

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés mintatanterve

Nappali tagozat

	félévek				tantárgy kredit száma ¹	számonkéré s (koll / gyj / egyéb)
	1.	2.	3.	4.		
	tanóraszám (heti/ féléves), tanórátípus (ea / sz / gy / konz)					

kulcskompetencia

1. Gazdasági informatika	2/30 gy				3	gyj
2. Munkaerőpiaci ismeretek			2/30 ea		3	koll
3. Üzleti kommunikáció			2/30 gy		3	gyj
4. Idegen nyelv	2/30 gy	2/30 gy	2/30 gy		1,1,1	gyj, gyj, gyj

képzési terület szerinti közös modul

1. Számvitel alapjai			2/30 ea 2/30 gy		3	koll
2. Közgazdaságtan alapjai	2/30 ea 3/45 gy				4	koll
3. Vállalatgazdaságtan	2/30 ea 2/30 gy				4	koll
4. Vezetés-szervezés		2/30 ea 2/30 gy			3	koll
5. Marketing		2/30 ea 2/30 gy			4	koll
6. Pénzügytan		2/30 ea 2/30 gy			3	koll

ebből képzési ág szerinti közös modul

4. Vezetés-szervezés		2/30 ea 2/30 gy			3	koll
6. Pénzügytan		2/30 ea 2/30 gy			3	koll

szakképzési

Turizmus szakirány

1. Turisztikai termékismeret	2/30 ea 1/15 gy				4	koll
2. Turizmus rendszere	2/30 ea 1/15 gy				4	koll
3. Turizmusföldrajz	2/30 ea				3	koll
4. Rendezvényszervezés	1/15 ea 2/30 gy				4	gyj
5. Országismeret	2/30 ea 1/15 gy				2	gyj
6. Szálloda ismeret		2/30 ea 1/15 gy			4	gyj
7. Vendéglátó ismeret		2/30 ea 1/15 gy			3	koll

¹ egy sorba írt több féléves tantárgynál a sorrakerülés rendjében megadva (pl: 3; 2, illetve koll; gyj)

8. Idegvezetői alapismeretek		2/30 ea 1/15 gy			4	gyj
9. Desztináció-menedzsment		1/15 ea 1/15 gy			4	gyj
10. Projektmenedzsment esettanulmányok			2/30 ea		2	koll
11. Turizmusmarketing			2/30 ea 1/15 gy		4	gyj
12. Szálláshely ismeret			3/45 ea		4	koll
13. Jogi alapismeretek			2/30 ea		3	koll
14. Kultúrtörténeti alapismeretek			3/45 ea		4	koll
14. Utazásszervezés			2/30 ea 1/15 gy		4	koll

Szabadon választható tárgyak – 2 tárgy választása kötelező – 4 kredit

(A hallgatók a kar más akkreditált képzéseiből is választhatnak a képzési célt, a szakmai és általános kompetenciák elsajátítását szolgáló tárgyakat.)

1. Ügyvitelszervezés	2/30 ea				2	koll
2. Etikett-protokoll	2/30 ea				2	koll
3. Üzleti levelezés	2/30 ea				2	koll
4. Üzleti etika		2/30 ea			2	koll
5. Személyiségfejlesztés	2/30 ea				2	koll
6. Gazdaságpszichológia		2/30 ea			2	koll
7. Egészségturizmus			2/30 ea		2	koll
8. Falusi turizmus			2/30 ea		2	koll

szakképzési modul

Vendéglátás szakirány

1. Turisztikai termékismeret Dr.	2/30 ea 1/15 gy				4	koll
2. Turizmus rendszere	2/30 ea 1/15 gy				4	koll
3. Turizmusföldrajz	2/30 ea				3	koll
4. Rendezvényszervezés	1/15 ea 2/30 gy				4	gyj
5. Vendéglátó termék- és technológiai ismeret	1/15 ea 1/15 gy				3	gyj
6. Szálloda ismeret		2/30 ea 1/15 gy			4	gyj
7. Vendéglátó ismeret		2/30 ea 1/15 gy			3	koll
8. Bor és gasztronómia		1/15 ea 1/15 gy			3	gyj

9. Élelmiszerbiztonság és higiénia		3/45 ea			4	gyj
10. Projektmenedzsment esettanulmányok			1/15 ea 1/15 gy		2	gyj
11. Turizmusmarketing			2/30 ea 1/15 gy		4	koll
12. Szálláshely ismeret			3/45 ea		4	koll
13. Jogi alapismeretek			2/30 ea		3	koll
14. Vendéglátó ismeretek II.			3/45 ea 1/15 gy		4	koll
14. Étélkészítés			2/30 gy		4	gyj
Szabadon választható tárgyak – 2 tárgy választása kötelező – 4 kredit (A hallgatók a kar más akkreditált képzéseiből is választhatnak a képzési célt, a szakmai és általános kompetenciák elsajátítását szolgáló tárgyakat.)						
1. Ügyvitelszervezés	2/30 ea				2	koll
2. Etikett-protokoll	2/30 ea				2	koll
3. Üzleti levelezés	2/30 ea				2	koll
4. Üzleti etika		2/30 ea			2	koll
5. Személyiségfejlesztés	2/30 ea				2	koll
6. Gazdaságpszichológia		2/30 ea			2	koll
7. Egészségturizmus			2/30 ea		2	koll
8. Falusi turizmus			2/30 ea		2	koll

gyakorlati modul: a szakmai gyakorlat terve						
almodulok, tantervi egységek	félévek				kredit száma	számonkérés, értékelési módszer
	1.	2.	3.	4.		
	időtartama (hetek vagy órák száma), a gyakorlat formája ² (ef -külső/ lab / egyéb)					
1. Szakmai gyakorlat				14 het 560 óra – ef külső	30	gyj

Levelező tagozat

A modulok és azok tantárgyai	félévek				tantárgy kredit száma ³	számonkérés (koll / gyj / egyéb)
	1.	2.	3.	4.		
	tanóraszám (féléves), tanórátípus (ea / sz / gy / konz)					

kulcskompetencia modul

² a gyakorlat formája pl: egybefüggő külső, laboratóriumi, géptermi, tanirodai, stb.

³ egy sorba írt több féléves tantárgynál a sorakerülés rendjében megadva (pl: 3; 2, illetve koll; gyj)

1. Gazdasági informatika	12 gy				3	gyj
2. Munkaerőpiaci ismeretek			9 ea		3	koll
3. Üzleti kommunikáció			9 gy		3	gyj
4. Idegen nyelv	15 gy	15 gy	15 gy		1,1,1	gyj, gyj, gyj

képzési terület szerinti közös modul

1. Számvitel alapjai			9 ea 9 gy		3	koll
2. Közgazdaságtan alapjai	12 ea 12 gy				4	koll
3. Vállalatgazdaságtan	9 ea 9 gy				4	koll
4. Vezetés-szervezés		9 ea 9 gy			3	koll
5. Marketing		9 ea 9 gy			4	koll
6. Pénzügytan		9 ea 9 gy			3	koll

ebből képzési ág szerinti közös modul

4. Vezetés-szervezés		2/30 ea 2/30 gy			3	koll
6. Pénzügytan		2/30 ea 2/30 gy			3	koll

szakképzési modul

Turizmus szakirány

1. Turisztikai termékismeret	9 ea 6 gy				4	koll
2. Turizmus rendszere	9 ea 6 gy				4	koll
3. Turizmusföldrajz	9 ea				3	koll
4. Rendezvényszervezés	6 ea 9 gy				4	gyj
5. Ország-ismeret	9 ea 6 gy				2	gyj
6. Szállodai ismeret		9 ea 6 gy			4	gyj
7. Vendéglátó ismeret		9 ea 6 gy			3	koll
8. Idegenvezetői alapismeretek		6 ea 6 gy			4	gyj
9. Desztináció-menedzsment		6 ea 6 gy			4	gyj
10. Projektmenedzsment esettanulmányok			6 ea 6 gy		2	gyj

11. Turizmusmarketing			9 ea 6 gy		4	gyj
12. Szálláshely ismeret			15 ea		4	koll
13. Jogi alapismeretek			9 ea		3	koll
14. Kultúrtörténeti alapismeretek			15 ea		4	koll
15. Utazásszervezés			9 ea 6 gy		4	koll
Szabadon választható tárgyak – 2 tárgy választása kötelező – 4 kredit						
(A hallgatók a kar más akkreditált képzéseiből is választhatnak a képzési célt, a szakmai és általános kompetenciák elsajátítását szolgáló tárgyakat.)						
1. Ügyvitelszervezés	6 ea				2	koll
2. Etikett-protokoll	6 ea				2	koll
3. Üzleti levelezés	6 ea				2	koll
4. Üzleti etika		6 ea			2	koll
5. Személyiségfejlesztés	6 ea				2	koll
6. Gazdaságpszichológia		6 ea			2	koll
7. Egészségturizmus			6 ea		2	koll
8. Falusi turizmus			6 ea		2	koll
szakképzési modul						
Vendéglátás szakirány						
1. Turisztikai termékismeret	9 ea 6 gy				4	koll
2. Turizmus rendszere	9 ea 6 gy				4	koll
3. Turizmusföldrajz	9 ea				3	koll
4. Rendezvényszervezés	6 ea 9 gy				4	gyj
5. Vendéglátó termék- és technológiaismeret	6 ea 6 gy				3	gyj
6. Szálloda ismeret		9 ea 6 gy			4	gyj
7. Vendéglátó ismeret		9 ea 6 gy			3	koll
8. Bor és gasztronómia		6 ea 6 gy			3	gyj
9. Élelmiszerbiztonság és higiénia		15 ea			4	gyj

10. Projektmenedzsment esettanulmányok			6 ea 6 gy		2	gyj
11. Turizmusmarketing			9 ea 6 gy		4	gyj
12. Szálláshely ismeret			15 ea		4	koll
13. Jogi alapismeretek			9 ea		3	koll
14. Vendéglátó ismeretek II.			15 ea 6 gy		4	koll
15. Ételkészítés			9 gy		4	gyj
Szabadon választható tárgyak – 2 tárgy választása kötelező – 4 kredit (A hallgatók a kar más akkreditált képzéseiből is választhatnak a képzési célt, a szakmai és általános kompetenciák elsajátítását szolgáló tárgyakat.)						
1. Ügyvitelszervezés	6 ea				2	koll
2. Etikett-protokoll	6 ea				2	koll
3. Üzleti levelezés	6 ea				2	koll
4. Üzleti etika		6 ea			2	koll
5. Személyiségfejlesztés	6 ea				2	koll
6. Gazdaságpszichológia		6 ea			2	koll
7. Egészségturizmus			6 ea		2	koll
8. Falusi turizmus			6 ea		2	koll

gyakorlati modul: a szakmai gyakorlat terve						
almodulok, tantervi egységek	félévek				kredit száma	számonkérés, értékelési módszer
	1.	2.	3.	4.		
	időtartama (hetek vagy órák száma), a gyakorlat formája ⁴ (ef -külső/ lab / egyéb)					
1. Szakmai gyakorlat				6 het 240 óra – min. 3 hét ef külső	30	gyj

⁴ a gyakorlat formája pl: egybefüggő külső, laboratóriumi, géptermi, tanirodai, stb.