyv 685. § c) pontja szerinti gazdálkodó szervezetet kell érteni.

A Turizmus - Vendéglátás felsőoktatási szakképzésben résztvevő hallgatók esetében a szakképzettség alapján betölthető munkakörök ellátásához a hallgatóknak általános vezetői, szak- és szakirányspecifikus kompetenciákat kell megszerezniük.

Az általános vezetői kompetenciák elérése érdekében a szakmai gyakorlat alatt a hallgató:

- megismeri a vállalkozás/szervezet felépítését, a szervezeti egységeket, a döntés rendszerét, a kiemelt tevékenységi területeket és munkafolyamatokat,
- munkavégzése során megfelelő szakmai irányítás mellett betekintést nyer a vezetők tervezési, szervezési, irányítási és ellenőrzési munkájának kiemelt elemeire és lehetőség szerint részt vesz a döntések előkészítéséhez kapcsolódó feladatokban.



### Turizmus szakirány specifikus szakmai követelményei

- ismerje meg a turisztikai kereslet-kínálat üzletspecifikus főbb elemeit
- vegyen részt az utazásszervezés munkafolyamatában
- ismerje meg turisztikai vállalkozások működésének szabályait, a turisztikai munkaköröket
- az ügyfélszolgálati irodai tevékenység teljes körű megismerése, a külföldi fizetőeszközök vételére és eladására vonatkozó ismeretek elsajátítása, valamint a vasúti, légi és hajózási ismeretek megszerzése.

A szakmai gyakorlattal szemben alapvető követelmény, hogy a hallgató fenti témakörökben képes legyen a beutaztató, kiutaztató programok összeállítására, kialakítani a kínálat értékesítési feltételrendszerét, megtervezni a termék marketing akcióprogramját, tervezni, szervezni, koordinálni a térség/vállalkozás marketing eszközeit, elemezni, értékelné a táji és ember alkotta adottságokra épülő regionális és lokális termékfejlesztési lehetőségeket.

A gyakorlat célja, hogy a hallgatók a fogadó cég/vállalat munkatársa mellett foglalkoztatva megismerjék és gyakorolják az utazási irodai/utazásszervezési, rendezvény- és programszervezési, valamint szolgáltatási munkafolyamatokat. Betekintést kapjanak a különböző munkaterületek feladataiba, és aktívan részt vegyenek a melléjük rendelt munkatársak napi feladatainak elvégzésében. A gyakornoki feladatokat és munkaterületeket a fogadó cég/vállalat vezetője határozza meg úgy, hogy a hallgató-megfelelő irányítás mellett - áttekintést kapjon a gyakorlati hely egészéről. A gyakorlatot olyan színvonalas, a végzett szaknak megfelelő gyakorlati helyen (utazási iroda, turisztikai vállalkozás) kell teljesíteni, ahol a foglalkoztatás lehetőségei, illetve feltételei adottak és a gyakorlati követelményrendszer előírásai érvényesíthetők.

### Vendéglátás szakirány specifikus szakmai követelményei

A szakmai gyakorlattal szemben alapvető követelmény, hogy a hallgató

- ismerje meg a vendéglátó üzlet kereslet-kínálat üzletspecifikus problémáit,
- vegyen részt az értékesítés munkafolyamatában,
- ismerje meg a vendéglátó vállalkozások működésének szabályait, a vendéglátás munkaköreit.
- teljesítés után megismerje a vendéglátó üzletek működésének fő jellemzőit,
- az üzletvezetés taktikai technikáit,
- a tárgyi és a személyi erőforrások hasznosításának hatékony módjait.

A gyakorlat célja, hogy a gyakornokok a fogadó üzlet szakemberei mellé beosztva gyakorlati tapasztalatot szerezzenek a vendéglátó egység üzemeltetésének különböző területein. A konyhai gyakorlat során a gyakornokok ismerjék meg az árubeszerzéssel, a raktározással, a nyersanyagok előkészítésével kapcsolatos feladatokat és műveleteket, szerezzenek tapasztalatot a konyhatechnikai (meleg-, hidegkonyha) műveletek és eljárások terén, ismerjék meg az üzlet ételválasztékát, az ételek elkészítésének módját és a helyes tálalás követelményeit. Vállaljanak aktív szerepet a konyha és a hozzá tartozó munkaterületek napi feladatainak ellátásában, lehetőség szerint vegyenek részt éttermi rendezvények előkészítésében, lebonyolításában. A gyakornokok a közegészségügyi (higiéniai) követelmények szigorú betartásával végezzék munkájukat.

Az éttermi gyakorlat során a gyakornokok szerezzenek jártasságot az éttermi munka gyakorlati feladataiban, alkalmazzák a különböző terítési módokat, az étel- és italfelhasználás különböző módzatait. Ismerjék meg az üzlet étel- és italválasztékát, valamint azok felhasználásának követelményeit és gyakorlatát. Aktívan vegyenek részt az étterem napi üzemeltetési feladatainak ellátásában, éttermi rendezvények lebonyolításában.

SZOLNOKI FŐISKOLA



# TANTERV

érvényes a

**2015/2016. tanévtől  
felmenő rendszerben**

## **TURIZMUS- VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉSI SZAK**

**LEVELEZŐ TAGOZAT**

**Szakirányok**

➤ **Turizmus szakirány**

Szolnok

**MINTATANTERV**  
**Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak levelező tagozat**

Megnevezés		Félév																Össz. kreditérték	Kontaktórák száma	Képzés összes óraszama
		1				2				3				4						
Sorszám	Tananyagegység / Tananyagelem	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontaktóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás			
<b>Felsőoktatási alapozó modul</b>																				
1.	Munkaerő-piaci ismeretek									10	2	K						2	10	
2.	Idegen nyelvi alapszintű ismeretek	10	2	K														2	10	
3.	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 1.	5	2	K	+													2	5	
4.	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 2.					10	3	K	+									3	10	
5.	Üzleti kommunikáció					14	3	K	+									3	14	
<b>Gazdaságtudományok modul</b>																				
1.	Közgazdaságtani alapok	18	5	K														5	18	
2.	Vállalatgazdaságtani ismeretek					14	2	K										2	14	
3.	Marketing	14	4	K	+													4	14	
4..	Jogi alapok	10	2	K	+													2	10	
5..	EU tanulmányok	10	2	K	+													2	10	
<b>Képzési ág szerinti közös modul</b>																				
1.	Pénzügy					10	3	K	+									3	10	
2.	Menedzsment	10	3	K	+													3	10	

Megnevezés		Félév																Össz. kreditérték	Kontatórák száma	Képzés összes óraszama
Sorszám	Tananyagegység / Tananyagelem	1				2				3				4						
		Kontatóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontatóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontatóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás	Kontatóra	Kredit	Számonkérés	Beszámítás			
<b>Szakmai törzsmodul</b>																				
7.	Turisztikai alapok	18	5	K	+													5	18	
8.	Szálláshelyszolgáltatási alapismeretek	10	2	K														2	10	
9.	Vendéglátás alapjai	10	2	K														2	10	
10.	Szakmai idegen nyelvi alapszintű ismeretek					18	3	K	+									3	18	
11.	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 1.					18	3	K	+									3	18	
12.	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 2.									18	3	K	+					3	18	
<b>Turizmus szakirány</b>																				
<b>Szakirány specifikus modul</b>																				
17.	Desztinációföldrajz					14	2	K										2	14	
18.	Kultúrák emlékei					10	2	K										2	10	
19.	Idegenvezetési alapok									14	2	K						2	14	
20.	Utazásszervezési ismeretek						2	K	+									2	18	
21.	Turisztikai termékek 1. (Természeti turizmus)					10	2	K										2	10	
22.	Turisztikai termékek 2. (Egészségturizmus)									14	3	K						3	14	
23.	Szabadidőmenedzsment					14	4	K	+									4	14	
24.	Turizmusmenedzsment									18	5	K	+					5	18	
25.	A szállodai szolgáltatások szervezése									14	3	K						3	14	
26.	Kiállítás és esemény szervezés					10	2	K										2	10	
27.	Turisztikai rendezvényszervezés									10	2	K						2	10	
28.	Turisztikai szakmai informatika									10	3	K	+					3	10	
29.	Desztináció és kapcsolati menedzsment									18	4	K	+					4	18	
30.	Utazásszervezés szaklabor									10	2	K	+					2	10	
31.	Szakedolgozati konzultáció									5	1	Gy						1	5	
32.	Összefüggő szakmai gyakorlat*													240	30	Gy	+	30		240
<b>Összesen turizmus szakirány</b>		<b>115</b>	<b>29</b>	<b>11K</b>		<b>156</b>	<b>31</b>	<b>12K</b>		<b>141</b>	<b>30</b>	<b>10K 1Gy</b>		<b>240</b>	<b>30</b>	<b>1Gy</b>		<b>120</b>	<b>412 + 240</b>	

**A képzés teljesítésének kritériumkövetelményei:**

<b>Ssz.</b>	<b>Megnevezés</b>	<b>Időtartam</b>	<b>Teljesítés határideje</b>	<b>Igazolása</b>
1.	Nyári vállalati gyakorlat	80 óra	3. szemeszter kezdete	szakfelelősi aláírás a gyakorlati igazolás alapján

Az alapképzésbe való kreditbeszámítás terve

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak –turizmus szakirány			Turizmus-vendéglátás alapképzési szak		
Modul	Tantárgyak megnevezése	Kredit	Ismeretkör	Tantárgyak megnevezése	Kredit
Kulcskompetencia modul	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 1.	2	Módszertani alapozó	Informatika 1	2
	Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek 2.	2		Informatika 2	3
	Üzleti kommunikáció	3	Üzleti alapozó	Üzleti kommunikáció	3
Szakmai törzsmodul	Szakmai idegen nyelvű alapszintű ismeretek	3		Bevezetés az üzleti nyelvbe+Szaknyelv (1.-3.)	9
	Szakmai idegen nyelvi ismeretek 1. 2.	6			
Képzési terület szerinti közös modul	Marketing	4	Üzleti alapozó	Marketing	4
	Jogi alapok	2	Társadalomtudományi	Jogi alapok	2
	EU tanulmányok	2		EU tanulmányok	2
Képzési ág szerinti közös modul	Pénzügy	3	Üzleti alapozó	Pénzügy	3
	Menedzsment	3		Menedzsment	3
<b>Turizmus szakirány</b>					
Szakmai törzsmodul	Turisztikai alapok	5	Alapszak törzs	Turizmus rendszere	5
	Desztináció és kapcsolati menedzsment	4		Intézményi kapcsolatrendszer	4
Szakirány-specifikus modul	Utazásszervezési ismeretek	3		Utazásszervezés és értékesítés	4
	Utazásszervezés szaklabor	2		Szabadidőmenedzsment	4
	Szabadidőmenedzsment	3		Turizmusmenedzsment	5
	Turizmusmenedzsment	4		Szakinformatika	3
	Turisztikai szakmai informatika	3			
Szakmai gyakorlat modul	Összefüggő szakmai gyakorlat	30	Szakmai gyakorlat modul	Féléves szakmai gyakorlat	30
	<b>Összesen</b>	<b>84</b>		<b>Összesen</b>	<b>86</b>

## A szakmai gyakorlat rendszere

A féléves szakmai gyakorlat az elméleti tanulmányok lezárását követően egy félév időtartamú, (240 óra), 30 kredit értékű képzési egység.

A szakmai gyakorlat célja a szakképzettségnek megfelelő munkahelyen, munkakörben az elméleti és gyakorlati ismeretek összekapcsolása, a szakma gyakorlásához szükséges munkavállalói kompetenciák munkafolyamatokban történő fejlesztése, az anyag - eszköz-technológia ismeretek és gyakorlati jártasságok, valamint a munkafolyamatokban a személyi kapcsolatok és együttműködés, feladatmegoldásokban az értékelő és önértékelő magatartás, az innovációs készség fejlesztése.

Az összefüggő szakmai gyakorlat célja, hogy a hallgató gazdálkodó szervezeti környezetben fejlessze tudását és érje el az elvárt kompetenciákat, amelyek birtokában képessé válik adott munkakör ellátására. Ennek keretében a szakmai gyakorlóhelyet biztosító vállalkozás:

- valós szakmai tartalommal támogatja a hallgató képzését
- a szakképzettségnek megfelelő munkakörben foglalkoztatva lehetővé teszi az elméleti és gyakorlati ismeretek összekapcsolását
- lehetővé teszi a szakma gyakorlásához szükséges munkavállalói kompetenciák munkafolyamatokban történő fejlesztését, az anyag - eszköz-technológia ismeretek és gyakorlati jártasságok megszerzését
- a munkafolyamatokban a személyi kapcsolatok és együttműködés, az értékelő és önértékelő magatartás, valamint az innovációs készség fejlesztését.

A szakmai gyakorlat a Szolnoki Főiskola által meghatározott képzési tevékenység, amelyet a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint a felsőoktatási szakképzési programnak, illetve a szak tantervének megfelelően terveznek, szerveznek és értékelnek. A szakmai gyakorlat programját a főiskola a KKK és a feltárt munkaerő-piaci kompetencia elvárások alapján készíti el

A szakmai gyakorlatot a képzés negyedik félévében, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara felsőoktatási gyakorlóhelyi nyilvántartásában szereplő szervezetnél kell letölteni. Szakmai gyakorlóhelynek minősül azon jogi személy, gazdálkodó szervezet, amely felsőoktatási szakképzésben, alapképzésben vagy mesterképzésben a felsőoktatási intézménnyel kötött együttműködési megállapodás, valamint a hallgatóval az Nftv. 44. § (1) bekezdés a) pontja szerint kötött hallgatói munkaszerződés alapján, az egybefüggő szakmai gyakorlatot biztosítja, és amelyet az Oktatási Hivatal a felsőoktatási intézmény adatainál szakmai gyakorlóhelyként nyilvántartásba vett. Gazdálkodó szervezeten a Polgári Törvénykönyv 685. § c) pontja szerinti gazdálkodó szervezetet kell érteni.

A Turizmus - Vendéglátás felsőoktatási szakképzésben résztvevő hallgatók esetében a szakképzettség alapján betölthető munkakörök ellátásához a hallgatóknak általános vezetői, szak- és szakirányspecifikus kompetenciákat kell megszerezniük.

Az általános vezetői kompetenciák elérése érdekében a szakmai gyakorlat alatt a hallgató:

- megismeri a vállalkozás/szervezet felépítését, a szervezeti egységeket, a döntés rendszerét, a kiemelt tevékenységi területeket és munkafolyamatokat,
- munkavégzése során megfelelő szakmai irányítás mellett betekintést nyer a vezetők tervezési, szervezési, irányítási és ellenőrzési munkájának kiemelt elemeire és lehetőség szerint részt vesz a döntések előkészítéséhez kapcsolódó feladatokban.

### Turizmus szakirány specifikus szakmai követelményei

- ismerje meg a turisztikai kereslet-kínálat üzletspecifikus főbb elemeit
- vegyen részt az utazásszervezés munkafolyamatában
- ismerje meg turisztikai vállalkozások működésének szabályait, a turisztikai munkaköröket
- az ügyfélszolgálati irodai tevékenység teljes körű megismerése, a külföldi fizetőeszközök vételére és eladására vonatkozó ismeretek elsajátítása, valamint a vasúti, légi és hajózási ismeretek megszerzése.

A szakmai gyakorlattal szemben alapvető követelmény, hogy a hallgató fenti témakörökben képes legyen a beutaztató, kiutaztató programok összeállítására, kialakítani a kínálat értékesítési feltételrendszerét, megtervezni a termék marketing akcióprogramját, tervezni, szervezni, koordinálni a térség/vállalkozás marketing eszközeit, elemezni, értékelni a táji és ember alkotta adottságokra épülő regionális és lokális termékfejlesztési lehetőségeket.

A gyakorlat célja, hogy a hallgatók a fogadó cég/vállalat munkatársa mellett foglalkoztatva megismerjék és gyakorolják az utazási irodai/utazásszervezési, rendezvény- és programszervezési, valamint szolgáltatási munkafolyamatokat. Betekintést kapjanak a különböző munkaterületek feladataiba, és aktívan részt vegyenek a melléjük rendelt munkatársak napi feladatainak elvégzésében. A gyakornoki feladatokat és munkaterületeket a fogadó cég/vállalat vezetője határozza meg úgy, hogy a hallgató-megfelelő irányítás mellett - áttekintést kapjon a gyakorlati hely egészéről. A gyakorlatot olyan színvonalas, a végzett szaknak megfelelő gyakorlati helyen (utazási iroda, turisztikai vállalkozás) kell teljesíteni, ahol a foglalkoztatás lehetőségei, illetve feltételei adottak és a gyakorlati követelményrendszer előírásai érvényesíthetők.

Levelező tagozaton az előzetes munkatapasztalat megfelelően hiteles igazolásokkal, referenciákkal és gyakorlati beszámolóval, kérvényre, a szakfelelős véleménye alapján beszámítható.