

**TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS
FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS**

| | |
|---|---|
| Szakfelelős: | Dr. Könyves Erika egyetemi docens |
| Indított szakirányok | turizmus |
| Képzési terület, képzési ág | Gazdaságtudományok képzési terület üzleti képzési ág |
| Képzési ciklus: | felsőoktatási szakképzés |
| Képzési forma (tagozat): | állami ösztöndíjas, önköltséges - nappali, levelező |
| Szakért felelős kar: | Gazdaságtudományi Kar |
| Képzési idő: | Félévek száma: 4 félév Az oklevélhez szükséges kreditek száma: 120 kredit Összes kontaktóra száma: 1435 óra |
| Szakmai gyakorlat ideje, kreditje, jellege: | A képzés 4 féléves, a 4. félévben szakmai gyakorlaton vesznek részt a hallgatók, záródolgozatot készítenek és záróvizsgát tesznek. |
| Alapképzési szakokon történő kreditbeszámítás: | a besorolási szakokra való továbblépésben beszámítandó 90 kredit, elméleti ismeretként: 60 kredit, gyakorlati ismeretként 30 kredit |

A szak képzési és kimeneti követelményei (1. melléklet a 39/2012. (XI. 21.) EMMI rendelethez):

Felsőoktatási szakképzésben valamennyi felsőoktatási szakképzés közös moduljának jellemzői

1. Munkaerő-piaci ismeretek

a) főbb kompetenciák, szakmai készségek:

- helyzetfelismerés és helyzetelemzés, logikus gondolkodás, kreativitás, ötletgazdagság;
- hiteles kommunikáció, önmenedzselés, határozottság és céltudatosság;
- felelős munkavállalói magatartás, döntésképeség;
- önfoglalkoztatási kompetenciák, vállalkozói magatartás;
- udvariasság, kulturált és etikus magatartás;
- a munka világában az értékrend ismerete és betartása;
- a munkáltatói elvárásoknak megfelelő magatartás és teljesítmény;

b) a szakmai követelmény:

- a munkaerőpiac alapfogalmainak ismerete;
- gazdálkodó szervezetek fogalmának, típusainak ismerete;
- adott vállalkozás esetén a munkajogi előírások értelmezése;
- a munkavállalói jogok és kötelezettségek ismerete;
- álláskeresési technikák alkalmazása (szakmai önéletrajz készítés), interjúkon siker elérése;
- alkalmazkodás az önfoglalkozási korlátokhoz, a vállalkozás szakmai és jogi kereteihez;
- alkalmazkodás a hazai és a nemzetközi munkaerő-piaci változásokhoz;

- aktuális jogi és eljárási szabályok ismerete az EGT tagállamaiban történő munkavállaláshoz.

2. Idegen nyelvi alapszintű ismeretek

a) főbb kompetenciák, szakmai készségek:

- alapszintű beszédképesség;
- alapszintű szöveg hallás utáni megértése;
- olvasott szöveg megértése, alapszintű nyelvtudás az írásbeli válasz elkészítéséhez;

b) a szakmai követelmény:

- idegen nyelven, alapfokon történő kommunikáció, írásban és szóban;
- egyszerűbb idegen nyelvi szöveg megértése és fordítása (idegen nyelvről anyanyelvre);
- a képzési terület sajátosságainak megfelelő szükséges idegen nyelvű szoftverek használata útmutatás alapján; a kezelőfelületek használata, a felhasználónak készített leírások, üzenetek megértése és alkalmazása.

3. Szakmai és pénzügyi információfeldolgozási alapismeretek

a) főbb kompetenciák, szakmai készségek:

- informatikai alapkompentenciák - egy operációs rendszer alapszolgáltatásainak használata, egy szövegszerkesztő, táblázatkezelő, böngésző, prezentációkészítő - biztonságos birtoklása;
- szakmai informatikai programok felhasználói szintű ismerete és felhasználói készség annak használatával kapcsolatban;
- infokommunikációs rendszerek használata;
- logikus gondolkodás, felelősségtudat a szakmai feladatok megoldásában;
- alapvető pénzügyi és adózási ismeretek, valamint ezek alkalmazása konkrét számítási feladatokban;

b) a szakmai követelmény:

- ECDL alapkövetelményei;
- problémák/feladatok megoldásában a gazdálkodó szervezet adminisztrációs, információs és kommunikációs rendszereinek szakszerű használata;
- egyszerű, a hétköznapi életben előforduló számítási feladatok megoldása számítógép használatával (pl. százalékszámítás, kamatos kamat, ÁFA- és adószámítások, számlázási alapismeretek stb.);
- a döntési folyamatokban az információs rendszer és adatbázisának aktív használata;
- számítógép hálózati szolgáltatások ismerete és alkalmazása adott feladatok megoldásához;
- a képzési terület sajátosságainak megfelelő adatbázisok kezelése, a meglévő adatbázisokból lekérdezési feladatok meghatározása és megoldása adott szakmai cél szerint.

4. Kommunikációs ismeretek

a) főbb kompetenciák, szakmai készségek:

- szakmai kommunikáció megértése és szakszerű alkalmazása szóban és írásban;
- az adott szakma/képzési ág témakörében anyanyelven eredményes szakmai kommunikáció;
- fejlett beszédképesség, megfelelő szakmai szókincs, nyelvhelyesség, közérthetőség;
- időtervezés, információátadás;

b) a szakmai követelmény:

- tárgyalásokon való képviselő, a kommunikációs eszköztár használata a tárgyalástechnika és az üzleti szabályok figyelembevételével;
- a szakmai álláspontok meggyőző képviselő; hiteles kommunikáció; érvelési technikák és a szakmai érvrendszer ismerete, használata, képviselő;
- együttműködés a munkatársakkal;

- kommunikáció a széles értelemben vett megrendelővel, ügyféllel;
- együttműködés a szakmai partnerekkel, helyi önkormányzatokkal, kamarákkal, kormányhivatallal, médiával és a munkatársakkal, új üzleti kapcsolatok építése, sikeres kommunikáció a gazdasági élet valamennyi szereplőjével;
- üzleti levél/üzenetkészítés;
- az alapvető kommunikációs módszerek és technikák ismerete és szakszerű alkalmazása.

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

1. A felsőoktatási szakképzés megnevezése: turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés (Tourism and Catering at ISCED level 5)

2. A szakképzettség oklevélben történő megjelölése:

- szakképzettség:

- felsőfokú közgazdász-asszisztens turizmus szakirányon
- felsőfokú közgazdász-asszisztens vendéglátó szakirányon

- a szakképzettség angol nyelvű megjelölése:

- Economist Assistant in Tourism and Catering Specialized in Tourism
- Economist Assistant in Tourism and Catering Specialized in Catering

- választható szakirányok: turizmus (Tourism), vendéglátó (Catering)

3. Képzési terület: gazdaságtudományok

Képzési ág: üzleti

Besorolási alapképzési szak: turizmus-vendéglátás

A felsőoktatási szakképzettséggel legjellemzőbben betölthető FEOR szerinti munkakör(ök):

1331 Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

1335 Kulturális tevékenységet folytató egység vezetője

1339 Egyéb kereskedelmi, vendéglátó és hasonló szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője

3631 Konferencia- és rendezvényszervező

3639 Egyéb, máshova nem sorolható üzleti jellegű szolgáltatás ügyintézője

3641 Utazási tanácsadó, szervező, idegenforgalmi ügyintéző

4221 Utazásszervező, tanácsadó

4222 Recepció

4223 Szállodai recepció

5131 Vendéglős

5132 Pincér

5133 Pultos

5233 Idegenvezető

4. A képzési idő félévekben: 4 félév

A felsőoktatási szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 120 kredit

- az elméleti és gyakorlati képzés aránya: 55%-45%;

- az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama teljes idejű képzésben: 1 félév, legalább 560 óra. Részidős képzésben a szakmai gyakorlat: hat hét, legalább 240 óra. Részidős képzésben az összefüggő gyakorlat időtartama három hét;

- a besorolási szakon való továbbtanulás esetén a beszámítandó kreditek száma: legalább 90 kredit;

- a képzési terület szerinti továbbtanulás esetén beszámítandó kreditek száma: legalább 30 kredit.

5. A különböző képzési formák megszervezésére vonatkozó egyéb követelmények:
Részidős képzésben a tanóra száma a teljes idejű képzés óraszámának legalább 30%-a.

6. A felsőoktatási szakképzés célja:

A felsőoktatási szakképzés célja a turizmus és a vendéglátás vállalkozásaiban és nonprofit szervezeteiben szakmai idegen nyelvet beszélő, gyakorlattal is rendelkező szakemberek képzése. A végzett hallgatók képesek a turizmusban és a vendéglátásban működő mikro- és kisvállalkozások alapítására, vezetésére és működtetésére, valamint közép-, és nagyvállalatok egyes részlegének vezetésére, 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 szerezzenek a különböző helyekre települt, eltérő szintű, felszereltségű, üzemméretű és eltérő céllal üzemelő vendéglátóhelyek (étterem, cukrászda, kisvendéglő, csárda, intézményi étkeztetés egységei stb.) működtetésében.

7. A képzésben elsajátítandó kompetenciák

a) tudás, jártasság (a megértés és felismerés, a gyakorlat és a szociális területen):

- ismerik a turizmus és vendéglátás fogalmait, működési rendszerét és társadalmi-gazdasági hatásait;

- ismerik a turizmus és vendéglátás hazai és nemzetközi piacának alapvető jellemzőit,

- alkalmasak a vendéggel való kapcsolattartásra, munkájukat etikus, szolgáltatói attitűd jellemzi;

- ismerik és képesek a munkaterületükön használt szakmai szoftverek alkalmazására,

- képesek egy idegen nyelven, középfokon, írásban és szóban kommunikálni, szakterületükhöz tartozó munkafeladatok végrehajtása során;

- ismerik a turisztikai és vendéglátó marketing eszközrendszerét és alkalmasak a vállalkozások marketing tevékenységében történő közreműködésre (részvétel marketing tervek elkészítésében, termékek reklámozásával kapcsolatos feladatok végrehajtásában stb.);

- ismerik a szállásadó vállalkozások típusait és működési folyamatait, alkalmasak recepciós, szállodai portás, house-keeping és szobafoglalási feladatok ellátására és a szálláshelyi vendéglátó egységekben jelentkező feladatok elvégzésére;

- ismerik a turisztikai és vendéglátó rendezvények főbb típusait, jellemzőit és képesek rendezvényszervezési feladatok ellátására;

turizmus szakirányon továbbá

- ismerik a turizmus földrajzi alapjait, képesek magyar és nemzetközi turizmusföldrajzi ismereteiket alkalmazni a turisztikai termékek tervezése és értékesítése során;

- ismerik a magyar és külföldi kultúrák értékeit, a művelődéstörténet főbb eseményeit, képesek ezen ismereteik alapján interkulturális szemléletet kialakítani;

- ismerik a turisztikai desztinációk működését és képesek térszervezési ismereteiket alkalmazni a turisztikai desztinációs feladatok végrehajtása során;

- ismerik az utazásszervezés és -közvetítés üzletágait, alkalmasak utazási irodai referensi, ügyintézői és tanácsadói feladatok elvégzésére;

- ismerik a vendéglátás, mint kiemelt kínálati elem szerepét a turizmus és szállásadás területén, képesek a turisztikai termékek összeállításakor és értékesítésekor vendéglátói ismereteiket alkalmazni;

- választásuk szerint beható ismeretekkel rendelkeznek a turizmus egy területén és ezáltal képesek az ezen a területen működő vállalkozásokban, intézményekben jelentkező speciális tevékenységek ügyintézői, asszisztensi munkaköri feladatainak ellátására (egészségturizmus, falusi turizmus);

vendéglátó szakirányon továbbá

- a szakmai elvárásoknak megfelelő mélységben ismerik az ételkészítés és az értékesítés során felhasznált élelmiszereket, illetve italokat és élvezeti szereket;

- ismerik és képesek a gyakorlatban is alkalmazni a vendéglátásban előírt higiéniai, élelmiszer-biztonsági szabályokat;

- ismerik az ételkészítési, illetve értékesítési folyamatokat, képesek ellátni ezek különböző részfolyamatait, képes fogyasztóhatósági döntés meghozatalára, belső képzések megtartására;

- képesek részt venni a minőségirányítási, élelmiszer-biztonsági rendszerek képesítésének folyamatában, ezek működtetésében és belső felülvizsgálatában;

- alkalmasak arra, hogy a vendéglátásban jelentkező általános, illetve speciális táplálkozási igényeket adekvát módon kielégítsék;

- mikrobiológiai alapismereteket szereznek az élelmiszerek tartósítása, élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések területén;

- ismerik a vendéglátás alapvető gépeit, műszaki berendezéseit, eszközeit;

- ismerik a vendéglátás szervezési-vezetési fő- és részfolyamatait, gazdálkodási összefüggéseit, képesek ezek gyakorlati alkalmazására;

- képesek üzleti tervek elkészítésében tevékenyen közreműködni, illetve elemzéseket készíteni;

b) személyes, társas és módszerkompetenciák:

- problémafeltárás;

- kommunikációs készség;

- csapatmunkában való dolgozás, együttműködési készség;

- gyakorlatias feladatértelmezés;

- rendszerekben való gondolkodás;

- döntésképesség;

- eredményorientáltság;

- álláskeresési technikák alkalmazása, munkavállalói jogok és kötelezettségek ismerete.

8. A felsőoktatási szakképzés moduljai és azok kreditértékei:

- valamennyi felsőoktatási szakképzés közös kompetencia modulja: 12 kredit;

- a képzési terület szerinti közös modul: 21 kredit, amelyből a képzési ág szerinti közös modul: 6 kredit;

- a szakképzési modul: 87 kredit, amelyből az összefüggő szakmai gyakorlat: 30 kredit és a szakirány szerinti modul: 57 kredit.

9. A felsőoktatási szakképzés összefüggő szakmai gyakorlatának követelményei:

A szakmai gyakorlat a képzés negyedik félévében, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara felsőoktatási gyakorlóhelyi 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 egyéb gazdálkodó szervezetnél végzett gyakorlat.

10. 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.

A szakmai gyakorlat leírása

A szakmai gyakorlat jelentkezési és teljesítési szabályait a Debreceni Egyetem Tanulmányi és Vizsgaszabályzata, illetve annak kari fejezete tartalmazza.

A képzés szakaszainak lezárása

A képzés szakaszainak lezárásával kapcsolatos szabályokat a Debreceni Egyetem Tanulmányi és Vizsgaszabályzata, illetve annak kari fejezete tartalmazza.

Szakmai záróvizsgára bocsátás feltétele iskolai rendszerű képzés esetén: az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, valamint a záródolgozat benyújtása és annak a kari szabályzat szerinti bírálata és elfogadása.

A felsőoktatási szakképzés hallgatóinak a gyakorlati helyükhöz kapcsolódóan záródolgozatot kell készíteniük. A dolgozatban a gyakorlati helyhez kapcsolódó gyakorlati témát kell feldolgozniuk. A dolgozat terjedelme minimum 20 oldal.

A dolgozat felépítése:

Bevezetés

A gyakorlati hely rövid bemutatása

A kiválasztott téma bemutatása, értékelése

Összefoglalás

A dolgozatnak külön szakirodalmi áttekintést nem kell tartalmaznia, de a dolgozataból ki kell derülnie, hogy a témához kapcsolódó legfontosabb irodalmat a hallgató ismeri. A dolgozatban legalább 5-6 magyar nyelvű írott irodalomnak szerepelnie kell, amire a megfelelő helyen hivatkozni is kell a hallgatónak.

A dolgozat formai követelményeire (ábrák, táblázatok, stb.) az alapképzési szakok szakdolgozati követelményeit kell alkalmazni. A dolgozatokhoz konzulensnek kell felvenni, a képzés 3. félévében.

A dolgozatot a konzulens értékeli. A konzulensnek a dolgozat záróvizsgára bocsáthatóságáról kell nyilatkoznia. A bírálónak a dolgozatról rövid szöveges értékelést kell készítenie, és ötfokozatú érdemjeggyel értékelnie. A dolgozatok esetében tanszéki védelem nincsen. A dolgozatot a záróvizsgán elő kell adni, és a hallgató ott kapja a dolgozat végső értékelését.

A felsőoktatási szakképzés lezárásaként záróvizsgát kell tenniük. A záróvizsga 2 részből áll:

- záródolgozat bemutatása
- komplex szóbeli vizsga, amely átfogja a szakképzettség szempontjából fontos törzsanyagot

A záróvizsga mindkét részét (a záródolgozat megvédését és a szakhoz kapcsolódó komplex vizsgát) ötfokozatú érdemjeggyel kell minősíteni. A záróvizsga eredményét a két érdemjegy egyszerű számtani átlaga adja.

Az oklevél értékelése

Az oklevél minősítését a képzésben az adott szak súlyozott tanulmányi átlageredménye és a záróvizsga eredményének egyszerű számtani átlaga adja.

A komplex záróvizsga eredményét két tizedes pontossággal kell meghatározni, a szóbeli vizsga és a diplomavédelem érdemjegyeinek átlagaként.

A szak tanterve

| Sorszám | A modulok és azok tárgyai | Félévek | | | | Kredit | Számonekérés |
|---------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------------------|
| | | 1. | 2. | 3. | 4. | | |
| | Kulcskompetencia modul | | | | | 12 | |
| 1 | Kommunikáció alapjai | | 0+2 | | | 2 | gyj |
| 2 | Szakmai és pénzügyi információ feldolgozási alapismeretek | 2+2 | | | | 3 | gyj |
| 3 | Munkaerőpiaci ismeretek | 2+0 | | | | 3 | koll |
| 4 | Szakmai idegennyelvi alapok | 0+2 | 0+2 | | | 2/2 | gyj/gyj |
| | Képzési terület szerinti közös modul | | | | | 15 | |
| 1 | Közgazdaságtan alapjai | 2+1 | | | | 3 | koll |
| 2 | Gazdasági jog alapjai | 2+0 | | | | 2 | koll |
| 3 | Pénzügyek alapjai | | 2+2 | | | 4 | gyj |
| 4 | Vállalatgazdaságtan | | 3+0 | | | 3 | koll |
| 5 | Statisztika | 2+2 | | | | 3 | gyj |
| | Képzési ág szerinti közös modul | | | | | 6 | |
| 1 | Számvitel alapjai | 2+2 | | | | 3 | gyj |
| 2 | Menedzsment alapjai | 2+0 | | | | 3 | koll |
| | Szakképzési modul szakiránnyal | | | | | 87 | |
| | Szakmai törzsmodul | | | | | 37 | |
| 1 | Marketing alapjai | | 2+1 | | | 3 | koll |
| 2 | Turizmus rendszere | 2+1 | | | | 5 | koll |
| 3 | Utazásszervezés | | | 2+1 | | 5 | gyj |
| 4 | Animáció | | | 0+2 | | 3 | gyj |
| 5 | Turisztikai termék | 2+2 | | | | 5 | koll |
| 6 | Turisztikai termékfejlesztés | | | 2+1 | | 5 | koll |
| 7 | Rendezvényszervezés | | | 2+0 | | 3 | koll |
| 8 | Szállodai értékesítés és marketing | | 2+1 | | | 4 | koll |
| 9 | Projektmenedzsment | | 2+1 | | | 4 | gyj |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | | 30 | 30 | írásbesli és szóbeli beszámoló |
| | Összes kredit szakirány nélkül | 32 | 22 | 16 | 30 | 100 | |
| | Szakirányok | | | | | | |
| | Turizmus szakirány | | | | | 20 | |
| 1 | Idegenforgalmi földrajz | | | 4+0 | | 6 | koll |
| 2 | Regionális politika és településfejlesztés | | 2+0 | | | 3 | koll |
| 3 | Turizmus marketing | | 2+1 | | | 3 | gyj |
| 4 | Turisztikai vállalkozások menedzsmentje | | 2+1 | | | 4 | gyj |
| 6 | Turisztikai régiók Magyarországon | | | 2+0 | | 4 | koll |
| | Összes kredit | 32 | 32 | 26 | 30 | 120 | |

Levelező munkarendű képzés esetén heti 1 kontaktóra félévente 5 kontaktórának felel meg.

Az alapképzésbe való kreditbeszámítás terve

| <i>a szakképzésből beszámítható ismeretek</i> | <i>az adott alapképzés tantervéből teljesítettnek számító ismeretek</i> |
|--|---|
| <i>képzési terület szerinti közös modul</i> | |
| <i>Közgazdaságtan alapjai</i> 3 kredit | <i>Vállalatgazdaságtan</i> 5 kredit. |
| <i>Vállalatgazdaságtan</i> 3 kredit | |
| <i>Pénzügyek alapjai</i> 4 kredit | <i>Pénzügytan</i> 6 kredit |
| <i>Gazdasági jog alapjai</i> 2 kredit | <i>Gazdasági jog</i> 3 kredit |
| <i>képzési ág szerinti közös modul</i> | |
| <i>Számvitel alapjai</i> 3 kredit | <i>Számvitel</i> 6 kredit |
| <i>Menedzsment alapjai</i> 3 kredit | <i>Menedzsment</i> 3 kredit |
| <i>képzési szak közös moduljai</i> | |
| <i>Turizmus rendszere</i> 5 kredit | <i>Turizmus rendszere</i> 4 kredit |
| <i>Utazásszervezés</i> 5 kredit | <i>Utazásszervezés</i> 3kredit |
| <i>Animáció</i> 3 kredit | <i>Animáció</i> 3 kredit |
| <i>Turisztikai termék</i> 5 kredit | <i>Turisztikai termék</i> 5 kredit |
| <i>Marketing alapjai</i> 3 kredit | <i>Marketing alapjai</i> 4 kredit |
| <i>Projektmenedzsment</i> 4 kredit | <i>Projektmenedzsment (szakirány v. C)</i> 4 kredit |
| <i>Turizmus szakirány</i> | |
| <i>Regionális politika és településfejlesztés</i> 3 kredit | <i>Regionális politika és településfejlesztés</i> 3 kredit |
| <i>Idegenforgalmi földrajz</i> 6 kredit | <i>Idegenforgalmi földrajz</i> 5 kredit |
| <i>Turisztikai vállalkozások menedzsmentje</i> 4 kredit | <i>Turisztikai vállalkozások menedzsmentje</i> 3 kredit |
| <i>Turizmus marketing</i> 3 kredit | <i>Turizmus marketing</i> 3 kredit |
| | <i>Tantárgyi kredit</i> 60 kredit |
| <i>Gyakorlati modul</i> 30 kredit | <i>Szakmai gyakorlat</i> 30 kredit |
| | <i>Összesen</i> 90 kredit |

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.