

## Tárgytematika / Course Description Duális gyakorlat III.

KGNB\_TRTM069

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Darabos Ferenc

**Félév / Semester:** 2023/24/1

**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, egészségügy, gasztronómia, élelmiszertudomány).
- 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 vendégeledettséget 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, felelősséget 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 / RECOMMENDED MATERIAL**

**Ajánlott irodalom: -**