

PTE KTK
FOKSZ-TANTERV

ÜZLETI KÉPZÉSI ÁG
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

FOKSz2016

TELJES MUNKAIDŐS (NAPPALI) KÉPZÉS

Pécs, 2016.

1. ALAPVETŐ JELLEMZŐK

1.1 A SZAK FELELŐS VEZETŐI

A szak felelőse: Csapó János egyetemi tanár.

A szakmai gyakorlat felelőse (tutor) a szakon: Nagy Ákos egyetemi tanársegéd.

1.2 A SZAK KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEI

/2016.02.11./

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 30%-a.

6. A felsőoktatási szakképzés célja:

A felsőoktatási szakképzés célja a turizmus és a vendéglátás vállalkozásaiban és nonprofit szervezetekben 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 rendezvény-szervezési 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, élelmi- szer- 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-mérgezés, 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;
- döntésképeség;
- 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.

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;
- 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 beszédkészség;
- 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 információ feldolgozási 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 adó számítások, 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 képviselet, a kommunikációs eszköztár használata a tárgyalástechnika és az üzleti szabályok figyelembevételével;
- a szakmai álláspontok meggyőző képviselete; hiteles kommunikáció; érvelési technikák és a szakmai érvrendszer ismerete, használata, képviselete;
- 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.

1.3 A KÉPZÉS CÉLJA

A turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés tervezésekor a munkaerő-piaci igények figyelembevételével olyan tárgystruktúrát dolgoztunk ki, mely alkalmas megfelelő gazdasági és üzleti ismeretekkel, turisztikai és vendéglátóipari szaktudással és készségekkel rendelkező szakemberek képzésére. A szakképzési modul tárgyai biztosítják a legfontosabb szakmai kompetenciák elsajátítását, úgymint:

- a turizmus szektor működésében, rövid és középtávú döntési folyamataiban való eligazodást,
- a turisztikai vállalkozások eszköztanának és módszertanának ismeretét,
- a turisztikai döntések előkészítéséhez nélkülözhetetlen alapvető elemzési feladatok ellátásának képességét, illetve
- a turisztikai folyamatok elemzésének készségét.

A turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés módszere az elméleti alapozás mellett a gyakorlat-orientált képzésre is nagy súlyt fektet. Szemináriumokon, gyakorlati foglalkozásokon a hallgatók aktív részvételére, önálló munkájára támaszkodva esetjátékok, esettanulmányok feldolgozására, helyzetgyakorlatokra kerül sor. Kiemelkedő hallgatóinknak lehetőséget adunk az oktatói, intézeti kutatómunkákba való bekapcsolódásra, valamint támogatjuk TDK dolgozatok készítését.

A tanrendi órákon kívül a PTE KTK Marketing és Turizmus Intézetének oktatói által szervezett szakmai programok szintén a hallgatók felkészülését, a gyakorlati megoldások megismerését szolgálják.

A bolognai képzési elveknek megfelelően a képzés során **kettős célt** követünk:

- a) egyrészt olyan szakmailag megalapozott gyakorlati ismereteket közvetítünk, amelyek megfelelnek a munkaerő-piaci elvárásoknak, és lehetővé teszik a felsőoktatási szakképzésen végzett hallgatóinknak az eredményes elhelyezkedést és munkavégzést,
- b) másrészt olyan tudást, felkészültséget biztosítunk, amely lehetővé teszi a felsőoktatási szakképzés elvégzését követően a tanulmányok azonnali folytatását a képzési terület vagy besorolási szakjain.

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE

1. félév	2. félév	3. félév	4. félév
Munkaerő-piaci ism. (3 kr)	Szakmai nyelvi alapok I. (0 kr)	Szakmai nyelvi alapok II. (0 kr)	Szakmai gyakorlat
Szakmai info. feldolg. (3 kr)	Üzleti kommunikáció. (3 kr)	Vezetés-szervezés (6 kr)	
Pénzügyi. alapism. (3 kr)	Nemzetk. gazdaságtan (6 kr)	Pénzügytan (6 kr)	
Gazdtud. a. (6 kr)	Üzleti gazdaságtan (3 kr)	Valószínűségezs. (6 kr)	
Matematikai alapok. (3 kr)	Számvitel (6 kr)	Utazás (6 kr)	
Marketing (6 kr)	EU ismeretek (3 kr)	TurFő (6 kr)	
Gazdasági jog (3 kr)	SzállVend alapism. (6 kr)		
Tur. rend. (6 kr)			
33 kredit	27kredit	30 kredit	30 kredit

Kulcskompetencia modul tárgyai

ETR	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Vizsga	Kredit
Kötelező tárgyak						
F16TVK01	Munkaerő-piaci ismeretek	László Gyula	1	2+0	k	3
F16TVK02	Szakmai nyelvi alapok I.	Márta Anette	2	0+2	ai	krit.
F16TVK03	Szakmai nyelvi alapok II.	Márta Anette	3	0+2	ai	krit.
F16TVK04	Szakmai információ feldolgozási alapismeretek	Kruzslicz Ferenc	1	0+2	gy	3
F16TVK05	Üzleti kommunikáció (BA)	Somogyvári Márta	2	0+2	gy	3
F16TVK06	Pénzügyi alapismeretek	Márkus Gábor	1	2+0	k	3
Összesen:				6+6		12

Képzési terület szerinti közös modul tárgyai

ETR	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Vizsga	Kredit
Kötelező tárgyak						
F16TVA01	A gazdaságtudományok alapjai (BA)	Varga Attila	1	4+0	k	6
F16TVA04	Matematikai alapok (BA)	Járosi Péter	1	0+2	gy	3
F16TVA03	Nemzetközi gazdaságtan (BA)	Schepp Zoltán	2	4+0	k	6
Összesen:				8+2		15

Szakképzési modul - képzési ág szerinti közös modul tárgyai

ETR	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Vizsga	Kredit
Kötelező tárgyak						
F16TVS01	Marketing (BA)	Törőcsik Mária	1	2+2	k	6
Összesen:				2+2		6

Szakképzési modul – Turizmus szakirány tárgyai

ETR	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Vizsga	Kredit
Kötelező tárgyak						
F16TVS03	Gazdasági jog (BA)	Kiss György	1	2+0	k	3
F16TVS04	Üzleti gazdaságtan (BA)	László Gyula	2	2+0	k	3
F16TVS06	Számvitel (BA)	Budai Eleonóra	2	2+2	k	6
F16TVS07	EU ismeretek (BA)	Kaposi Zoltán	2	2+0	k	3
F16TVS05	Vezetés-szervezés (BA)	Farkas Ferenc	3	2+2	k	6
F16TVS09	Pénzügytan (BA)	Zeller Gyula	3	4+0	k	6
F16TVS10	Valószínűségyszámítás és statisztika (BA)	Kehl Dániel	3	2+2	k	6
F16TVS11	A turizmus rendszere és erőforrásai (BA)	Aubert Antal	1	2+2	k	6
F16TVS12	Szállásadási és vendéglátási alapismeretek	Raffay Zoltán	2	4+0	k	6
F16TVS13	Utazás- és eseményszervezés (BA)	Gonda Tibor	3	0+4	gy	6
F16TVS14	Turizmusföldrajz (BA)	Csapó János	3	2+2	k	6
Összesen:				24+14		57

Gyakorlati modul tárgyai

ETR	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Vizsga	Kredit
Kötelező tárgyak						
F16TVG01	Szakmai gyakorlat (BA 15 kredit)	-	4	560	gy	30
Összesen:				560		30

3. SZAKMAI GYAKORLAT

A szak hallgatói a 4. félévben szakmai gyakorlaton vesznek részt, amelynek kreditértéke 30 kredit. A **szakmai gyakorlat** kari szabályzatát és az időtervet a tanterv megfelelő mellékletei tartalmazzák.

4. ZÁRÓVIZSGA

A záróvizsga szóbeli, szakmai vizsgával zárul, a záróvizsgára vonatkozó kari szabályozás alapján.