

PTE KTK
FOKSZ-TANTERV

ÜZLETI KÉPZÉSI ÁG
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

TURIZMUS SZAKIRÁNY

FOKSz2017

TELJES MUNKAIDŐS (NAPPALI) KÉPZÉS

Pécs, 2017.

1. ALAPVETŐ JELLEMZŐK

A szak felelőse: dr. Csapó János egyetemi tanár.

1.1 A SZAK KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEI

/2016.08.05/

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 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

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 eszköztudományát 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 élelmiszer-biztonsági 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-okozati 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 mindenkori 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 gyakorlólhelyi 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 feltétele az egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés.

1.2 A KÉPZÉS CÉLJA ÉS ALAPVETŐ STRUKTÚRÁJA

A fejlett piacgazdaságokban igény mutatkozik olyan szakemberek iránt, akik tisztában vannak a vállalati gazdálkodás alapjaival, továbbá ismerik a turisztikai és vendéglátási tevékenység gyakorlati aspektusait. Képesek gyakorlatias feladatértelmezésre, lényegfelismerésre, és jó rendszerező és problémamegoldó képességgel, kiemelkedő kommunikációs készséggel rendelkeznek magyar és idegen nyelven.

A Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés (FOKSZ) tanterve által kínált tudáselemek birtokában a végzettek a turisztikai illetve vendéglátással foglalkozó vállalatok széles körénél lesznek alkalmasak munkakörök betöltésére, gyakorlati problémák megoldására. A képzés során a hallgatók megismerik a turizmus szektor és a turisztikai vállalkozások működését, rövid és középtávú döntési folyamatait, valamint képességet szereznek különböző elemzési, szervezési és marketingfeladatok ellátására.

A szakképzés egyrészt lehetőséget ad arra, hogy a hallgatók olyan szakmailag megalapozott gyakorlati ismereteket szerezzenek, amelyek iránt a munkaerőpiacon azonnali igény van, másrészt pedig a tanulmányaikat folytatni kívánók számára a megszerzett kreditek túlnyomó részének továbbvihetőségét biztosítva közvetlen bekapcsolódást kínál bármely alapképzési szakra, ahol a FOKSZ-on tanultakat további elméleti és szakmai ismeretekkel kiegészítve BA diplomát szerezhetnek.

A fentiek alapján a Turizmus-vendéglátás FOKSZ tanterve az alábbi struktúrában épül fel:

Kredit	1. félév (ősz)	2. félév (tavasz)	3. félév (ősz)	4. félév (tavasz)
6	<i>I. Felsőoktatási szakképzés közös modulja (12 kredit)</i>	<i>III. Szakképzési modul (57 kredit)</i>		<i>IV. Szakmai gyakorlat (30 kredit)</i>
6				
6	<i>II. Képzési terület szerinti közös modul (21 kredit)</i>			
6				
6				
krit.				
	Σ 30 kredit	Σ 30 kredit	Σ 30 kredit	Σ 30 kredit

2. A KÉPZÉS SZERKEZETE

Ajánlott mintatanterv – turizmus szakirány

1. félév (ősz)	2. félév (tavasz)	3. félév (ősz)	4. félév (tavasz)	
Szakmai információ-feldolgozási alapismeretek (3 kredit)	Üzleti kommunikáció (3 kredit)	Turizmus rendszere (6 kredit)	Szakmai gyakorlat	
Pénzügyi alapismeretek (3 kredit)	EU ismeretek (3 kredit)			
Munkaerőpiaci alapismeretek (3 kredit)	Valószínűségszámítás és statisztika (6 kredit)	Digitális marketing alapjai (6 kredit)		
Gazdasági jog (3 kredit)				
Számvitel (6 kredit)	Vállalati pénzügy (6 kredit)	Turizmusmarketing esettanulmányok (6 kredit)		
Marketing (6 kredit)	Turizmusföldrajz (6 kredit)	Utazás- és eseményszervezés (6 kredit)		
Vezetés-szervezés (6 kredit)	Gyors és lassú turisztikai termékek (6 kredit)	Szállásadási és vendéglátási alapismeretek (6 kredit)		
	Szakmai nyelvi alapok I.	Szakmai nyelvi alapok II.		
30 kredit	30 kredit	30 kredit		30 kredit

Az egyes modulok tartalma a következő:

I. Felsőoktatási szakképzés közös moduljának tárgyai

Tárgykód	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Teljesítés	Kredit
F17TVK01	Munkaerőpiaci alapismeretek	Sipos Norbert	1	2+0	K	3
F17TVK02	Pénzügyi alapismeretek	Márkus Gábor	1	2+0	K	3
F17TVK03	Szakmai információfeldolgozási alapismeretek	Kruzslíc Ferenc	1	2+0	K	3
F17TVK04	Szakmai nyelvi alapok I.	Mátyás Judit	2	0+2	A	0
F17TVK05	Üzleti kommunikáció	Gyarmatiné Bányai Edit	2	0+2	GY	3
F17TVK06	Szakmai nyelvi alapok II.	Mátyás Judit	3	0+2	A	0
Teljesítendő kredit összesen:						12

II. Képzési terület szerinti közös modul tárgyai

Tárgykód	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Teljesítés	Kredit
F17TVA01	Gazdasági jog	Barakonyi Eszter	1	2+0	K	3
F17TVA02	Marketing	Töröcsik Mária	1	0+4	K	6
F17TVA03	Számvitel	Budai Eleonóra	1	2+2	K	6
F17TVA04	Vezetés-szervezés	Jarjabka Ákos	1	2+2	K	6
Teljesítendő kredit összesen						21

III. Szakképzési modul tárgyai

Tárgykód	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Teljesítés	Kredit
F17TVS01	EU ismeretek	Kaposi Zoltán	2	2+0	K	3
F17TVS02	Gyors és lassú turisztikai termékek	Csapó János	2	2+2	K	6
F17TVS03	Turizmusföldrajz	Csapó János	2	2+2	K	6
F17TVS04	Vállalati pénzügy	Ulbert József	2	2+2	K	6
F17TVS05	Valószínűségszámítás és statisztika	Kehl Dániel	2	2+2	K	6
F17TVS06	Digitális marketing alapjai	Rácz-Putzer Petra	3	0+4	GY	6
F17TVS07	Szállásadási és vendéglátási alapismeretek	Raffay Zoltán	3	4+0	K	6
F17TVS08	Turizmus rendszere	Raffay Zoltán	3	2+2	K	6
F17TVS09	Turizmusmarketing esettanulmányok	Raffay Zoltán	3	0+4	K	6
F17TVS10	Utazás- és eseményszervezés	Gonda Tibor	3	0+4	GY	6
Teljesítendő kredit összesen						57

IV. Szakmai gyakorlati modul tárgyai

Tárgykód	A tantárgy címe	Tárgyfelelős	Félév	Óra	Teljesítés	Kredit
F17TVG01	Szakmai gyakorlat	-	4	560	GY	30
Teljesítendő kredit összesen:						30

3. SZAKMAI GYAKORLAT

A szakmai gyakorlat részletes szabályait és ütemezését a kari honlapon közzétett szakmai gyakorlati szabályzat és a tanév rendje szabályozza.

4. ZÁRÓVIZSGA

A záróvizsga részletes szabályait a kari honlapon közzétett záróvizsga szabályzat tartalmazza.

5. TÁRGYAK BESZÁMÍTÁSA A PTE-KTK ALAPKÉPZÉSI (BA) SZAKJAIN

A FOKSZ tanulmányok során megszerzett kreditekre vonatkozóan a PTE-KTK BA szakjain történő továbbtanulás esetén a következő beszámítási lehetőséget biztosítja a Kar:

Tárgy(ak)	Befogadó BA szak	Befogadó tantervi kategória	Beszámítható kredit
Számvitel, Marketing, Vezetés-szervezés, Valószínűségszámítás és statisztika, Vállalati pénzügy	minden BA szak	A1: kötelező tárgyak	30
Gazdasági jog, Üzleti kommunikáció, EU ismeretek	minden BA szak	A2: társadalom-tudományi kurzusok	9
Minden BA szakon beszámítható tantárgyi kreditek összesen			39
Turizmusföldrajz, Gyors és lassú turisztikai termékek, Turizmus rendszere, Digitális marketing alapjai, Turizmusmarketing esettanulmányok, Utazás- és eseményszervezés	turizmus-vendéglátás BA	B1-B2: szakspecifikus kötelező ill. választható tárgyak	36
Turizmus-vendéglátás BA szakon beszámítható tantárgyi kreditek összesen			75
Szakmai gyakorlatra beszámítható kreditek	minden BA szak	D: szakmai gyakorlat	20