TANTÁRGYI ADATLAP

1. Adatok a képzési programról

| * 1. Felsőoktatási intézmény
 | Partiumi Keresztény Egyetem |
| --- | --- |
| * 1. Kar
 | Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar |
| * 1. Tanszék
 | Gazdaságtudományi Tanszék |
| * 1. Tanulmányi terület
 | Üzleti Gazdálkodás |
| * 1. Képzési szint
 | BA |
| * 1. Szak
 | Kereskedelmi, Turisztikai és Szolgáltató Egységek Gazdaságtana |

1. A tantárgyra vonatkozó adatok

| * 1. A tantárgy neve
 | **Szálloda és vendéglátás technologia** (2104) |
| --- | --- |
| * 1. A kurzust oktató tanár
 | Dr. Pető Károly - egyetemi docens |
| * 1. A szeminárium oktató tanár
 | Dr.Molnar elisabeta Ilona – egyetemi docens |
| * 1. Évfolyam
 | II |
| * 1. Félév
 | 3 |
| * 1. Számonkérés módja
 | Vizsga |
| * 1. A tantárgy típusa
 | DD |

1. Becsült tanulási idő

| * 1. Heti óraszám
 | 4 | * 1. kurzus
 | 2 | * 1. szem./labor
 | 2 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. A tantervben szereplő összes óra
 | 56 | * 1. kurzus
 | 28 | * 1. szem./labor
 | 28 |
| **A tanulási idő megoszlása** | **Órák** |
| Tankönyv, könyvészeti forrás, jegyzet alapján történő tanulás | 40 |
| További dokumentáció a könyvtárban, elektronikus felületeken, vagy terepen | 20 |
| Szeminárium/labor feladatok elvégzés, referátumok, portfoliók, esszék | 26 |
| Tutoriális tevékenységen való részvétel | 4 |
| Vizsga | 4 |
| Más tevékenységek | - |
| * 1. Az egyéni (nem tantervben szereplő) tanulás óraszáma
 | 94 |
| * 1. Teljes félévi óraszám (tantervi és egyéni)
 | 150 |
| * 1. Kreditek száma
 | 6 |

1. Tantárgyi előfeltételek (ha szükséges)

| * 1. tantervi, kurrikuláris
 | - |
| --- | --- |
| * 1. kompetenciákhoz kapcsolódó
 | - |

1. Feltételek (ha szükséges)

| * 1. a kurzustartás feltételei
 | Előadóterem, számítógép, videóprojektor, tábla, internet |
| --- | --- |
| * 1. a szeminárium/labor tartásának feltételei
 | Előadóterem, számítógép, videóprojektor, tábla, internet, terep |

1. A tantárgy révén megszerzett sajátos kompetenciák

| * 1. Szakmai kompetenciák
 | **CP.1** Fogalmak meghatározása, sajátos gazdasági módszerek a szállodai és éttermi területen**CP.2** Szállodai és éttermi részlegek tevékenységének adminisztrációja**CP.3** A szállodakomplexum gazdasági és pénzügyi tevékenységek ismerete és végzése**CP.6** A szállodaiparra jellemző adatbázisok használata |
| --- | --- |
| * 1. Transzverzális kompetenciák
 | **CT.1** A szakmai etika szabályainak, normáinak és értékeinek alkalmazása az önálló, felelős és hatékony munkavégzés során;**CT.2** Hatékony munkamódszerek alkalmazása multidiszciplináris csoportmunka során, etikus viselkedés a munkacsoport irányában, tisztelet tanúsítása a különböző kultúrák iránt, a véleményszabadság tisztelete;**CT.3** Folyamatos szakmai fejlődés a változó munkaerőpiaci igényeknek megfelelően; |

1. A tantárgy célkitűzései (a megszerzett kompetenciákhoz kapcsolódóan)

|  |  |
| --- | --- |
| * 1. Általános célok
 | A szálloda és vendéglátó iparban előirt standardok megismerése, szakmai kompetenciák elsajátítása,•Az szálloda és vendéglátó ipar infrastrukturájának minősitésének megismerése.  |
| * 1. Specifikus célok
 | A szálloda és vendéglátóipar alapfogalmainak meghatározása; fogalmak és osztályozások az alapvető és kiegészítő turisztikai szolgáltatásokban; A hallgatók gyakorlati tapasztalatszerzése a területen egyéni és csapatprojektek végrehajtásával, esettanulmányok megoldásában való részvétellel.A hallgatók elméleti és gyakorlati képzése az európai szabványok követelményeinek megfelelően a romániai és külföldi szálloda és vendéglátó ipar munkaerő-piaci versenyképessége érdekében. |

1. Tantárgy tartalom

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. Kurzus (előadás)
 | Oktatási módszerek | Megjegyzések |
| 1.Elméleti szempontok a száloda és vendéglátó ipar területén | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 2. Szállási infrastruktúra, jellegzeteségek.  | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 3. A szálloda szervezeti felépítése, részlegek a szállodában  | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 4. Alap és kiegészitő szolgáltatások a szálloda iparban | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 5.Szállási infrastruktúra minősitése, helyi és EU előirások  | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 6. Emberi erőforrások a szállodaiparban. A szálloda különböző részlegeiben végzett tevékenység jellemzői, szakmai színvonal és követelmények. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus,  | 2 óra |
| 7. Alapinfrastruktúra a vendéglátóiparban. Étkezési struktúrák, jellemzőkkel és perspektívákkal. A műszaki-anyagi alap az vendéglátásban. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 8. Az étterem szervezeti felépítése | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 9. Alap- és kiegészítő szolgáltatások a vendéglátásban | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 1. óra
 |
| 10.Minősités a vedéglátásban | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 11. Humán erőforrások a vendéglátásban. Az étteremben, a különböző részlegekben végzett tevékenység jellemzői, szakmai színvonal és követelmények. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 12. Rendezvények szervezése, szállodai jellemzők. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 13. Rendezvények szervezése, vendéglátási jellemzők. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| 14. Nemzeti és nemzetközi szervezetek, szerepük a szállodaipar és vendéglátás fejlődésében. | Prezentáció, előadás, interaktív kurzus | 2 óra |
| * 1. Szeminárium
 | Oktatási módszerek | Megjegyzések |
| 1. 1.Szálloda ipar nemzetközi szinten
 | Vita | 1. óra
 |
| 1. 2. Szállási infrastruktúra, jellegzeteségek.
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 3. A szálloda szervezeti felépítése, részlegek a szállodában
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 4. Alap és kiegészitő szolgáltatások a szálloda iparban
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 5.Szállási infrastruktúra minősitése, helyi és EU előirások
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 6. Szálloda látogatás Nagyváradon
 | Esettanulmány, terep | 2 óra |
| 1. 7. Alapinfrastruktúra a vendéglátóiparban. Étkezési struktúrák, jellemzőkkel és perspektívákkal. A műszaki-anyagi alap az vendéglátásban.
 | Esettanulmány, vita,  | 2 óra |
| 1. 8. Az étterem szervezeti felépítése
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 9. Alap- és kiegészítő szolgáltatások a vendéglátásban
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 10.Minősités a vedéglátásban | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 11. Vendéglő látogatás Nagyváradon
 | Esettanulmány, terep | 1. óra
 |
| 1. 12. Rendezvények szervezése, szállodai jellemzők.
 | Esettanulmány, vita | 2 óra |
| 1. 12. Projektek
 | Vita, értékelés | 1. óra
 |
| 1. 14. Projektek
 | Vita, értékelés | 2 óra |
| Kötelező szakirodalomTéma 1-14A kurzus és a szemináriumon bemutatott tananyag, segédanyagok* Bártfai Endre, Szállodai alapismeretek mellékletek, BGE Kiadó
* Jávor Julia, *Korszerű szállás szolgáltatás*, Képzöművészeti Kiadó, 2010.
* Radu Nicolescu, *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter Rebs, Bucuresti,1998.
* Stroh Péter, Pincér szakmai ismeretek, Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 2007.

Ajánlott szakirodalom* Timothy Lee, Gabriela Stănciulescu (editors), *Practical principles in the tourism and hotel industry(in English language),* ASE Publishing House, Bucharest, **2011,** 131 pages**,** ISBN 978-606-505-403-5
* \*\*\*Száloda és vendéglátóipar Európában, A szálloda és vendéglátóipari ágazatot érintő 250 Európai Uniós Intézkedés, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság.
 |
|  |

1. A tantárgy tartalmának egyezése a szakhoz kapcsolódó területen a tudományos közösség, a szakmai szövetségek és a munkaadók elvárásaival

|  |
| --- |
| A tantárgyi tematika megfelel a romániai és a külföldi egyetemeken alkalmazott tantárgyspecifikus gyakorlatnak, illetve a szakmai szervezetek szakspecifikus elvárásainak. |

1. Értékelés

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tevékenység típusa | * 1. Értékelés módja
 | * 1. Értékelési módszer
 | * 1. Súly (%) a végső jegyben
 |
| * 1. Kurzus
 | Szummatív értékelés | Írásbeli és szóbeli vizsga | 60% |
| * 1. Szeminárium
 | Folyamatos értékelés | Egyéni és csoportos projektek, szakcikk áttekintések, aktív részvétel. | 40% |
| * 1. Minimálisan elvárt teljesítmény: Az elért összpontszám legalább 50%-ának megszerzése (60% írásbeli és szóbeli teszt és 40% szemináriumi tevékenység).
 |
| **Kitöltés dátuma** | **A kurzust tartó oktató aláírása** | **A szemináriumot tartó oktató aláírása** |
| 2023. szeptember 15. |  |  |
| **Tanszéki jóváhagyás dátuma:** | **A tanszékvezető aláírása:** |
|  |  |