

## ❖ **TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS**

**1. A felsőoktatási szakképzés megnevezése:** turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés (Tourism and Catering)

**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, vendéglátás

**3. Képzési terület:** gazdaságtudományok

**4. A felsőoktatási szakképzettséggel legjellemzőbben betölthető**

**FEOR szerinti munkakörök:**

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 rendezvény szervező

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

**5. A képzési idő félévekben:** 4 félév

**6. A felsőoktatási szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:** 120 kredit

- A felsőoktatási szakképzés orientációja: gyakorlat-orientált (60-70 százalék).

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

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

## **7. A felsőoktatási szakképzés célja**

A képzés 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.

### **7.1. Az elsajátítandó szakmai kompetenciák**

#### **7.1.1. A közgazdász-asszisztens**

##### **a) tudása**

- Ismeri a gazdálkodástudomány legalapvetőbb fogalmait, elméleteit, tényeit, nemzetgazdasági és nemzetközi összefüggéseit a releváns gazdasági szereplőkre, funkciókra és folyamatokra vonatkozóan.

- Ismeri a gazdasági szervezetek felépítését és működését.

- Birtokában van a legalapvetőbb információgyűjtési, elemzési, feladat-, illetve problémamegoldási módszereknek.

- Ismeri a projektben, teamben és különböző munkaszervezeti formákban való részvétel, együttműködés szabályait és etikai normáit.

- Ismeri a turizmus és vendéglátás hazai és nemzetközi intézményrendszerét, jellemzőit és a rendszer elemeinek összefüggéseit.

- Ismeri a turizmus és vendéglátás hazai és nemzetközi piacának, és a piac szereplőinek jellemzőit, sajátosságait.

- Ismeri a turisztikai és vendéglátó marketing eszközrendszerét és alkalmas a vállalkozások marketing tevékenységében történő közreműködésre.

- Alapszintű rendezvényszervezői ismeretekkel rendelkezik.

- Ismeri a turizmus földrajzi vonatkozásait, a magyar és külföldi kultúrák értékeit, az általános művelődéstörténet főbb eseményeit.

- Ismeri az utazásszervezés és-közvetítés üzletágait, a vendéglátás szerepét a turizmus és szállásadás területén.

### **A vendéglátó szakirányon továbbá**

- Ismeri az ételkészítés és az értékesítés során felhasznált élelmiszereket, illetve italokat.

- Ismeri a vendéglátásban előírt higiéniai, minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabályokat, az ételkészítési, illetve értékesítési folyamatokat, ezek különböző részfolyamatait.

- Alapszintű mikrobiológiai alapismeretekkel rendelkezik az élelmiszerek tartósítása, élelmiszer-mérgezések, élelmiszer-fertőzések területén.

- Ismeri a vendéglátás alapvető gépeit, műszaki berendezéseit, eszközeit.

- Ismeri a vendéglátás szervezési-vezetési fő- és részfolyamatait, gazdálkodási összefüggéseit.

### **b) képességei**

- Elméleti, fogalmi és módszertani ismeretei felhasználásával képes a feladatának ellátásához szükséges tényeket, adatokat összegyűjteni, rendszerezni, egyszerűbb ok-sági összefüggéseket feltárni és következtetéseket levonni, javaslatokat megfogalmazni a szervezet rutin folyamataiban.

- Képes egyszerűbb gazdasági folyamatokat, eljárásokat megtervezni, megszervezni, végrehajtani. Hatékonyan kommunikál írásban és szóban.

- Egyszerűbb szakmai beszámolókat, értékeléseket, prezentációkat készít, illetve előad.

- Képes a szakterülethez tartozó egyes tudáselemek integrálására, gyakorlati alkalmazására.

- Képes a piac változásának felismerésére, az ahhoz való alkalmazkodásra, kapcsolódó döntések meghozatalára.

- Képes az egyes turisztikai szakterületen (elsősorban a szállásadás, vendéglátás, utazásszervezés területén) jelentkező feladatok és munkakörök ellátására, a turisztikai kis- és középvállalkozások piaci tevékenységének szervezésére és irányítására, részlegvezetői feladatok ellátására.

- Többnyelvű kommunikációra képes a vendégekkel és szakmai partnerekkel középfokon, írásban és szóban a szakterületükhöz tartozó munkafeladatok végrehajtása során.

- Képes a turisztikai és vendéglátó vállalkozások ügyfélkapcsolati területén jelentkező igények szakszerű kiszolgálására.

### **c) attitűdje**

- Kritikusan szemléli saját munkáját.

- Elkötelezett a minőségi munkavégzés iránt, betartja a vonatkozó szakmai, jogi és etikai szabályokat, normákat.

- Törekszik tudásának és munkakapcsolatainak fejlesztésére.

- Projektben, munkacsoportban szívesen vállal feladatot, együttműködő és nyitott, segítőkész, minden tekintetben törekszik a pontosságra.

- Fogékony az új információk befogadására, szakmai ismeretekre és módszertanokra.

- Nyitott önálló és együttműködést igénylő feladatokban való részvételre;

- Befogadó mások véleménye, továbbá az ágazati, regionális, nemzeti és nemzetközi (európai) értékek (ideértve a társadalmi, szociális és ökológiai, fenntarthatósági szempontokat is) iránt.

- Munkája során a szakma jogi és etikai szabályait, normáit betartva végzi tevékenységét.

### **d) autonómiája és felelőssége**

- Felelősséget vállal, illetve visel saját munkájáért, döntéseiért.

- Munkaköri feladatát önállóan végzi, szakmai beszámolóit, jelentéseit, kisebb prezentációit önállóan készíti. Szükség esetén munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.

- Az ügyfélkapcsolatokat önállóan és felelősségteljesen kezeli, a vezetői támogatás szükségességének önálló megítélésével.

- Felelősséget vállal a munkájával és magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi és etikai normák és szabályok betartásáért, tevékenysége következményeiért, javaslataiért, döntéseiért.

- Munkájukat a minőségi szempontok mindenkorai figyelembevételével végzi.

### **8. A felsőoktatási szakképzés moduljai és azok kreditértékei**

- valamennyi felsőoktatási szakképzés közös kompetencia modulja: 12 kredit;

- a képzési terület szerinti közös modul: 21 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. Idegennyelvi követelmény**

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.

### **11. A felsőoktatási szakképzésre történő felvétel feltételei**

A felvétel az egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés.