

Tárgytematika / Course Description

Duális gyakorlat III.

KGNB_TRTM069

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Happ Éva

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Aláírás megszerzése

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 10/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

a) tudása

- Ismeri a projektben, csapatban, munkaszervezetben való együttműködés, a projekt vezetés szabályait és etikai normáit.
- Ismeri a turizmus ágazatainak és tevékenységeinek (például szállás- és vendéglátóhelyek, utazásszervezés és közvetítés, térség-menedzsment szervezetei, egyéb szolgáltatók stb.) működését, értékelését, döntési kritériumait, szakmai részterületeit és ágazati kapcsolódási pontjait.
- Ismeri a turizmushoz és a vendéglátáshoz kapcsolódó más szak- és tudományterületek alapvető tényeit és összefüggéseit (földrajz, művelődéstörténet, környezetvédelem, jog, egészségtudomány, gasztronómia, élelméstudomány).

- Képes legalább két idegen nyelven kommunikálni.

b) képességei

- Képes a szakterülethez tartozó informatikai ismeretek alkalmazására.
- Képes kidolgozott szakmai javaslatok, vezetői beszámolók, marketingajánlatok (például programfüzetek, étlapok) készítésére.
- Képes a szolgáltatásokkal és az intenzív ügyfélkapcsolattal összefüggő problémák felismerésére és hatékony kezelésére.
- Képes a turisztikai és vendéglátó vállalkozások tevékenységének részleges vagy teljes körű tervezésére, szervezésére, irányítására és ellenőrzésére.
- Képes a turizmus és a vendéglátás különféle területein jelentkező gazdasági problémák kezelésére és megoldására.
- Képes szakszerű és hatékony kommunikációra írásban és szóban is.

c) attitűdje

- A minőségi munkavégzés érdekében problémaérzékeny, proaktív magatartást tanúsít, projektben, csoportos feladatvégzés esetén konstruktív, együttműködő, kezdeményező.

- Fogékony az új információk befogadására, az új szakmai ismeretekre és módszertanokra, nyitott az új, önálló és együttműködést igénylő feladatok, felelőségek vállalására. Törekszik tudásának és munkakapcsolatainak fejlesztésére, ebben munkatársaival való együttműködésre.
- Környezetérzékeny, gyakorlatorientált szemléletmódú.
- A vendéglégedettséget előtérbe helyező minőségi szemléletmódot követ és közvetíti a munkatársak felé is.
- Nyitott a turizmust és vendéglátást, illetve az adott gazdálkodó szervezetet érintő változások megismerésére, ezek hatásainak megértésére, az új szakmai ismeretek és módszertanok alkalmazására.
- Az életpálya-tervezés fontosságát elismeri, az életen át tartó tanulásra törekszik.

d) autonómiája és felelőssége

- Általános szakmai felügyelet mellett, önállóan végzi és szervezi a munkaköri leírásban meghatározott feladatokat. Önállóan szervezi meg a gazdasági folyamatok elemzését, az adatok gyűjtését, rendszerezését, értékelését.
- Önállóan vezet, szervez, irányít gazdálkodó szervezetben szervezeti egységet, munkacsoportot, illetve vállalkozást, kisebb gazdálkodó szervezetet, felelőséget vállalva a szervezetért és a munkatársakért.
- Tudatosan vállalja és közvetíti szakmája etikai normáit.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy célja, hogy a hallgató megismerje az étterem működését, aktívan részt vegyen a munkában. Feladatkörei: asztalok terítése, rendelés felvétel, étel felszolgálása, lerámolás, büfé étkezésben történő részvétel.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

gyakorlati jegy

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom: -

Ajánlott irodalom: -