

Gazdaságtudományi Kar
Faculty of Business and Economics

Tanterv

Curriculum

**Turizmus-vendéglátás felsőoktatási
szakképzés**
Tourism and Catering

Érvényes: 2017. szeptember 1-jétől
Effective from: 1 September, 2017

66/2016-2017.(IV.12.) GTK.KT határozat szerint

Szakfelelős: Dr. Madarász Eszter

Dékan: Dr. Fehérvölgyi Beáta

1. A szakfelelős adatai

Szakfelelős adatai:

Név: Dr. Madarász Eszter

Telefon: 88/624-811

E-mail: madarasz.eszter@gtk.uni-pannon.hu

2. A Szakterületi Bizottság tagjai

A Szakterületi Bizottság tagjai:

- a szakfelelős;
- a képzés törzstárgyainak felelősei közül két fő (a szakfelelős javaslatára, a dékán felkérésére) (SzMR 60§ (2));
- egy hallgatói képviselő (akit PEHÖK delegál) (SzMR 60§ (2)).

3. A képzés alapvető jellemzői

3.1. A képzés célja és fő tartalmi elemei

A felsőoktatási szakképzés célja a turizmus és a vendéglátás vállalkozásaiban és non-profit szervezeteiben szakmai idegen nyelvet beszélő, gyakorlatlaltal is rendelkező szakemberek képzése. A végzett hallgatók képesek a turizmusban és a vendéglátásban működő mikro- és kisvállalkozások alapítására, vezetésére és működtetésére, illetve felsővezetők munkáját segítő szakreferensi és asszisztensi feladatok ellátására.

A turizmus szakirányon továbbá megismerkednek a turizmus részterületeivel, és alkalmasak önállóan vagy vezetők melletti asszisztensi, referensi feladatok ellátására;

A vendéglátás szakirányon továbbá speciális ismereteket szerezzenek a különböző helyekre települt, eltérő szintű, felszereltségű, üzemméretű és eltérő céllal üzemelő vendéglátóhelyek (étterem, cukrászda, kisvendéglő, csárda, intézményi étkeztetés és egységei stb.) működtetésében.

A felsőoktatási szakképzettséggel ellátható tevékenységek:

1331 Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

1335 Kulturális tevékenységet folytató egység vezetője

1339 Egyéb kereskedelmi, vendéglátó és hasonló szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője

3631 Konferencia- és rendezvényszervező

3639 Egyéb, máshova nem sorolható üzleti jellegű szolgáltatás ügyintézője

3641 Utazási tanácsadó, szervező, idegenforgalmi ügyintéző

4221 Utazásszervező, tanácsadó

4222 Recepció

4223 Szállodai recepció

5131 Vendéglős

5132 Pincér

5133 Pultos

5233 Idegenvezető

3.2. Szakosodási lehetőségek

A hallgatók az Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szakon már a felvételi jelentkezés során megjelölik mely szakirányon kívánják tanulmányaikat elkezdni. A hallgatók két szakirány közül választhatnak:

Turizmus (Tourism) - Veszprém
Vendéglátó (Catering) - Keszthely

3.3. A képzési idő, a kreditek száma

A képzési idő a modell tanterv szerint: 4 félév

A megszerzendő kreditek száma: 120

3.4. Végzettségi szint, szakképzettség, a diploma megnevezése

A felsőoktatási szakképzési szak megnevezése:

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés

A felsőoktatási szakképzési szak angol nyelvű megnevezése:

Tourism and Catering at ISCED level 5

A szakképzettség oklevélben történő megjelölése:

Felsőfokú közgazdász-asszisztens turizmus szakirányon

Felsőfokú közgazdász-asszisztens vendéglátó szakirányon

A szakképzettség oklevélben történő angol nyelvű megjelölése:

Economist Assistant in Tourism and Catering Specialised in Tourism

Economist Assistant in Tourism and Catering Specialised in Catering

3.5. A képzés főbb tanulmányi területei és kreditpontjai

A) KKM - kulcskompetencia modul (12 kredit)

Munkaerő-piaci ismeretek, Szakmai idegennyelvi ismeretek, Szakmai és pénzügyi információfeldolgozások, Üzleti kommunikáció

B) KTKM - képzési terület szerinti közös modul (15 kredit)

Pszichológia, Marketing alapjai, Gazdasági jog, Európai Unió ismeretek

C) KÁKM - képzési ág szerinti közös modul (6 kredit)

Vállalati gazdaságtan

D) SZTM – szakmai törzsmodul (42 kredit)

Számvitel alapjai, Pénzügytan (Makrogazdasági pénzügyek), Magyarország turizmusföldrajza, Rendezvényszervezés, Turizmus társadalmi-gazdasági alapjai, Területfejlesztés és turizmus, Turizmus marketing I., Szállodai ismeretek, Vendéglátó ismeretek

E1) SZI – turizmus szakirány szerinti modul (15 kredit)

Egészségturizmus, Rurális turizmus, {VEGTTUB422I}, Utazásszervezés,

E2) SZI – vendéglátó szakirány szerinti modul (15 kredit)

Ételkészítés technológiája, Élelmiszer- és ital-ismeret, Élelmiszerminőség és higiéné jogi szabályozása, Élelmiszerminőség és higiéné jogi szabályozása

3.6. Szaknyelvi kompetenciák fejlesztése

A Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szakon üzleti és idegenforgalmi szaknyelvi képzés folyik angol és német nyelven. A szaknyelvi képzés célja olyan szakemberek képzése, akik munkájuk során legalább egy idegen nyelven képesek tárgyalni, ismerik a feladataikhoz elengedhetetlen szakmai kifejezéseket megfelelő szakmai írásbeli és szóbeli kommunikációs képességeik révén. Ugyancsak célként jelenik meg, hogy a végzett hallgatók alapképzéseken sikeresen tudjanak továbbtanulni.

A szaknyelvi órák látogatásáért nem jár kreditpont. A hallgatók félév végi aláírást kapnak a félévi követelmények teljesítéséért.

A szaknyelvi oktatás előfeltétele, hogy a hallgató a szaknyelvet oktatók által összeállított nyelvi szintfelmérőn részt vegyen. A részvétel célja a megfelelő szintű nyelvi csoportokba történő besorolás.

Azok a hallgatók, akik tanulmányuk megkezdésekor már rendelkeznek egy idegen nyelvből államilag elismert középfokú (B2) komplex típusú, üzleti és idegenforgalmi szaknyelvi vagy államilag elismert felsőfokú (C1) komplex típusú általános nyelvvizsgával vagy ezekkel egyenértékű érettségi bizonyítvánnyal vagy oklevéllel, az adott szaknyelvi képzés alól felmentést kaphatnak.

A hallgatók a szaknyelvi képzés lezárásaként, a tanult szaknyelvből szaknyelvi záróvizsgát tehetnek.

3.7. Szakmai gyakorlat

A Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzési szak hallgatói intézményen kívüli szakmai gyakorlaton vesznek részt.

A szakmai gyakorlat 30 kreditpontot ér.

A szakmai gyakorlatok megszervezését és lebonyolítását külön minőségügyi eljárás szabályozza (Szakmai gyakorlat eljárási utasítás).

4. Az ismeretek ellenőrzési rendszere

A képzés egyaránt tartalmaz elméleti és gyakorlati elemeket. A képzés módszereinek a problémamegoldó- és gyakorlatorientált oktatást kell szolgálni. Az elméleti ismeretek átadása mellett a hallgatók tudását olyan kompetenciákkal kell kiegészíteni, hogy képesek legyenek megfelelni a munkaerő-piaci elvárásoknak.

A hallgatók az ismereteket előadások formájában szerzik meg, míg társas készségeik, munkaszervezési technikáik csoportos tapasztalati tanulásra épülő képzési módszerek segítségével kerülnek fejlesztésre. A képzés céljainak megfelelően a kompetenciafejlesztésben a gyakorlati oktatási módok kapnak kiemelt szerepet az elméleti ismeretátadással szemben. Kiemelten fontos a modern információszerzési és -kezelési technikák (IKT) alkalmazása és a gyakorlat során szerzett kompetenciák validálása.

Alkalmazott módszerek: előadás és prezentáció, egyéni tanulás, feladatmegoldás, esettanulmányok feldolgozása és megbeszélése, helyzetgyakorlatok, számítógépes szimulációk és üzleti játékok, projektmunka és csoportmunka, céglátogatások, e-learning gyakorlat és szakmai gyakorlatok.

A modulokon belül az egyes tárgyak értékelése a mindenkori Tanulmányi- és vizsgaszabályzat szerint történik.

A szakmai gyakorlat értékelése a Szakmai gyakorlat eljárási utasítás alapján történik.

4.1. A tanulmányi átlagszámítás módja

A tanulmányi átlag az előző félévben teljesített tárgyak eredményének kreditponttal súlyozott számtani átlaga.

4.2. A záródolgozat követelményei és a hozzá rendelt kreditek száma

A záródolgozat egy, a felsőoktatási szakképzési szak diszciplínáihoz kapcsolódó, gyakorlatorientált, a szakmai gyakorlathoz kapcsolható, önálló elemző munka. A záródolgozatnak bizonyítania kell, hogy

- a hallgató képes a képzési idő alatt elsajátított elméleti és gyakorlati tudásának szintetizálására, illetőleg a szakmai gyakorlata során szerzett tapasztalatok hasznosítására;
- a hallgató képes önálló problémamegoldó és elemző munka elvégzésére;
- a hallgató birtokában van olyan gyakorlati tapasztalatoknak, készségeknek, amelyek közvetlenül hasznosíthatók a munkaerőpiacon.

A záródolgozat a záróvizsga kritérium-követelménye, kreditértékkel nem rendelkezik.

A záródolgozat elkészítésére a képzési idő utolsó félévében kerül sor, konzultációk során, a dolgozat témavezetőjének irányításával.

A záródolgozat elkészítési folyamatát külön minőségügyi eljárás szabályozza (Záródolgozat készítési rendje).

4.3. Idegen nyelvi és szaknyelvi követelmények

Nappali tagozatos hallgatókra érvényes

A felsőoktatási szakképzésben a szakképzettség megszerzéséhez legalább középfokú (B2), komplex típusú, a képzési területnek megfelelő államilag elismert szaknyelvi vizsga vagy felsőfokú (C1), komplex típusú általános nyelvvizsga vagy azzal egyenértékű érettségi bizonyítvány, illetve oklevél szükséges.

Az Üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I és II. tárgyak teljesítése.

A hallgatók a szaknyelvi képzés lezárásaként, a tanult szaknyelvből szaknyelvi záróvizsgát tehetnek.

4.4. Hallgatói jogállás fenntartásának feltétele

- A harmadik aktív félév végéig a mintatanterv első félévének kötelező tárgyainak teljesítése (HKR 44. § (19)).
- A harmadik aktív félév végéig legalább 45 kreditpont teljesítése (HKR 44. § (20)).
- Az azonos tanegységből tett sikertelen javító, és ismétlő javító vizsgáinak összesített száma nem éri el az ötöt. (HKR 57. § (5); (6)).

A hallgatói jogállás további feltételeiről a HKR 39. §-a rendelkezik.

4.5. Az abszolutórium megszerzése és a záróvizsgára bocsátás feltételei

- Az előírt számú és összetételű kreditpont megszerzése.
- Az aláírással záruló tárgyak és a kritériumkövetelmények teljesítése.
- A szakmai gyakorlat teljesítése az eljárási utasítás szerint.
- A záródolgozat elkészítése az eljárási utasítás szerint.

4.6. A záróvizsga lebonyolítása

A hallgató Záróvizsga Bizottság előtt teszi le a következő két részből álló záróvizsgát:

- A záródolgozat megvédése.
- Komplex vizsga a képzési szak közös és szakirány szerinti ismeretanyagából.

A komplex vizsga vagy a záródolgozat elégtelen minősítése esetén a záróvizsga sikertelennek tekintendő, azt az intézményi szabályzatban rögzítetteknek megfelelően meg kell ismételni.

4.7. Oklevél követelmények

- oklevél minősítésének kiszámítása:

$$OM = \frac{ZV + ZD}{2}$$

ahol:

OM = oklevél minősítése

ZV = a komplex vizsgára kapott érdemjegy

ZD = a záródolgozatra kapott érdemjegy (a Záróvizsga Bizottság állapítja meg a bíráló által javasolt érdemjegy és a szóbeli védés alapján)

- Az oklevél minősítése:

Kiváló (5) ha $OM = 5,00$

Jeles (5) ha $4,51 \leq OM < 5,00$

Jó (4) ha $3,51 \leq OM \leq 4,50$

Közepes (3) ha $2,51 \leq OM \leq 3,50$

Elégséges (2) ha $2,00 \leq OM \leq 2,50$

5. Modell tanterv

5.1. Törzsanyag

1. FÉLÉV (Semester)								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Európai Unió ismeretek	European Studies	VEGTNGB112E	3	2	0	NG	V	-
Gazdasági jog	Business Law	VEGTGAB112J	3	2	0	VG	K	-
Munkaerő-piaci ismeretek	Labour Market Studies	VEGTVEF122M	3	0	2	VE	F	-
Pszichológia	Psychology	VEGTMEB112P	3	2	0	VE	V	-
Szakmai és pénzügyi információ-feldolgozási alapismeretek	Foundations of Technical and Financial Information Processing	VEMIINF124F	6	0	4	MIK	F	-
Területfejlesztés	Regional Development	VEGTTUB312F	3	1	1	TU	V	-
Turizmus társadalmi-gazdasági alapjai	Introduction to Tourism	VEGTTUB144T	6	2	2	TU	F	-
Üzleti kommunikáció	Business Communication	VEGTMEB122K	3	1	1	VE	F	-
Üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I. (angol vagy német nyelven)*	Business and Tourism Specific Languages I.	VEGTLE1122A VEGTLE1122N	0	0	2	-	A	-
			30					

2. FÉLÉV (Semester)								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Vállalati gazdaságtan	Corporate Economics	VEGTGAB144A	6	2	2	VG	K	-
Számvitel alapjai	Fundamental of Accounting	VEGTSCB144S	6	2	2	SC	V	-
Bevezetés a marketingbe	Introduction to Marketing	VEGTMIB212M	3	2	0	MAR	K	-
Bevezetés a marketingbe gyakorlat	Introduction to Marketing practices	VEGTMIB222M	3	0	2	MAR	F	-
Turizmus marketing I.	Tourism Marketing I.	VEGTTUB144M	6	2	2	TU	V	-
Szállodai ismeretek	Introduction to the Hotel Industry	VEGTTUB214H	6	2	2	TU	K	-
Üzleti és idegenforgalmi szaknyelv II. (angol vagy német nyelven)*	Business and Tourism Spec. Languages II.	VEGTLE1222A VEGTLE1222N	0	0	2	-	A	VEGTLE1122A VEGTLE1122N
Üzleti és idegenforgalmi szaknyelvi záróvizsga (angol vagy német nyelven)*	Business and Tourism Spec. Final Language Exam	VEGTLE11X0A VEGTLE11X0N	0	0	0	-	Zv	VEGTLE1222A VEGTLE1222N
			30					

* Nappali tagozatos hallgatókra érvényes

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés

3. FÉLÉV (Semester)								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Pénzügytan (Makrogazdasági pénzügyek)	Finance (Macroeconomic Finance)	VEGTPTB112P	3	2	0	PT	K	-
Magyarország turizmusföldrajza	Geography of Tourism in Hungary	VEGTTUB412F	3	1	1	TU	V	-
Rendezvényszervezés	Event Management	VEGTTUB444R	6	2	2	TU	F	-
Vendéglátó ismeretek	Introduction to the Catering Industry	VEGTTUB212V	3	1	1	TU	K	-
Szakirány tárgyak	Elective course	-	15	-	-	-	-	-
			30					

4. FÉLÉV								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Az elemzés gyakorlata	Analysis in Practice	VEGTTUF122E	0	-	-	-	A	72 kredit
Szakmai gyakorlat	Internship	VEGTTUF30XS	30		-		A	72 kredit

Turizmus szakirány (3. félév)								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Egészségturizmus menedzsment	Health Tourism Management	VEGTTUB442E	3	1	1	TU	V	-
Turizmus földrajzi alapjai	Tourism Geography	VEGTTUB112F	3	1	1	TU	V	-
Szálláshelyi informatika	IT for Tourism Accommodations	VEGTTUB422I	3	0	2	TU	F	-
Utazásszervezés	Tour Operation	VEGTTUB444U	6	1	3	TU	F	-
			15					

Vendéglátás szakirány (3. félév)								
Tantárgy	Subject	KÓD	Kr.	Ea	Gy	TANSZ.	KÖV.	ELŐFELTÉTEL
		Code	Cr.	Lect.	Sem.	Dept.	R.	Prerequisite
Ételkészítés technológiája	Food Preparation Technology	BNVSU02K211	3	1	1	GK	V	-
Élelmiszeranyag-ismeret I.	Knowledge of Foodstuff Materials I	BNAAU02K111	3	1	1	GK	V	-
Élelmiszerminőség és higiéné jogi szabályozása	Legal Regulation of Food Quality and Hygiene	BNGTU01K441	3	1	1	GK	V	-
Vendéglátás szervezés gazdaságtana	Economic Studies of Catering Management	BNVVU02G421	6	2	2	GK	É	-
			15					

A nappali tagozatos hallgatóknak a fenti óraszámokat két féléven keresztül heti kettő óra testnevelés növeli (teljesítése kritériumkövetelmény, kreditpont nem jár érte).

5.2. A modell tantervben alkalmazott rövidítések

- folyamatos számonkérés (**F**): folyamatos számonkérésen alapuló érdemjegy vizsgaidőszakon belüli javítási lehetőséggel.
- félévközi jegy (**É**): folyamatos számonkérésen alapuló érdemjegy vizsgaidőszakon belüli javítási lehetőség nélkül (amikor a vizsgaidőszakban a javítás lehetősége laboratóriumi gyakorlatok, féléves gyakorlati feladat, vagy a tanítási gyakorlat pótlását jelentené). Elégtelen osztályzat esetén a tantárgyat meg kell ismételni.
- kollokvium (**K**): vizsgaidőszakon belüli számonkérésen alapuló érdemjegy - lehet írásbeli, szóbeli vagy a kettő kombinációja.
- vizsga (**V**): félévközi és vizsgaidőszakon belüli számonkérés kombinációja - a félévközi teljesítmény a vizsgán kialakult osztályzat részét képezi.
- aláírás (**A**): a kurzus aláírása azt igazolja, hogy a hallgató a tantervben előírt tantárgyak elméleti és gyakorlati foglalkozásaira megállapított kötelezettségeket teljesítette.

6. A felsőoktatási szakképzés és az alapszak tárgyainak megfeleltetése**6.1. Azonos alapszakon**

FOKSz	kp	Turizmus-vendéglátás	kp	kód
Európai Uniós ismeretek	3	Európai Uniós ismeretek	3	VEGTNGB112E
Gazdasági jog	3	Gazdasági jog	3	VEGTGAB112J
Magyarország turizmusföldrajza	3	Magyarország turizmusföldrajza	3	VEGTTUB412F
Bevezetés a marketingbe	3	Bevezetés a marketingbe	3	VEGTMIB212M
Bevezetés a marketingbe gyakorlat	3	Bevezetés a marketingbe gyakorlat	3	VEGTMIB222M
Munkaerő-piaci ismeretek	3	szabadon választható	3	
Pénzügytan (Makrogazdasági pénzügyek)	3	Pénzügytan (Makrogazdasági pénzügyek)	3	VEGTPTB112P
Pszichológia	3	Pszichológia	3	VEGTMEB112P
Rendezvényszervezés	6	Rendezvényszervezés	6	VEGTTUB444R
Szakmai és pénzügyi információ-feldolgozások	6	szabadon választható	6	
Szálláshelyi informatika	3	Szálláshelyi informatika	3	VEGTTUB422I
Szállodai ismeretek	6	Szállodai ismeretek	6	VEGTTUB214H
Számvitel alapjai	6	Számvitel alapjai	6	VEGTSCB144S
Területfejlesztés	3	Területfejlesztés	3	VEGTTUB312F
Turizmus marketing I.	6	Turizmus marketing I.	6	VEGTTUB144M
Turizmus társadalmi-gazdasági alapjai	6	Turizmus társadalmi-gazdasági alapjai	6	VEGTTUB144T
Utazásszervezés	6	Utazásszervezés	6	VEGTTUB444U
Angol üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I.	0	Angol üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I.	0	VEGTLE1122A
Német üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I.	0	Német üzleti és idegenforgalmi szaknyelv I.	0	VEGTLE1122N
Angol üzleti és idegenforgalmi szaknyelv II.	0	Angol üzleti és idegenforgalmi szaknyelv II.	0	VEGTLE1222A
Német üzleti és idegenforgalmi szaknyelv II.	0	Német üzleti és idegenforgalmi szaknyelv II.	0	VEGTLE1222N
Angol idegenforgalmi szaknyelvi záróvizsga	0	Angol idegenforgalmi szaknyelvi záróvizsga	0	VEGTLE33X0A
Német idegenforgalmi szaknyelvi záróvizsga	0	Német idegenforgalmi szaknyelvi záróvizsga	0	VEGTLE33X0N
Üzleti kommunikáció	3	Üzleti kommunikáció	3	VEGTMEB122K
Vállalati gazdaságtan	6	Vállalati gazdaságtan	6	VEGTGAB144A
Vendéglátó ismeretek	3	Vendéglátó ismeretek	3	VEGTTUB212V
Turizmus földrajzi alapjai	3	Turizmus földrajzi alapjai	3	VEGTTUB112F
Egészségturizmus menedzsment	3	Egészségturizmus menedzsment	3	VEGTTUB444E
	90		90	

6.2. Nem azonos alapszakon

	kp		kp	kód
Európai Uniós ismeretek	3	Európai Uniós ismeretek	3	VEGTNGB112E
Angol gazdasági és üzleti szaknyelv I.	0	Angol gazdasági és üzleti szaknyelv I.	0	VEGTLEB122A
Német gazdasági és üzleti szaknyelv I.	0	Német gazdasági és üzleti szaknyelv I.	0	VEGTLEB122N
Angol gazdasági és üzleti szaknyelv II.	0	Angol gazdasági és üzleti szaknyelv II.	0	VEGTLEB222A
Német gazdasági és üzleti szaknyelv II.	0	Német gazdasági és üzleti szaknyelv II.	0	VEGTLEB222N
Angol gazdasági és üzleti szaknyelvi záróvizsga	0	Angol gazdasági és üzleti szaknyelvi záróvizsga	0	VEGTLEB1X0A
Német gazdasági és üzleti szaknyelvi záróvizsga	0	Német gazdasági és üzleti szaknyelvi záróvizsga	0	VEGTLEB1X0N
Gazdasági jog	3	Gazdasági jog	3	VEGTMIB212M
Bevezetés a marketingbe	3	Bevezetés a marketingbe	3	VEGTMIB212M
Bevezetés a marketingbe gyakorlat	3	Bevezetés a marketingbe gyakorlat	3	VEGTMIB222M
Munkaerő-piaci ismeretek	3	Szabadon választható	3	VEGTVEF122M
Pszichológia	3	Pszichológia	3	VEGTMEB112P
Szakmai és pénzügyi információ-feldolgozások	6	Szabadon választható	6	VEMIINF124F
Üzleti kommunikáció	3	Üzleti kommunikáció	3	VEGTMEB122K
Vállalati gazdaságtan	6	Vállalati gazdaságtan	6	VEGTGAB144A
	33		33	

Változáskezelés

Módosítás sorszáma	Határozatszám	Hatálya/Bevezetés módja	Bekezdés sorszáma	Módosítás címe	Oldal
1.0	66/2016-2017.(IV.12.) GTK.KT	felmenő 2017. 09.01-től		Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés tanterv elfogadása	
2.0	18/2016. (VIII. 5.) EMMI rendelet	felmenő		Idegen nyelvi és szaknyelvi követelmények módosítása	
3.0	46/2019-2020. (III.11.) GTK-KT	azonnali, de nem visszamenőleges		<p>2. A Szakterületi Bizottság tagjai javításra kerül: A Szakterületi Bizottság tagjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ a szakfelelős; ▪ a képzés törzstárgyainak felelősei közül két fő (a szakfelelős javaslatára, a dékán felkérésére) (SzMR 60§ (2)); ▪ egy hallgatói képviselő (akit PEHÖK delegál) (SzMR 60§ (2)). <p>3.5. Szaknyelvi kompetenciák fejlesztése és a 4.3. Idegen nyelvi és szaknyelvi követelmények fejezetekbe bekerül: A hallgatók a szaknyelvi képzés lezárásaként, a tanult szaknyelvből szaknyelvi záróvizsgát tehetnek.</p> <p>4.4. Hallgatói jogállás fenntartásának feltétele kiegészítésre kerül:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A harmadik aktív félév végéig a mintatanterv első félévének kötelező tárgyainak teljesítése (HKR 44. § (19)). ▪ A harmadik aktív félév végéig legalább 45 kreditpont teljesítése (HKR 44. § (20)). ▪ Az azonos tanegységből tett sikertelen javító, és ismétlő javító vizsgáinak összesített száma nem éri el az ötöt. (HKR 57. § (5); (6)). <p>A hallgatói jogállás további feltételeiről a HKR 39. §-a rendelkezik.</p>	3.0