

# VÁCI SZC PETZELT JÓZSEF TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA



OM KÓD: 203065 / 012

2000 SZENTENDRE, RÓMAI SÁNC KÖZ 1

TURISZTIKAI TECHNIKUS  
KÉPZÉSI PROGRAM

2024/2025

# Képzési program

## Turisztikai technikus

### A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

<https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/kkk-ptt>

Hivatkozva: 2024.09.01.

### A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

[Képzési és Kimeneti Követelmények \(KKK\), Programtervek \(PTT\) | IKK Nonprofit Zrt.](#)

Hivatkozva: 2024. 09. 01.

## Tartalomjegyzék

1.A szakma alapadatai .....	4
<b>1.1. A szakma szakmairányai: Idegenvezető,.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3. A képzés célja:.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység,     valamint a munkaterület leírása .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5. Tanulási eredmény alapú oktatás az iskolában. ....</b>	<b>6</b>
2.Ágazati alapoktatás megszervezése .....	8
<b>2.1. A tanulási területhez rendelt tantárgyak és óraszámok az     ágazati képzésben a kilencedik szakképző évfolyamon: .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2. A tanulási területhez rendelt tantárgyak és óraszámok az     ágazati képzésben a kilenc- tizedik technikum évfolyamon:.....</b>	<b>9</b>
<b>2.3. Ágazati alapvizsga .....</b>	<b>9</b>
<b>2.4. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei.....</b>	<b>10</b>
<b>2.5. Ágazati alapoktatás kompetenciák: .....</b>	<b>11</b>
3.A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek. ....	16
<b>3.1. Személyi feltételek.....</b>	<b>16</b>
<b>3.2. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi     feltételek 17</b>	
<b>3.2.1. Helyiségek.....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.2. Eszközök és berendezések.....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.3. A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és         felszerelések .....</b>	<b>18</b>
<b>3.2.4. Egyéb speciális feltételek.....</b>	<b>18</b>
<b>3.4. Szakirányú oktatás teljesítése.....</b>	<b>19</b>
4.A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök Idegenvezető szakmairány számára .....	21
5.A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök Turisztikai szervező	

szakmairány számára .....	24
6.Heti óraterv - Idegenvezető Szakirány .....	27
7.Heti óraterv Turisztikai szervező Szakirány.....	28
8.TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA .....	29
<b>8.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....</b>	<b>29</b>
<b>8.2. Idegenvezetés tantárgy .....</b>	<b>32</b>
<b>8.3. Turizmusmarketing és protokoll tantárgy .....</b>	<b>36</b>
9.Turisztikai technikus – Turisztikai szervező 13. évfolyam .....	40
<b>9.1. TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI</b>	
<b>TARTALMA.....</b>	<b>40</b>
<b>9.1.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy.....</b>	<b>40</b>
<b>9.1.2. Üzleti menedzsment a turizmusban tantárgy.....</b>	<b>44</b>
<b>9.1.3. Turizmusmarketing és protokoll tantárgy .....</b>	<b>46</b>
<b>9.1.4. Országismeret magyar nyelven tantárgy: .....</b>	<b>48</b>
<b>9.1.4.1. Egészséges táplálkozás és rekreáció .....</b>	<b>50</b>
<b>9.1.4.2. Üzleti menedzsment II. tantárgy .....</b>	<b>51</b>
<b>9.1.4.3. Egészséges táplálkozás és rekreáció .....</b>	<b>52</b>
<b>9.1.4.4. Üzleti menedzsment II. tantárgy .....</b>	<b>53</b>
10. Szakmai vizsga leírása .....	54
<b>10.1. Idegenvezető Szakmai Vizsga .....</b>	<b>54</b>
Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: .....	54
Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai	
gyakorlat eredményes.....	54
teljesítése.....	54
Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -.....	54
<b>10.1.1. Központi Interaktív Vizsga (Írásbeli) – 20% .....</b>	<b>54</b>
<b>10.1.2. Projektfeladat (Szóbeli és Gyakorlati Rész) – 80%.....</b>	<b>55</b>
<b>10.2. Turisztikai Technikus Szakmai Vizsga.....</b>	<b>56</b>
Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: .....	56
Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai	
gyakorlat eredményes teljesítése. ....	56
Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -.....	56
<b>10.2.1. Központi Interaktív Vizsga (Írásbeli) – 20% .....</b>	<b>56</b>
<b>10.2.2. Projektfeladat (Szóbeli és Gyakorlati Rész) – 80%.....</b>	<b>56</b>
11. Összegzés .....	58
<b>11.1. Turizmus szakmairány kompetenciái.....</b>	<b>59</b>
<b>11.2. Kompetenciák összefoglaló táblázata .....</b>	<b>60</b>

## **1. A szakma alapadatai**

**Az ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás

**A szakma megnevezése:** Turisztikai technikus

### **1.1. A szakma szakmairányai: Idegenvezető,**

Turisztikai szervező

**A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07**

**A szakma szakmairányai:** Idegenvezető, Turisztikai szervező

**A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 5

**A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:** 5

**Ágazati alapoktatás megnevezése:** Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

**Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:** Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

### **1.2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

**Iskolai előképzettség:**

- Alapfokú iskolai végzettség

**Alkalmassági követelmények:**

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

### **1.3. A képzés célja:**

A turisztikai technikus képzés célja olyan szakemberek képzése, akik képesek a turizmus és vendéglátás területén önállóan és csapatban is dolgozni. Az oktatás során a hallgatók

elsajátítják a turisztikai szolgáltatások szervezését, az utazási és vendéglátási menedzsment alapjait, valamint a marketing és kommunikációs stratégiákat.

A képzés során különös hangsúly helyeződik a szakmai nyelvismeretre, digitális kompetenciákra és a fenntartható turizmus gyakorlati alkalmazására. A hallgatók a turizmus és vendéglátás különböző területein, idegenvezetésben, szálloda- és utazási irodai munkakörben is elhelyezkedhetnek.

#### **1.4. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása**

A turisztikai technikus a turizmus különböző ágazataiban, például utazásszervezés, szálláshely-szolgáltatás, rendezvényszervezés és vendéglátás területén lát el szakmai feladatokat. A munkakör magában foglalja az utazások és szabadidős programok szervezését, turisztikai csomagok összeállítását, ügyfélkezelést és a fenntartható turizmus szempontjainak alkalmazását.

##### **A turisztikai technikus legfőbb feladatai:**

- Turisztikai programok és szolgáltatások tervezése, értékesítése és lebonyolítása
- Szálláshely-szolgáltatások koordinálása, vendégek fogadása, ügyintézés
- Utazási és idegenforgalmi tanácsadás, ügyfélszolgálati tevékenység
- Idegenvezetés, túravezetés és tematikus utak szervezése
- Rendezvények és konferenciák lebonyolítása
- Fenntartható turizmus megvalósítása, ökoturisztikai projektek vezetése
- Marketingkampányok kidolgozása, turisztikai promóciós anyagok készítése
- Digitális eszközök, foglalási rendszerek és online platformok használata

##### **A munkaterület főbb jellemzői:**

A turisztikai technikus munkája változatos és kreatív, amely során közvetlen kapcsolatban áll a vendégekkel, szolgáltatókkal és partnerekkel. A munka magában foglalja az ügyfélkapcsolatok kezelését, panaszkezelést és a piaci trendek figyelemmel kísérését. Az egyes munkakörök eltérhetnek, de általában magukban foglalják:

- Irodai környezetben végzett adminisztratív és szervezési feladatokat
- Külső helyszíni munkát, például idegenvezetést és helyszíni ellenőrzéseket
- Online és digitális eszközök, foglalási rendszerek alkalmazását
- Rugalmasságot igénylő, szezonális vagy hétvégi munkavégzést

A turisztikai technikus karrierlehetőségei széleskörűek, lehetőséget kínálnak önálló vállalkozás indítására, szállodai és utazási irodai munkára, valamint rendezvényszervezőként való elhelyezkedésre. A turisztikai technikus feladata a turisztikai szolgáltatások szervezése, irányítása és értékesítése. A szakember a vendégek igényeit figyelembe véve ajánl turisztikai programokat, szervezi az utazásokat és biztosítja a szolgáltatások minőségi lebonyolítását.

A munkaterület magában foglalja:

- Turisztikai programok tervezését és szervezését
- Szálláshely-szolgáltatások kezelését
- Idegenvezetést és információszolgáltatást
- Turisztikai marketing- és reklámtevékenységet
- Ügyfélszolgálati és értékesítési tevékenységet turisztikai irodákban
- Fenntartható turizmus megvalósítását

A képzési program biztos alapokat nyújt a turizmusban és vendéglátásban való elhelyezkedéshez vagy továbbtanuláshoz.

### **Oktatásszervezés általában**

Az elmélet és a gyakorlat a dokumentumban nem különül el élesen. A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet tanítani, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Az egyes tantárgyaknál történik annak meghatározása, hogy a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben) oktatni. A gyakorlati csoportbontást befolyásolja a tananyag tartalma, illetve függ a csoport létszámtól, valamint a humánerőforrástól.

## **1.5. Tanulási eredmény alapú oktatás az iskolában.**

- A tanulót helyezi a középpontba.
- Lényege: kompetenciafejlődés
- Fő célja: Gyakorlati szakmai tudás kialakítása.
- Tantermi órákra (közismeret és szakmai) illetve tanműhelyi foglalkozásokra (gyakorlat) is kiterjed a TEA alapú oktatás
- A TEA alapú szakmai program esetében a hagyományos tantárgyi rendszer mellett az eredményesebb projekt alapú oktatás előtérbe kerül.
- Projekt alapú oktatás az ágazati alapkutatás ideje alatt az iskolában történik.
- Projektekben osztályszinten dolgoznak a diákok, de az összes szakma dolgozik a projektben, a pályaorientáció miatt.
- A projektoktatás keretében oktatott tárgyak lefedik a Képzési Kimeneti Követelmények és a Programtanterv kompetenciáit:

TUDÁS + KÉPESSÉG + ATTITÚD + AUTONÓMIAFELELŐSSÉG

**Értékelés:** A tanulási eredmény alapú képzés esetében a hagyományos tantárgyi értékelés nem értelmezhető, így a mi iskolánk a következők alapján: - minden projekt végén a tanulók munkájának értékelése szöveges és érdemjegy formájában történik - így a tanulók félévi és évvégi osztályzatot is kapnak 8 Az értékelés típusa:

**Az értékelés típusa:**

Típus	Funkció	Eszköz, módszer
Diagnosztikus (helyzetfeltáró)	Helyzetfeltárás	Megfigyelés (diagnosztikus teszt)
Formatív (formáló-segítő)	Segítés, fejlesztés	Portfólió, tanulói naplók, megbeszélések, tanulói önértékelés, társak értékelése, csoportmegbeszélés
Szummatív (összegzőlezáró)	Minősítés	Témazáró dolgozat, vizsga, bizonyítvány

Az eredmények archiválása:

- a projekt eredményének adatait egy portfólió tároló rendszerben tároljuk (osztályonként)
- a projektmunkák értékelésénél elkészült szöveges értékelés, amely szintén eltárolásra kerül a portfólió rendszerben A fő célja a projektoktatásnak: Megszerettessük a szakma csoportot és motiváljuk a tanulókat a tanulmányaik elvégzésére.

## 2. Ágazati alapoktatás megszervezése

- iskolai keretekben történik a képzés megszervezése.
- A technikum és szakképző osztályok között az átjárhatóság biztosított.
- Az egyes tantárgyak óraszámai az óratervekben a tartalmakat a következő táblázatban található.

### 2.1. A tanulási területhez rendelt tantárgyak és óraszámok az ágazati képzésben a kilencedik szakképző évfolyamon:

Tanulási terület	Tantárgy neve	Éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18
Turizmus- vendéglátás alapozás	A munka világa	54
	IKT a vendéglátásban	72
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432



## 2.2. A tanulási területhez rendelt tantárgyak és óraszámok az ágazati képzésben a kilenc- tizedik technikum évfolyamon:

Tanulási terület	Tantárgy neve	Éves óraszám		Összesen
		Kilencedik évfolyam	Tizedik évfolyam	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	18
Turizmus vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	54
	IKT a vendéglátásban	36	36	72
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	432

## 2.3. Ágazati alapvizsga

- Feladatok kidolgozásának alapelvei, szabályai: A Képzési Követelményekben meghatározott szintet betartva kell kidolgozni. Beszámítás szabályait figyelembe kell venni. Ezt az ágazati vizsga eljárási rendben található.
- Értékelési útmutatót lebonyolítási tervben van.
- Alapvizsga előkészítése: A jogszabályban előírt határidőig történő lebonyolíthatóságot figyelembe véve kell előkészíteni. Felelőse a területért felelős munkaközösség minden tagja. A munkaközösségvezető, vagy megbízottja fogja össze a munkát.
- A Pest vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara számára 20 nappal a vizsga megkezdése előtt le kell jelenteni
- Megszervezése: Az előírt szerkezetben történő megszervezésben az érintett munkaközösség tagjai vesznek részt.
- Lebonyolítása: A lebonyolítás az ágazati alapképzés befejezése után történik. Sikertelen vizsga esetén az ismétlés lehetősége biztosított

- Tanulói teljesítmények objektív értékelésének szabályai: Az értékelési útmutató alapján történik az értékelés. A vizsgázóval közölni kell az esetleges pontlevonás okát.
- Minőségbiztosítása A teljes folyamatot a munkaközösség azon tagja végig követi, aki a szervezésben, lebonyolításban nem vett részt. Őt mentesíteni kell az előkészítés/lebonyolításban való részvétel alól.
- Vonatkozó szabályok Az egyes szakmák KKK-is és PPT-ben leírtakat kell figyelembe venni a helyi sajátosságok adaptálása során.

## 2.4. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Iskolánkban a turizmus-vendéglátó szakmacsoport keretein belül oktatott szakmák:

Cukrász – Szakmaazonosító száma: 4 1013 23 01

Cukrász szaktechnikus – Szakmaazonosító száma: 5 1013 23 02

Pincér-vendégtéri szakember - Szakmaazonosító száma: 4 1013 23 04

Szakács – Szakmaazonosító száma: 4 1013 23 05

Szakács szatechnikus – Szakmaazonosító száma: 5 1013 23 06

Turisztikai technikus – Szakmaazonosító száma: 5 1015 23 07

Vendégtéri szaktechnikus – Szakmaazonosító száma: 5 1013 23 08

Az ágazati alapoktatás szakmai követelményei megegyeznek a turizmus-vendéglátás szakmacsoport követelményeivel, ami a következő táblázatban látható.

A százalékok alapján az alábbi ponthatár alapján állapítjuk meg az osztályzatokat.

<b>Érdemjegyek megállapítása</b>	
<b>Ponthatárok</b>	<b>Érdemjegyek</b>
0-40	elégtelen (1)
41-55	elégséges (2)
56-70	közepes (3)
71-85	jó (4)
86-100	jeles (5)

## 2.5. Ágazati alapoktatás kompetenciák:

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A.1	Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
A.2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződés-ben foglaltakat képes munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.
A.3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot.
A.4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálati lehetőségeivel.	Pontosan, precízen rögzít, adatokat ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.

A.5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munka folyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásba használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezések és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
A.6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás, turizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja amunkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági és környezetvédelmi előírásokat.
A.7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
A.8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
A.9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.

A.10	<p>Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet.</p> <p>Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.</p>	<p>Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.</p>	<p>Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.</p>	<p>Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét, rendezvényt, fesztivált, gyógy turisztikai attrakciót).</p>
A.11	<p>Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.</p>	<p>Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.</p>	<p>Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.</p>	<p>Az előzetesen begyakorolt művelete alapján, önállóan készíti az alapterítéket.</p>
A.12	<p>Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.</p>	<p>Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.</p>	<p>Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.</p>	<p>Betartja szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.</p>
A.13	<p>Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.</p>	<p>Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit.</p>	<p>Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagok kiválasztani.</p> <p>Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.</p>	<p>Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.</p>

A.14	Vendég előtt ételek készíti (desszertkészítés, salátakeverés)	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
A.15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait. A nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
A.16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcselőkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
A.17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelékészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

A.18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
A.19	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
A.20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatát.	Különbéle konyha-technológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűt az ételt, az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka és balesetvédelmi, HACCP, környezet-védelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kézi-szerszámokat..	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.

### 3. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges feltételek.

#### 3.1. Személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség	Szakirányú szakmai gyakorlat	Kamarai gyakorlati oktatói vizsga
Szakmai igazgatóhelyettes	Szakképzési törvény végrehajtási rendelete 134§	Felsőfokú végzettség	Legalább 10 év	Szükséges, kivétel, ha van mestervizsga, szakirányú ismeret és betöltött 60. életév.
Szakirányú oktatásért felelős személy	Érettségi végzettség	Turizmus-vendéglátás ágazatnak megfelelő szakképesítés, mesterlevél	Legalább 5 év	
Oktató (Elmélet)	Felsőfokú végzettség (BA/MA)	-		
Műszaki, fizikai dolgozó		Legalább 5 év		



## **3.2. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

### **3.2.1. Helyiségek**

- Tanterem
- Számítógépterem
- Vendéglátó tanüzemek (tanéletterem, tankonyha, tancukrászda)
- Adminisztrációs iroda
- Tornaterem, öltöző, mosdók

### **3.2.2. Eszközök és berendezések**

#### **Ágazati alapoktatás eszközjegyzéke:**

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, gyorsforralók, formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverőgép
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

### **Szakirányú oktatás eszközei:**

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsik vagy asztali flambír állvány
- Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval, pénztárgép
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez barista eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Kevert ital készítéséhez shakerek, keverőpoharak, speciális poharak, báreszközök
- Különleges éttermi eszközök
- Tálaló eszközök az angol felszolgálati módhoz (tálak, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervízkesztyű)
- Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelés rögzítő rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

### **3.2.3. A projektfeladatok teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések**

Megegyeznek az ágazati alapoktatáshoz és a szakirányú oktatáshoz szükséges eszközökkel.

### **3.2.4. Egyéb speciális feltételek**

**Munkaruházat:**

**Ágazati alapoktatáshoz:**

- Szakács kabát, nadrág, kötély
- Szakács sapka vagy kendő
- Galléros póló vagy fehér ing/blúz

- Felszolgáló kötény
- Csúszásmentes cipő

#### **Szakirányú oktatáshoz:**

- Szakmai szoftverek (útvonaltervező)
- Irodai eszközök (számítógép, nyomtató, scanner)
- Internetkapcsolat
- Projektor
- Autóbusz, mikrobusz
- Mikrofon, mikroport
- Turisztikai szoftver (egyfajta szállodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve, és egyfajta utazási irodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve)

### **3.3. Az ágazati alapvizsga teljesítése**

A tanulmányi kötelezettségek teljesítésénél lehetőséget biztosítunk egyéni tanulmányi rend alkalmazására, melyről a hatályos jogszabályok értelmében az igazgató dönt.

Felnőttek szakmai oktatása esetén beszámítjuk az előzetes tudást, így a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet 256.§ (3) pontja értelmében:

„Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.” A képzés elején a részt vevők kérésére bemeneti mérést szervezünk, melynek eredménye alapján lehetőséget biztosítunk az ágazati alapoktatás, illetve alapvizsga letétele alóli felmentésre.

### **3.4. Szakirányú oktatás teljesítése**

- A szakirányú képzés egyes tantárgyainak óraszámait az óratervek a tartalmakat a vonatkozó táblázatok tartalmazzák.
- A duális partnerek számára az óratervek ajánlások, melyekkel az eredményorientált szakképzést megvalósíthatónak tartjuk.
- A duális partnerekkel a kapcsolatfelvétel folyamatos és interaktív.

- Kamarai közreműködés szükséges.
- Duális partnerekkel való együttműködés során el kell végezni: -Helyi gazdasági igényt Egyeztetéseket a tartalmi és technikai kérdésekben Képzési igények vagy képzési szükségletek azonosítását A vállalkozások méretéhez, lehetőségeihez igazodó elvárások figyelembevételének megfelelő korrekciókat.
- Oktatás szervezés elvei:
- Elvart tanulási eredményeket lásd a vonatkozó mellékletben található PTT-ben leírtak
- Lehetőség szerint gyakorlat orientáltan szervezni a képzést. Ez a rendelkezésre álló tárgyi feltételekhez kell igazodjon.
- Duális partnerekkel való folyamatos kapcsolattartás.
- Ahol csak lehet projektként szervezzük a tanítást.
- Projekt eredményekről dokumentációt, fotót kell készíteni, ezek digitális tárolásáról gondoskodni kell.
- Projektek értékelést szövegesen is el kell végezni, amit tárolni szükséges.
- A teljesítmény értékelésére az alábbi lehetőségek közül lehet választani (szükség esetén akár átfedéssel is): - osztályzat a projekt feladatban nyújtott teljesítményért, - osztályzat tanulási területenként, - osztályzat tanulási témánként. - osztályzat tantárgyanként
- A duális partnerek a KRÉTA rendszerben vezetik napi rendszerességgel a tanulók jelenlétét és érdemjegyeit.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei:

1.	Ágazati vizsga teljesítése	Igazolandó dokumentum
2.	12. évfolyam teljesítése	Igazolandó dokumentum

***Az ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás tervezett időtartama***

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként**

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként**

Az alábbi táblázatokban feltüntetett adatokat a Pest vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara-, illetve az iskola összes duális képzőhelyével együtt alakította ki és a fogadta el.

#### 4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök Idegenvezető szakmairány számára

Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b> Alláskeresés Munkajogi alapismeretek Munkaviszony létesítése Munkanélküliség
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b> Az álláskeresés lépései, álláshirdetések Önéletrajz és motivációs levél „Small talk” – általános társalgás Allásinterjú
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b> Alapvető szakmai elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok Munkabiztonság és egészségvédelem  <b>IKT a vendéglátásban</b> Digitális eszközök a vendéglátásban Digitális tananyagtartalmak alkalmazása Digitális eszközök a turizmusban
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b> A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai Tanulási terület összóraszám
Turisztikai technikus - középszintű képzés	<b>Beszerezés és értékesítés</b> Utazásszervezés Utazásszervezés - kereslet és kínálat Turisztikai árualap  A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők Globális helyfoglalási rendszerek Szállásközvetítő oldalak  Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok Magyarország világörökségi helyszínei

	<p><b>Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás</b></p> <p>Aralapok az utazásszervezésben</p>
	<p>A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékeny- ségei</p> <p>Pénzforgalmi dokumentumok</p> <p>Az áfa a turizmus különböző területein</p> <p>Az utazásszervezés számításai</p> <p>Elszámolások</p> <p>Utókalkuláció</p> <p>Gazdasági elemzések</p>
	<p><b>Speciális szolgáltatások</b></p> <p>Bevezetés a pszichológiába</p> <p>Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció</p> <p>Fogyasztói magatartás</p> <p><b>Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél- kapcsolatok</b></p> <p>Marketingkommunikáció</p> <p>Reklám</p> <p>Személyes eladás</p> <p>Eladásösztönzés</p> <p>PR - Public Relation</p> <p>Modern marketingkommunikációs eszkö- zök</p> <p>Direkt marketing</p> <p>Közösségi média</p> <p><b>Adminisztráció és elszámolás</b></p> <p>Nyilvántartások</p> <p>Szerződések</p> <p>Forgatókönyv</p> <p>Jegyzőkönyv</p> <p>Idegenvezetői jelentés</p> <p>Részvételi jegy</p> <p>Tanulási terület összóraszama</p>
Turisztikai technikus - Ide- genvezető	<p><b>Idegenvezetés</b></p> <p>Utvonaltervezés</p> <p>Közlekedési eszközökhöz és helyszínek- hez kapcsolódó idegenvezetés</p> <p>Célcsoportok sajátosságai</p> <p>Konfliktus- és panaszkezelés, rendkívüli helyzetek</p>

	Az információközlés írásbeli és szóbeli módjai, IKT az idegenvezetésben
	Idegenvezetői adminisztráció, dokumentumtípusok kezelése
	<b>Turizmusmarketing és protokoll</b>
	A marketing alapjai
	Marketing stratégia
	Szervezeti marketing
	Piackutatás
	Brandmarketing
	Turizmus marketing
	Etikett és protokoll
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll
	<b>Országismeret idegen nyelven</b>
	Kulturális turizmus
	Egészségturizmus
	Bor- és gasztroturizmus
	Hungarikumok
Vonzóerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén	
Tanulási terület összóraszám	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	

## 5. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök Turisztikai szervező szakmairány számára

Munkavállalói ismeretek	<b>Munkavállalói ismeretek</b>
	Alláskeresés
	Munkajogi alapismeretek
	Munkaviszony létesítése
	Munkanélküliség
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések
	Onéletrajz és motivációs levél
	„Small talk” – általános társalgás
	Állásinterjú
Turizmus-vendéglátás alapozás	<b>A munka világa</b>
	Alapvető szakmai elvárások
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok
	Munkabiztonság és egészségvédelem
	<b>IKT a vendéglátásban</b>
	Digitális eszközök a vendéglátásban
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása
Digitális eszközök a turizmusban	
	<b>Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek</b>
	A cukrászati termelés alapjai
	Az ételkészítés alapjai
	A vendégtéri értékesítés alapjai
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai
	Tanulási terület összorszám
Turisztikai technikus - középszintű képzés	<b>Beszerzés és értékesítés</b>
	Utazásszervezés
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat
	Turisztikai árualap
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők
	Globális helyfoglalási rendszerek
	Szállásközvetítő oldalak
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok
	Magyarország világörökségi helyszínei



	<b>Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás</b> Arualapok az utazásszervezésben
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei Pénzforgalmi dokumentumok Az áfa a turizmus különböző területein Az utazásszervezés számításai Elszámolások Utókalkuláció Gazdasági elemzések
	<b>Speciális szolgáltatások</b> Bevezetés a pszichológiába Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció Fogyasztói magatartás  <b>Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok</b> Marketingkommunikáció Reklám Személyes eladás Eladásösztönzés PR - Public Relation Modern marketingkommunikációs eszközök Direkt marketing Közösségi média  <b>Adminisztráció és elszámolás</b> Nyilvántartások Szerződések Forgatókönyv Jegyzőkönyv Idegenvezetői jelentés Részvételi jegy Tanulási terület összóraszáma
Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	<b>Üzleti menedzsment a turizmusban</b> Bevételegazdálkodás Létszám- és bérgazdálkodás Vezetés a gyakorlatban Vállalkozás indítása

	<b>Turizmusmarketing és protokoll</b>
	A marketing alapjai
	Marketing stratégia
	Szervezeti marketing
	Piackutatás
	Brandmarketing
	Turizmus marketing
	Etikett és protokoll
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll
	<b>Országismeret magyar nyelven</b>
	Kulturális turizmus
	Egészségturizmus
	Bor- és gasztroturizmus
	Hungarikumok
	Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén
Tanulási terület összórászama	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	

## 6. Heti óraterv - Idegenvezető Szakirány

		9.		10.		11.		12.		13.			A képzés összes óraszám
Tantárgyak		elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	isk. gyak.	duális gyak.	
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5											18
	Munkavállalói idegen nyelv									2			62
	A munka világa	0,5											18
	IKT a vendéglátásban		1		1								72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2								108
	Az ételkészítés alapjai	1			2								108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2								108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2								108
	Általános élelmiszerismeret	1											
Szakirányú oktatás	Beszerezés és értékesítés					2	1	1					144
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás					3	3	4	4				504
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok						1	2	1				144
	Adminisztráció és elszámoltatás						2	1					108
	Idegenvezetés									2	1	5	248
	Turizmusmarketing és protokoll									2	2	1	155
	Országismeret idegen nyelven									1	3	2	186
	Speciális Szolgáltatások					2		1				2	170
	Munkahelyi tapasztalat a fenti tanulási területekből											10	310
		7 óra		9 óra		14 óra		14 óra		13 óra		20 óra	2607

## 7. Heti óraterv Turisztikai szervező Szakirány

		9.		10.		11.		12.		13.			A képzés összes óraszám
Tantárgyak		elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	isk. gyak.	duális gyak.	
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5											18
	Munkavállalói idegen nyelv									2			62
	A munka világa	0,5											18
	IKT a vendéglátásban		1		1								72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2								108
	Az ételkészítés alapjai	1			2								108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2								108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2								108
	Általános élelmiszerismeret	1											
Szakirányú oktatás	Beszerezés és értékesítés					2		1					108
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás					3	3	4	3				468
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok						1	2					108
	Adminisztráció és elszámoltatás					1	2	1	1				180
	Üzleti menedzsment a turizmusban									2	1	6	279
	Turizmusmarketing és protokoll									2	2	1	155
	Országismeret Magyar nyelven									1	3	2	186
	Speciális Szolgáltatások					2		1	1			1	175
	Munkahelyi tapasztalat a fenti tanulási területekből											10	310
		7 óra		9 óra		14 óra		14 óra		13 óra		20 óra	2607

## **8. TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg. Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

### **8.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

A tanulási terület tantárgyainak összórászama: 62

Iskolai keretek közötti oktatás: 31

Gyakorlati helyen történő oktatás: 31

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során. Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni,

megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit. Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni. A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

### **A tantárgy témakörei**

#### *• Az álláskeresés lépései, álláshirdetések*

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### *• Önéletrajz és motivációs levél*

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az

álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

- *„Small talk” – általános társalgás*

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

- *Állásinterjú*

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott.

## A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

### 8.2. Idegenvezetés tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 279 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 78 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 201 óra

#### A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók elsajátítsák az idegenvezetés alapvető ismereteit, készségeit és kompetenciáit, amelyek szükségesek egy idegenvezetői munka hatékony és professzionális ellátásához. A képzés során a diákok megismerkednek az idegenvezetés elméleti és gyakorlati alapjaival, a különböző típusú túrák vezetésével, az utazásszervezési szempontokkal és a célcsoport-specifikus kommunikációs technikákkal.

A tantárgy kiemelt figyelmet fordít az idegenvezetés során alkalmazandó szóbeli és nem verbális kommunikációs stratégiákra, a csoportos vezetés szabályaira, valamint a kulturális és turisztikai ismeretekre. A tanulók fejlesztik előadói és prezentációs készségeiket, valamint megtanulják, hogyan kell megfelelően kezelni az ügyfélkapcsolatokat, kezelni a váratlan helyzeteket és magas színvonalú szolgáltatást nyújtani a turisták számára.

A gyakorlati képzés során a diákok valós idegenvezetői helyzetekben próbálhatják ki magukat, megtapasztalva az utazásszervezéssel és csoportvezetéssel járó kihívásokat. A program célja, hogy a végzetek magabiztosan és szakszerűen végezzék munkájukat, hozzájárulva ezzel a turizmus és vendéglátás minőségének növeléséhez.

#### A tantárgy témakörei

- Az idegenvezető szerepe, feladatai, kompetenciái
- Turisztikai ismeretek és célcsoportok



- Kommunikációs készségek és előadói technikák
- Az idegenvezetés etikája és szabályai
- Idegenvezetői túrák tervezése és lebonyolítása
- Csoportok kezelése és konfliktuskezelési technikák
- Rendkívüli helyzetek és problémamegoldás
- Idegenvezetői dokumentáció és adminisztráció

### **Idegenvezető szakmairány tantárgyai**

A képzés célja, hogy a tanulók elsajátítsák az idegenvezetéshez szükséges ismereteket, készségeket és kompetenciákat, amelyek segítségével magabiztosan és professzionálisan láthatják el feladataikat. A tantárgyak részletes bemutatása az alábbiakban olvasható:

#### *Útvonaltervezés*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 83 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 19 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 64 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók megtanulják a turisztikai útvonalak tervezésének és kialakításának módszereit. Fejlesztik a térbeli tájékozódási képességüket, megismerkednek a térképolvasás és navigációs rendszerek alkalmazásával, valamint az útvonalak hatékony megszervezésével.

#### **A tantárgy témakörei**

- Turisztikai látványosságok és útvonalak összeállítása
- Útvonaltervezési szempontok és stratégiák
- Digitális és hagyományos térképhasználat
- Közlekedési módok és kapcsolódó időtervezés
- Alternatív és fenntartható utazási lehetőségek

#### *Közlekedési eszközökhöz és helyszínekhez kapcsolódó idegenvezetés*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 83 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 19 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 64 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók képesek legyenek az egyes közlekedési eszközök használatához kapcsolódó információk szakszerű és érthető közvetítésére, valamint a különböző helyszínekhez kötődő idegenvezetési sajátosságok megismerésére.

#### **A tantárgy témakörei**

- Közlekedési módok turisztikai vonatkozásai
- Repülőtéri és vasúti tájékoztatás szabályai
- Autóbuszos és hajós idegenvezetés sajátosságai
- Városnéző túrák lebonyolítása
- Közlekedési biztonság és utastájékoztatás

#### *Célcsoportok sajátosságai*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 20 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 10 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 10 óra

#### **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy célja, hogy a tanulók megismerjék az eltérő igényekkel rendelkező turistacsoportok sajátosságait, és megtanulják, hogyan alkalmazkodjanak a különböző elvárásokhoz.

#### **A tantárgy témakörei**

- Nyugdíjas és diákcsoporthoz idegenvezetése
- Üzleti és prémium turisták igényei
- Különleges igényű csoportok (pl. fogyatékkal élők)
- Tematikus túrák szervezése és lebonyolítása

#### *Konfliktus- és panaszkezelés, rendkívüli helyzetek*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 31 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 10 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 21 óra

### **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy célja, hogy a tanulók fejlesszék problémamegoldó és konfliktuskezelő képességüket, valamint megtanulják, hogyan kezeljék az utasok panaszait és a váratlan helyzeteket.

### **A tantárgy témakörei**

- Konfliktusok felismerése és kezelési stratégiák
- Panaszkezelési protokollok és technikák
- Vészhelyzetek kezelése és biztonsági intézkedések
- Sürgősségi helyzetek kezelése és elsősegélynyújtás

*Az információközlés írásbeli és szóbeli módjai, IKT az idegenvezetésben*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 31 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 10 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 21 óra

### **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy célja, hogy a tanulók megtanulják az idegenvezetés során alkalmazott kommunikációs formákat, valamint az információs technológiák (IKT) alkalmazását.

### **A tantárgy témakörei**

- Szóbeli és írásbeli kommunikációs technikák
- Prezentációs készségek fejlesztése
- Digitális eszközök használata az idegenvezetésben
- Online információs források és turisztikai adatbázisok kezelése

*Idegenvezetői adminisztráció, dokumentumtípusok kezelése*

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 31 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 10 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 21 óra

### **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy célja, hogy a tanulók megismerjék az idegenvezetői adminisztrációval kapcsolatos feladatokat, és elsajátítsák a különböző dokumentumtípusok kezelését.

### **A tantárgy témakörei**

- Utazásszervezési dokumentációk és jelentések
- Idegenvezetői nyilvántartások vezetése
- Szerződések és pénzügyi dokumentumok kezelése

- Adatvédelem és jogi előírások az idegenvezetésben

- **A tanulási eredmények értékelése**

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

### 8.3. Turizmusmarketing és protokoll tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 124

Iskolai keretek közötti oktatás: 62

Gyakorlati helyen történő oktatás: 62

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a protokoll és az etikett szabályait.

Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel szóban és írásban. Biztonsággal eligazodjanak a különböző kultúrák érintkezési formái között. A marketing oktatása során a fő cél, hogy a tanulók megismerjék a marketing feladatait, eszközeit, helyét és céljait, a piac működését. A tananyag súlypontját a vendéglátás és a turizmusmarketing jelenti.

A tantárgy témakörei

- *A marketing alapjai*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 3

A marketing fogalma

Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás

Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége

4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem

- *Marketing stratégia*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 5

Marketing alap- és részstratégia

A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés

A marketingtervezés folyamatának hét lépése

Marketingterv

- *Szervezeti marketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 3

Gyakorlati helyen történő oktatás: 4

Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai

Beszerezési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók

A viszonteladók csoportosítása

- *Piackutatás*

Iskolai keretek közötti oktatás: 3

Gyakorlati helyen történő oktatás: 4

A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás

- *Brandmarketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 3

Branding fogalma

Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése

A márka értékének és különlegességének azonosítása

Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében

Hűség a márka értékeihez

- *Turizmus marketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 16

Gyakorlati helyen történő oktatás: 15

HIPI-elv Szegmentáció a turizmus területén

Utazási döntés folyamata, modellje

A turisztikai termék életgörbéje

Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban

Országmarketing, régiómarketing,  
TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing  
Szállodai marketing, HORECA

- *Etikett és protokoll*

Iskolai keretek közötti oktatás: 20

Gyakorlati helyen történő oktatás: 21

Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)

Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)

Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)

Megjelenés az interneten – a netikett

Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból

- *Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll*

Iskolai keretek közötti oktatás: 8

Gyakorlati helyen történő oktatás: 7

A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)

Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények)

Rendezvények protokollja

Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

## **Országismeret idegen nyelven tantárgy**

A tanulási terület tantárgyának összóraszám: 217 óra

- Iskolai keretek közötti oktatás: 62 óra
- Gyakorlati helyen történő oktatás: 155 óra

**A tantárgy tanításának fő célja** A tantárgy oktatásának célja a megszerzett desztinációs ismeretek idegen nyelvre átültetése, elsajátíttatása – ez megkönnyíti a szakmai vizsga sikeres teljesítését, és segíti az idegen nyelvű kommunikációt a későbbi munkavégzés során. Fontos cél, hogy a tanuló globálisan tudjon gondolkodni, tisztában legyen egy adott terület, régió látványosságával, sajátosságával, attrakcióival; turisztikai termékeit képes legyen egy útvonalra felfűzni, kerülve az elaprózódást. A tantárgy témakörei az attrakciókat és ezek egymásra épülését tárgyalják.

**A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások**

- Idegenvezetői OKJ-végzettség
- Desztinációs ismeretek tanára

**Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak**

- Desztinációs ismeretek
- Speciális szolgáltatások
- Kommunikáció és vendégkapcsolatok

**A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen kell lebonyolítani.**

**A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Digitális kompetenciák
Magyarország kulturális értékeinek bemutatása	Műemlék-, örökség- és vallási turizmus	Részben önálló	Figyelem, alkalmazkodás, önkifejezés	Információgyűjtés online forrásokból
Egészségturizmus helyszíneinek ismertetése	Gyógyvizek, klimatikus helyek	Teljesen önálló	Kooperativitás, időgazdálkodás	Digitális kutatás
Bortúrák szervezése	Borvidékek és gasztroturizmus	Részben önálló	Konfliktuskezelés, tolerancia	Online foglalás
Tematikus utak tervezése	Turisztikai termékek, vonzerők	Teljesen önálló	Céltudatosság, önálló munkavégzés	Útvonaltervező programok használata

**A tantárgy témakörei**

*Kulturális turizmus*

- Városi turizmus – Az 5A-modell
- Kastély-, műemlék- és örökségturizmus
- Vallási turizmus
- Rendezvényturizmus
- Kulturális élményszerzés

*Egészségturizmus*

- Gyógyturizmus (Hévíz, Hajdúszoboszló, stb.)
- Gyógytényezők
- Wellness-turizmus

*Bor- és gasztroturizmus*

- Magyar borvidékek
- Borturizmus
- Gasztroturizmus

### *Hungarikumok*

- Hungarikumok, kulturális és turisztikai vonzerők
- Vonzerők, turisztikai termékek tematikus utak keretében*
- Hop on Hop off buszok, városbemutató kisvonatok
  - Palóc út, Villány-Siklói borút stb.

## **9. Turisztikai technikus – Turisztikai szervező 13. évfolyam**

### **9.1. TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismeretekben belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzék meg. Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

#### **9.1.1. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62

Iskolai keretek közötti oktatás: 31

Gyakorlati helyen történő oktatás: 31

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen



meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során. Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit. Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni. A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelvtudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

### **A tantárgy témakörei**

#### **• *Az álláskeresés lépései, álláshirdetések***

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

#### **• *Önéletrajz és motivációs levél***

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és

igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát. Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

- *„Small talk” – általános társalgás*

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait. Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

- *Állásinterjú*

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan. A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket. A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját

munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze. A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

### 9.1.2. Üzleti menedzsment a turizmusban tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 279

Iskolai keretek közötti oktatás: 77,5

Gyakorlati helyen történő oktatás: 201,5

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bér gazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

A tantárgy témakörei

- *Bevételgazdálkodás*

Iskolai keretek közötti oktatás:

Gyakorlati helyen történő oktatás: 64 óra

A bevétel elemei, részei

A bevétel tervezés egyszerű folyamata

A bevétel bizonylatai, elszámoltatása

Fizetési módok

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei

Pénzügyi elszámolás

Szakhatósági ellenőrzés

- *Létszám- és bér gazdálkodás*

Iskolai keretek közötti oktatás: 24 óra

Gyakorlati helyen történő oktatás: 64 óra

Álláshirdetés

Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai

Munkaszerződés

Kölcsönzött munkaerő Munkabeosztás

A munkavállalók védelme

A bérezés alapjai

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai

- *Vezetés a gyakorlatban*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 6

Vezetés fogalma

Szervezeti felépítés

Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése

Csapatépítés, tréningek, motiváció

- *Vállalkozás indítása*

Iskolai keretek közötti oktatás: 25,5

Gyakorlati helyen történő oktatás: 67,5

Vállalkozási formák

Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése

Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

### 9.1.3. Turizmusmarketing és protokoll tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 124

Iskolai keretek közötti oktatás: 62

Gyakorlati helyen történő oktatás: 62

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a protokoll és az etikett szabályait. Kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel szóban és írásban. Biztonsággal eligazodjanak a különböző kultúrák érintkezési formái között. A marketing oktatása során a fő cél, hogy a tanulók megismerjék a marketing feladatait, eszközeit, helyét és céljait, a piac működését. A tananyag súlypontját a vendéglátás és a turizmusmarketing jelenti.

A tantárgy témakörei

- *A marketing alapjai*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 3

A marketing fogalma

Piacszegmentáció: a piac és ismérveinek meghatározása, szegmentumok kialakítása, elemzése, célcsoportkezelés, pozicionálás

Marketingmix: termékek és termékpolitika, árazás és árpolitika, értékesítés és termékelhelyezés, hirdetés és reklámpolitika, emberi tényező, környezeti és tárgyi elemek, folyamat, szolgáltatások minősége

4C: fogyasztói igény, költség, kommunikáció, kényelem

- *Marketing stratégia*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 5

Marketing alap- és részstratégia

A marketingmenedzsment folyamata: helyzetelemzés, célok megfogalmazása, stratégiák meghatározása, programkialakítás, -végrehajtás és -ellenőrzés

A marketingtervezés folyamatának hét lépése

Marketingterv

- *Szervezeti marketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 3

Gyakorlati helyen történő oktatás: 4

Szervezeti vásárlók, szervezeti piacok fajtái és sajátosságai

Beszerezési helyzetek, ipari vevők, viszonteladók

A viszonteladók csoportosítása

- *Piackutatás*

Iskolai keretek közötti oktatás: 3

Gyakorlati helyen történő oktatás: 4

A piackutatás fogalma Információgyűjtési módszerek: kvantitatív és kvalitatív, primer és szekunder, kérdőíves megkérdezés, mélyinterjú, fókuszcsoport, próbavásárlás

- *Brandmarketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 4

Gyakorlati helyen történő oktatás: 3

Branding fogalma

Márkaépítés: célközönség meghatározása, márka küldetése

A márka értékének és különlegességének azonosítása

Vizuális megjelenés, az arculat beépítése a márka összes megjelenésében

Hűség a márka értékeihez

- *Turizmus marketing*

Iskolai keretek közötti oktatás: 16

Gyakorlati helyen történő oktatás: 15

HIPi-elv Szegmentáció a turizmus területén

Utazási döntés folyamata, modellje

A turisztikai termék életgörbéje

Turisztikai imázs, elosztási csatornák a turizmusban

Országmarketing, régiómarketing,

TDM (desztinációs marketing), regionális turizmusmarketing

Szállodai marketing, HORECA

- *Etikett és protokoll*

Iskolai keretek közötti oktatás: 20

Gyakorlati helyen történő oktatás: 21

Alapvető udvariassági formák (köszönés, bemutatkozás, megszólítás)

Nem verbális kommunikáció (testmozgás, térközsabályozás, kulturális emblémák)

Írásbeli kapcsolattartás (hivatalos és elektronikus levelezés, meghívó)

Megjelenés az interneten – a netikett

Étkezési kultúra, nyilvános szereplés, öltözködés protokolláris szempontból

- *Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll*

Iskolai keretek közötti oktatás: 8

Gyakorlati helyen történő oktatás: 7

A vendégfogadás szabályai, hivatalos ceremóniák (állami rendezvények, diplomáciai szintű rendezvények, tudományos és társadalmi rendezvények)

Étkezéssel egybekötött rendezvények (álló-ültető rendezvények)

Rendezvények protokollja

Különböző kultúrák, nemzetek érintkezési formái, viselkedés a magyarok által leginkább látogatott európai és Európán kívüli desztinációkra utazáskor

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 9.14. Országismeret magyar nyelven tantárgy:

A tanulási terület tantárgyainak összórászama: 217

Iskolai keretek közötti oktatás: 62

Gyakorlati helyen történő oktatás: 155

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanuló tisztában legyen Magyarország területeinek, régióinak látványosságaival, sajátosságaival, attrakcióival; turisztikai termékeit képes legyen egy útvonalra felfűzni, kerülve az elaprózódást (például Somogy, Tolna és Baranya megyét tekintve meg tudja határozni négy-ötfféle turisztikai attrakciót: egy gyógy- és/vagy termálfürdőt, egy élményközpontot, egy borvidéket pincészettel, egy hungarikumot. A



tantárgy témakörei közül az első négy az attrakciókat, az utolsó pedig ezek egymásra épülését, egymásra fűzésének módját tárgyalja. Az utolsó témakör esetében lehet az intézmény székhelyét felölelő desztinációra vagy régióra és Budapestre koncentrálni.

A tantárgy témakörei

- *Kulturális turizmus*

Iskolai keretek közötti oktatás: 10

Gyakorlati helyen történő oktatás: 21

Városi turizmus – Az 5A-modell

Turisztikai infra- és szuprastruktúra

Kastély-, műemlék- és örökségturizmus: turisztikai jelentőséggel bíró múzeumok, várak, kastélyok, történelmi emlékhelyek

Vallási turizmus: szakrális helyszínek, vallási nevezetességek, turisztikailag frekventált templomok, vallási rendezvények, Magyarország zarándokútvjai

Rendezvényturizmus: turisztikailag jelentős fesztiválok, rendezvények

Kulturális élményszerzés

- *Egészségturizmus*

Iskolai keretek közötti oktatás: 10

Gyakorlati helyen történő oktatás: 21

Gyógyturizmus Budapesten és vidéken: Hévíz, Hajdúszoboszló, Sárvár, Bük, Zalakaros, Gyula

Gyógytényezők Magyarországon: gyógygázok, gyógyiszapok, ásványvizek, gyógybarlang, klimatikus helyek

Wellnessturizmus

- *Bor- és gasztroturizmus*

Iskolai keretek közötti oktatás: 10

Gyakorlati helyen történő oktatás: 21

Borvidékek: a 22 magyar borvidék Borturizmus: a bor mint turisztikai termék: pincelátogatás, borkóstoló, borút, borfesztivál, borestek

Gasztroturizmus: a gasztroturizmusban részt vevők csoportosítása, gasztrofesztiválok

- *Hungarikumok*

Iskolai keretek közötti oktatás: 12

Gyakorlati helyen történő oktatás: 30

Hungarikumok és hagyományok, amelyek nemzeti és turisztikai szempontból is értékelhető vonzerőt jelentenek

Területek: agrár-élelmiszergazdaság, kulturális örökség stb.

• *Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások keretében*

Iskolai keretek közötti oktatás: 20

Gyakorlati helyen történő oktatás: 62

A városlátogatások alkalmával bemutatott attrakciók, vidéki tematikus utak és azok

vonzerői: Hop on Hop off városnéző buszok és gyalogos vezetések Budapesten

Városbemutató kisvonatok

Villány-siklósi borút

Palóc út stb.

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<b>nincs</b>
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 9.14.1. Egészséges táplálkozás és rekreáció

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62

Iskolai keretek közötti oktatás: 62

Gyakorlati helyen történő oktatás: 0

Cél: A pozitív beállítódásoknak, magatartásoknak és szokásoknak a kialakulását segíteni, amelyek az egyén egészségi állapotát hosszú távon javítják és meghatározzák. Felkészíteni a résztvevőket arra, hogy legyenek képesek életmódjukra vonatkozóan helyes döntéseket hozni, egészséges életvitelt kialakítani, konfliktusokat megoldani, stressz helyzetet kezelni.

A változatos táplálkozás jelentősége. A szénhidrátok, teljes kiőrlésű termékek. A zöldségek gyümölcsök fontossága. Túlzott só, cukor fogyasztás következménye. Túl súly elkerülése,

testmozgás jelentősége, ideális testtömeg. Helyesen napi étrend, mintaétrendek. Folyadékok és a tejtermékek fontossága. A húсок kontra vegetarianizmus. Tartós élelmiszerek, gyorséttermek, helytelen étkezési szokások. Zsírok, olajok – melyiket válasszuk?

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 9.14.2. Üzleti menedzsment II. tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 93

Iskolai keretek közötti oktatás: 93

Gyakorlati helyen történő oktatás: 0

Képzési célok:

A vendéglátás hazai és nemzetközi helyzetének és piaci trendjeinek megismerése .

A vendéglátó vállalkozások fejlesztési lehetőségeinek felismerése, és a fejlesztési döntés szakszerű előkészítése.

Tudományos kutatási paradigmák és módszerek megismerése a vendéglátó vállalkozások fejlesztése tárgykerben .

Az üzleti modell vászon alkalmazási lehetőségeinek megismerése

A tantárgy témakörei:

A vendéglátás hazai története (rendszerváltástól napjainkig), mérföldkövei, vendéglátóhelyek csoportosítása a nyújtott szolgáltatás és színvonal alapján.

Vendéglátó vállalkozás és vendéglátó üzlet közötti különbségek

A vendéglátó szolgáltatás jellemzői, a szolgáltatásmarketing elemei, szolgáltatásminőség, vevő- és vendéglégedettség

Célpia (városrész, város, régió) versenyképességének elemzése, fejlesztési lehetőségek felismerése

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés közgazdaságtani előkészítése:

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés jogszabályi lehetőségei és korlátai.

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés pénzügyi előkészítése és finanszírozása.

A beruházást értékelő hatékonysági, intenzitási és megtérülési mutatószámok  
 Üzlet- és vállalkozásfejlesztés a tudományos szakirodalomban  
 Kutatómunka előkészítése az üzlet- és vállalkozásfejlesztés tárgykörében  
 Környezeti- és társadalmi felelősségvállalás a vendéglátásban.  
 Üzleti modell vázson alkalmazása.

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 9.14.3. Egészséges táplálkozás és rekreáció

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62

Iskolai keretek közötti oktatás: 62

Gyakorlati helyen történő oktatás: 0

Cél: A pozitív beállítódásoknak, magatartásoknak és szokásoknak a kialakulását segíteni, amelyek az egyén egészségi állapotát hosszú távon javítják és meghatározzák. Felkészíteni a résztvevőket arra, hogy legyenek képesek életmódjukra vonatkozóan helyes döntéseket hozni, egészséges életvitelt kialakítani, konfliktusokat megoldani, stressz helyzetet kezelni.

A változatos táplálkozás jelentősége. A szénhidrátok, teljes kiőrlésű termékek. A zöldségek gyümölcsök fontossága. Túlzott só, cukor fogyasztás következménye. Túlsúly elkerülése, testmozgás jelentősége, ideális testtömeg. Helyesen napi étrend, mintaétrendek. Folyadékok

és a tejtermékek fontossága. A húсок kontra vegetarianizmus. Tartós élelmiszerek, gyorséttermek, helytelen étkezési szokások. Zsírok, olajok – melyiket válasszuk?

#### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

#### 9.14.4. Üzleti menedzsment II. tantárgy

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 93

Iskolai keretek közötti oktatás: 93

Gyakorlati helyen történő oktatás: 0

Képzési célok:

A vendéglátás hazai és nemzetközi helyzetének és piaci trendjeinek megismerése .

A vendéglátó vállalkozások fejlesztési lehetőségeinek felismerése, és a fejlesztési döntés szakszerű előkészítése.

Tudományos kutatási paradigmák és módszerek megismerése a vendéglátó vállalkozások fejlesztése tárgykerben .

Az üzleti modell vázson alkalmazási lehetőségeinek megismerése

A tantárgy témakörei:

A vendéglátás hazai története (rendszerváltástól napjainkig), mérföldkövei, vendéglátóhelyek csoportosítása a nyújtott szolgáltatás és színvonal alapján.

Vendéglátó vállalkozás és vendéglátó üzlet közötti különbségek

A vendéglátó szolgáltatás jellemzői, a szolgáltatásmarketing elemei, szolgáltatásminőség, vevő- és vendéglégedettség

Célpia (városrész, város, régió) versenyképességének elemzése, fejlesztési lehetőségek felismerése

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés közgazdaságtani előkészítése:

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés jogszabályi lehetőségei és korlátai.

Az üzlet- és vállalkozásfejlesztés pénzügyi előkészítése és finanszírozása.

A beruházást értékelő hatékonysági, intenzitási és megtérülési mutatószámok  
 Üzlet- és vállalkozásfejlesztés a tudományos szakirodalomban  
 Kutatómunka előkészítése az üzlet- és vállalkozásfejlesztés tárgykörében  
 Környezeti- és társadalmi felelősségvállalás a vendéglátásban.  
 Üzleti modell vászon alkalmazása.

### A tanulási eredmények értékelése

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	<b>Az elvégzett feladatok jeggyel és százalékos értékelése. Házi feladatok értékelése jeggyel.</b>
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Témazáró dolgozat eredménye duplán számít.</b>
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>Az évközi jegyek átlaga, a kerekítés szabályaival. Félévente legalább három jegyet kell szerezni.</b>

## 10. Szakmai vizsga leírása

### 10.1. Idegenvezető Szakmai Vizsga

**Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

**Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.**

**Szaktárhoz kötődő további sajátos követelmények: -**

**A vizsga célja:**

Az idegenvezető szakmai vizsga célja, hogy a jelölt bizonyítsa rátermettségét a vendégek tájékoztatásában, a kulturális és turisztikai látványosságok bemutatásában, valamint az utazások gördülékeny lebonyolításában.

A vizsga részei:

1. Központi interaktív vizsga (írásbeli) – 20%
2. Projektfeladat (szóbeli és gyakorlati rész) – 80%

#### 10.1.1. Központi Interaktív Vizsga (Írásbeli) – 20%

**Időtartam: 60 perc**

**Tartalom:**

Tesztfeladatok (feleletválasztós, igaz-hamis, párosítás, hiányos szöveg kiegészítése)

Pontozás: max. 100 pont

Minimum teljesítési követelmény: 40 pont (40%)

Főbb témakörök:

- ✓ Magyarország és a világ turisztikai földrajza (nevezetességek, UNESCO világörökségi helyszínek, gasztronómia)
- ✓ Idegenvezetői alapismeretek (kommunikáció, vendégkezelés, viselkedéskultúra)
- ✓ Turizmus alapfogalmai (turizmus típusai, szálláshelyek, vendéglátás)
- ✓ Jogszabályok, etikai normák (utazásszervezés, fogyasztóvédelem)

### 10.1.2. Projektfeladat (Szóbeli és Gyakorlati Rész) – 80%

A vizsgázónak egy **turisztikai idegenvezetési feladatot** kell végrehajtania.

#### A) Dokumentációkészítés (50%)

A vizsgázó egy 3-4 napos turisztikai programtervet készít el, amely tartalmazza:

- ✓ **Idegenvezetői jelentés** (utazási program, szállások, étkezések, utas visszajelzések)
- ✓ **Rendkívüli eseményről szóló jegyzőkönyv** (baleset, késés, panasz)
- ✓ **Pénzügyi elszámolás** (utazási költségek, számlák kezelése)
- ✓ **Utazásszervezési dokumentációk** (utaslista, szerződések)

#### B) Idegenvezetési és Szituációs Feladatok (50%)

- ✓ **Gyalogos idegenvezetés idegen nyelven** (pl. angol, német) – 15 perc
- ✓ **Autóbuszos idegenvezetés magyar nyelven** – 15 perc
- ✓ **Szituációs feladatok (utaspanasz, késés, vészhelyzet kezelése)** – 10 perc

**Sikerességi feltétel:**

- Központi vizsgán **min. 40%-ot** el kell érni
- Projektfeladaton **min. 40%-ot** kell teljesíteni

🔑 **A sikeres vizsga után a jelölt önállóan dolgozhat idegenvezetőként, vezethet turistacsoportokat és szervezhet városnézéseket.**

**Minősítési skála**

Pontszám (%)	Minősítés
0-40%	Elégtelen (1)
41-55%	Elégséges (2)
56-70%	Közepes (3)
71-85%	Jó (4)
86-100%	Jeles (5)

## 10.2. Turisztikai Technikus Szakmai Vizsga

**Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:**

**Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.**

**Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -**

**A vizsga célja:**

A turisztikai technikus képzés célja, hogy a hallgatók képesek legyenek utazási irodákban, szállodákban, rendezvényszervezésben vagy turisztikai információs központokban dolgozni.

A vizsga részei:

- 1. Központi interaktív vizsga (írásbeli) – 20%**
- 2. Projektfeladat (szóbeli és gyakorlati rész) – 80%**

**10.2.1. Központi Interaktív Vizsga (Írásbeli) – 20%**

**Időtartam: 60 perc**

Tartalom:

- Tesztfeladatok (feleletválasztós, igaz-hamis, párosítás, hiányos szöveg kiegészítése)
- Pontozás: max. 100 pont
- Minimum teljesítési követelmény: 40 pont (40%)

Főbb témakörök:

- ✓ Turizmus gazdasági szerepe, szálláshelyek és vendéglátás
- ✓ Turisztikai marketing és promóció (értékesítési csatornák, online foglalások)
- ✓ Üzleti és konferenciaturizmus
- ✓ Jogszabályok és etikai normák

**10.2.2. Projektfeladat (Szóbeli és Gyakorlati Rész) – 80%**

A vizsgázónak **egy komplex turisztikai projektet kell kidolgoznia és bemutatnia.**

**A) Dokumentációkészítés (50%)**

- Turisztikai csomagterv kidolgozása** (pl. belföldi vagy külföldi út)
- Árkalkuláció készítése** (szállás, programok, étkezés, közlekedés)
- Szállásfoglalási és jegyrendelési dokumentáció**
- Marketinganyagok összeállítása** (prospektus, reklámszöveg, online hirdetések)

**B) Szituációs Feladatok (50%)**



✓ **Utazási iroda szimulációja** (utasok tájékoztatása, ügyfélpanasz kezelése)

✓ **Vendégfogadás egy szállodában** (bejelentkezés, programajánlás)

✓ **Turisztikai esemény vagy konferencia szervezésének bemutatása**

**Sikerességi feltétel:**

- **Központi vizsgán min. 40%-ot el kell érni**
- **Projektfeladaton min. 40%-ot kell teljesíteni**

✎ **A sikeres vizsga után a hallgató képes lesz utazásszervezőként, marketinges vagy ügyfélkapcsolati munkatársként dolgozni a turizmus területén.**

**Minősítési skála**

<b>Pontszám (%)</b>	<b>Minősítés</b>
0-40%	Elégtelen (1)
41-55%	Elégséges (2)
56-70%	Közepes (3)
71-85%	Jó (4)
86-100%	Jeles (5)

A fentiek alapján a képzés három kulcsfontosságú területre összpontosít:

1. Turisztikai ismeretek és gyakorlati alkalmazásuk
2. Digitális kompetenciák és technológiai eszközök használata
3. Kommunikációs készségek és vendéglátási attitűd

A képzés során kiemelten fontos az élőhelyzetekben való helytállás, amelyet terepgyakorlatokkal és projektalapú oktatással biztosítunk.

### **Összefoglalás**

A szakmai vizsga mindkét szakirány esetében erős elméleti és gyakorlati részeket foglal magába, amelyek különböző turisztikai szempontok és készségek mérésére építenek. Az értékelés részletesen a látványosságok ismeretétől a situációs helyzetek kezeléseig terjed, így a vizsgázóknak minden területen magas szintű tudást és felkészültséget kell felmutatniuk.

## 11. Összegzés

Szakirány	Írásbeli Vizsga	Projektfeladat	Kimenet
Idegenvezető	Turizmus és földrajz, idegenvezetési alapok	Idegenvezetés élőben + dokumentáció	Városnézések, turistacsoportok vezetése
Turisztikai technikus	Turizmus, marketing, ügyfélkezelés	Turisztikai csomag készítése + szituációs gyakorlat	Utazási irodák, rendezvényszervezés, ügyfélkezelés

Mindkét szakirányban a vizsga elméleti és gyakorlati részből áll. Az **idegenvezetők a kommunikációra és turisztikai bemutatókra koncentrálnak**, míg a **turisztikai technikusok inkább az utazásszervezésre, árkalkulációra és ügyfélkapcsolatra helyezik a hangsúlyt**.

A sikeres vizsga után mindkét szakma lehetőséget kínál **belföldi és nemzetközi munkavégzésre a turizmusban**.

## 11.1. Turizmus szakmairány kompetenciái

Kompetencia terület	Leírás
<b>Turizmus alapjai</b>	A turizmus fogalma, típusai, történeti fejlődése, gazdasági és társadalmi hatásai.
<b>Turisztikai piac és trendek</b>	A turizmus keresleti és kínálati oldala, célcsoportok, utazási szokások, fenntartható turizmus.
<b>Turisztikai szolgáltatások</b>	Szálláshelyek, vendéglátás, közlekedés, utazási irodák és egyéb turisztikai szolgáltatások ismerete.
<b>Vendégkapcsolat és ügyfélszolgálat</b>	Kommunikációs technikák, panaszkezelés, protokoll, idegenforgalmi etikett.
<b>Idegenforgalmi marketing</b>	Marketingstratégiák, turisztikai termékek és célpontok népszerűsítése, online és offline eszközök.
<b>Idegen nyelvi kompetencia</b>	Legalább egy idegen nyelv alap- vagy középszintű ismerete turisztikai környezetben.
<b>Jogszabályok és etikai normák</b>	Turizmusra vonatkozó törvények, utazási szerződések, fogyasztóvédelem, fenntarthatóság.
<b>Programszervezés és rendezvényszervezés</b>	Túrák, városnézések, tematikus programok szervezése, események lebonyolítása.
<b>Digitális kompetenciák</b>	Foglalási rendszerek, online ügyfélszolgálat, turisztikai weboldalak és alkalmazások használata.
<b>Város- és régióismeret</b>	Magyarországi és nemzetközi turisztikai desztinációk, kulturális örökség, helyi sajátosságok ismerete.

## 11.2. Kompetenciák összefoglaló táblázata

Kompetenciaszám	Kompetencia megnevezése	Idegenvezető	Turisztikai szervező
1.	Kommunikációs készség magyar és idegen nyelven	✓	✓
2.	Turisztikai termékek ismerete	✓	✓
3.	Utazásszervezési és programszervezési készség	✓	✓
4.	Ügyfélkapcsolatok és panaszkezelés	✓	✓
5.	Idegenforgalmi és turisztikai jogszabályok ismerete	✓	✓
6.	Idegenvezetési technikák és módszerek	✓	X
7.	Csoportkísérés és protokoll ismerete	✓	X
8.	Kulturális és történelmi ismeretek	✓	✓
9.	Turizmus és vendéglátás alapfogalmai, rendszere	✓	✓
10.	Fenntartható turizmus és ökoturizmus	✓	✓
11.	Rendezvény- és konferenciaszervezési készség	X	✓
12.	Marketing és promóciós ismeretek	✓	✓
13.	Digitális kompetenciák, foglalási rendszerek használata	✓	✓
14.	Helyismeret és tájékozódási képesség	✓	X
15.	Pénzügyi és gazdasági ismeretek	X	✓