

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

1. Az alapképzési szak 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 eszközrendszerét és alkalmas a vállalkozások marketing tevékenységében történő közreműködésre.
- Alapszintű rendezvény szervezői 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 oksági 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 középfolon, 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. A képzést megkülönböztető speciális jegyek

A felsőoktatási szakképzésben a szakképzettség megszerzéséhez legalább középfokú (B2 szintű) szaknyelvi idegennyelv-tudást kell elérni.