

Bolognai alapszakok mintatantervei a 2023/2024-es tanévtől					
Turizmus - vendéglátás					
Tantárgy	Előfeltételek	Előadás	Gyakorlat	Követelmény	Kredit
I. félévre ajánlva					
Gazdasági matematika	-	0	20	gya	7
Informatika I.	-	0	20	gy	3
Mikroökonómia	-	10	0	k	3
Jogi alapismeretek	-	10	0	k	3
Marketing alapok	-	10	0	k	3
Turizmus és szabadidő I.	-	10	0	k	3
Turizmusföldrajz	-	10	0	k	3
Start My Brand (magyar nyelven)	-	0	13	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete					0
Összesen		50,0	53,0		27
II. félévre ajánlva					
Statisztika	Gazdasági matematika	0	20	gya	7
Makroökonómia	-	20	0	k	7
Informatika II.	Informatika I.	0	10	gy	3
Vállalatgazdaságtan	Mikroökonómia vagy Bevezetés a közgazdaságtanba	20	0	k	7
Gazdasági jog (Gt.)	Jogi alapismeretek	10	0	k	3
Turizmus és szabadidő II.	Turizmus és szabadidő I.	10	0	k	3
Turizmus marketing	Marketing alapok	0	10	gy	3
Szabadon választható tárgyak kerete					0
Összesen		60,0	40,0		33
III. félévre ajánlva / külföldi résztanulmányok folytatására ajánlott félév					
Üzleti statisztika	Statisztika	10	20	k+gy	6
Nemzetközi gazdaságtan	Makroökonómia vagy Bevezetés a közgazdaságtanba	10	0	k	3
Pénzügytan I. (Pénzügyi alapok)	-	10	0	k	3
Menedzsment ismeretek (Vezetés és szervezés)	-	10	0	k	3
Számviteli alapismeretek	-	0	20	gy	7
Társadalomtörténet		10	0	k	3
Vendéglátó és gasztronómiai ismeretek		10	0	k	3
Attrakciótervezés és látogatómenedzsment		10	0	k	3
Kötelezően választandó - Tréning (1)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	10	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete					0

Összesen		70,0	50,0		33
IV. félévre ajánlva / külföldi résztanulmányok folytatására ajánlott félév					
Szállodai gazdálkodás és menedzsment	-	10	10	k+gy	6
Idegenforgalmi szaknyelv (angol, német)	-	0	20	gy	6
Turisztikai desztináció menedzsment		0	10	gy	3
Hivatásturizmus alapjai		10	0	k	3
My Brand portfólió		0	10	ws	2
Kötelezően választandó - Tréning (2)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	10	tr	2
Kötelezően választandó - Tréning (3)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	10	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete		0,0	10,0		3
Összesen		20,0	80,0		27
V. félévre ajánlva					
Utazásszervezés és -közvetítés	-	10	10	k+gy	6
Nemzetek kultúrája (viselkedés és protokoll)		0	10	gy	3
Szakdolgozati fórum		0	5	ws	1
Specializációnak megfelelő tárgyak		30,0	20,0		15

Szabadon választható tárgyak kerete		0,0	10,0		2
Összesen		40,0	55,0		27
Egészségturizmus specializáció	-				
Bevezetés az egészségturizmusba		10	10	k+gy	6
Elménytervezés és -fejlesztés az egészségturizmusban		10	10	k+gy	6
Gyógyhely fejlesztés és menedzsment		10	0	k	3
Összesen (átlagosan)		30,0	20,0		15
Rendezvénymenedzsment specializáció	Hivatásturizmus alapjai				
Kulturális és céges rendezvények szervezése		10	10	k+gy	6
MICE menedzsment		10	10	k+gy	6
Sportrendezvény menedzsment	-	10	0	k	3
Összesen (átlagosan)		30,0	20,0		15
Gasztronómia specializáció	Vendéglátó és gasztronómiai ismeretek				
Vendéglátó üzemeltetés és menedzsment		10	10	k+gy	6
Gasztronómiai technológiai ismeretek		0	10	gy	3
Italismeret és italkészítési gyakorlat		0	10	gy	3
Gasztronómiai trendek		10	0	k	3
Összesen (átlagosan)		20,0	30,0		15
VI. félévre ajánlva					
EU integrációs ismeretek	-	10	0	k	3
Szakdolgozat kutatómódszertani fórum		0	5	ws	2
Specializációnak megfelelő tárgyak		16,7	33,3		15
Kötelezően választandó - Tréning (4)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	10	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete		10,0	10,0		5
Összesen		36,7	58,3		27
Egészségturizmus specializáció	-				
Egészségturizmus értékesítés és marketing	Bevezetés az egészségturizmusba	10	10	k+gy	6
Üzemeltetés és HR menedzsment az egészségturizmusban	Bevezetés az egészségturizmusba	10	10	k+gy	6
Terepgyakorlat	-	0	10	gy	3
Összesen (átlagosan)		20,0	30,0		15
Rendezvénymenedzsment specializáció	Hivatásturizmus alapjai				

Konferenciaszervezés technikája	MICE menedzsment	10	10	k+gy	6
MICE dizájn	MICE menedzsment	10	10	k+gy	6
Rendezvény vendéglátás		0	10	gy	3
Összesen (átlagosan)		20,0	30,0		15
Gasztronómia specializáció	Vendéglátó és gasztronómiai ismeretek				
Vendéglátó rendezvényszervezés	Vendéglátó üzemeltetés és menedzsment	0	10	gy	3
Vendéglátás értékesítés és gasztronómiai ismeretek	Vendéglátó üzemeltetés és menedzsment	10	10	k+gy	6
Ételkészítési technológia a vendéglátásban	Vendéglátó üzemeltetés és menedzsment	0	20	gy	6
Összesen (átlagosan)		10,0	40,0		15
VII. félévre ajánlva					
Szakdolgozati konzultáció I.*	Szakdolgozati fórum	0	5	gy	3
Szakmai gyakorlat I.		0	120	gy	30
Összesen		0	125		33
VIII. félévre ajánlva					
Szakdolgozati konzultáció II.*	Szakdolgozati konzultáció I.	0	5	gy	3
Szakdolgozat	Szakdolgozati konzultáció I. és Szakdolgozati konzultáció II. (párhuzamosan)	-	-		10
Szakmai gyakorlat II.		0	120	gy	20
Összesen		0	125		33
Összesen		276,7	586,3		240
* a tantárgy teljesítésének feltétele: Hallgatói Követelményrendszer Tanulmányi és Vizsgaszabályzatának ide vonatkozó rendelkezései					