

## Tárgytematika / Course Description Duális nyári gyakorlat II.

KGNB\_TRTM071

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2023/24/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Aláírás megszerzése

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/40/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgató az eddig megszerzett tudását a szálloda egy-egy területén alkalmazni tudja. Az összefüggő gyakorlat során mint teljes értékű munkaerő kapcsolódjon be a szállodai személyzet munkájába. Cél, hogy a megszerzett munkatapasztalatokkal szakmai kompetenciáját, szállodai ismereteit erősítse. Munkája során valódi problémákkal, kihívásokkal kell megbirkóznia a szállodai környezetben. Választott szakterületén szakmája aktuális és legkorszerűbb ismereteit sajátíthatja el kiváló szállodai szakemberektől.

Feladatköre:

- asztalok terítése, rendelés felvétel, étel felszolgálása, lerámolás, büfé étkezésben történő részvétel

érkező vendégek informálása, drinkbárban kiszolgálás, fő állású recepciós munkájának segítése, figyelemmel kísérése

#### a) tudása

- Ismeri a projektben, csapatban, munkaszervezetben való együttműködés, a projekt vezetés szabályait és etikai normáit.

- Ismeri a különböző típusú turisztikai vállalkozások (szálláshelyek, vendéglátóhelyek, szabadidős létesítmények) típusait, valamint azok működtetésére és piaci tevékenységeinek irányítására vonatkozó elveket és menedzsment módszereket.

- 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, élelmiszertudomány).

- Képes legalább két idegen nyelven kommunikálni.

## **b) képességei**

- Képes gazdasági tevékenységet, projektet tervezni, szervezni, kisebb vállalkozást, gazdálkodó szervezetet irányítani és ellenőrizni.

- A tanult elméletek és módszerek alkalmazásával tényeket és alapvető összefüggéseket képes feltárni, rendszerezni és elemezni, önálló következtetéseket, kritikai észrevételeket megfogalmazni, döntés-előkészítő javaslatokat készíteni, döntéseket hozni rutin- és részben ismeretlen környezetben is.

- Képes a turisztikai vállalkozások piaci tevékenységének szervezésére és irányítására.

- 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 felelősége**

- 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**

Feladatköre:

- asztalok terítése, rendelés felvétel, étel felszolgálása, lerámolás, büfé étkezésben történő részvétel

érkező vendégek informálása, drinkbárban kiszolgálás, fő állású recepciós munkájának segítése, figyelemmel kísérése

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

gyakorlati jegy

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

---

**AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**