

Bolognai alapszakok mintatantervei a 2025/2026-os tanévtől					
Turizmus - vendéglátás					
Tantárgy	Előfeltételek	Előadás	Gyakorlat	Követelmény	Kredit
I. félévre ajánlva					
Gazdasági matematika	-	2	2	k+gy	7
Informatika I.	-	0	2	gy	3
Mikroökonómia	-	2	0	k	3
Jogi alapismeretek	-	2	0	k	3
Marketing alapok	-	2	0	k	3
Menedzsment ismeretek (Vezetés és szervezés)	-	2	0	k	3
Turizmusföldrajz	-	2	0	k	3
Turizmus és szabadidő I.	-	2	0	k	3
Start My Brand (magyar nyelven)	-	0	1	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete					0
Összesen		14,0	5,0		30
II. félévre ajánlva					
Statisztika	Gazdasági matematika	2	2	k+gy	7
Makroökonómia	-	2	2	k+gy	7
Informatika II.	Informatika I.	0	2	gy	3
Vállalatgazdaságtan	Mikroökonómia	2	2	k+gy	7
Gazdasági jog (Gt.)	Jogi alapismeretek	2	0	k	3
Turizmus és szabadidő II.	Turizmus és szabadidő I.	2	0	k	3
Turizmus marketing	Marketing alapok	0	2	gy	3
Szabadon választható tárgyak kerete					0
Összesen		10,0	10,0		33
III. félévre ajánlva / külföldi résztanulmányok folytatására ajánlott félév					
Üzleti statisztika	Statisztika	2	2	k+gy	6
Nemzetközi gazdaságtan	Makroökonómia	2	0	k	3
Pénzügytan I. (Pénzügyi alapok)	-	2	0	k	3
Számviteli alapismeretek	-	2	2	k+gy	7
Társadalomtörténet		2	0	k	3
Attrakciótervezés és látogatómenedzsment		2	0	k	3
Vendéglátó és gasztronómiai ismeretek		2	0	k	3
Kötelezően választandó - Tréning (1)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	1	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete					0

[illegible]

[illegible]

Összesen (átlagosan)		6,0	4,0		15
International Hotel Management specializáció	Szállodai gazdálkodás és menedzsment				
Food and Beverage Management in the Hospitality Industry	-	2	0	k	3
Revenue Management	-	0	2	gy	3
Hotel Front Office Operations	-	2	2	k+gy	6
The International Hotel Industry		2	0	k	3
Összesen (átlagosan)		6,0	4,0		15
VI. félévre ajánlva					
EU integrációs ismeretek	-	2	0	k	3
Szakdolgozat kutatómódszertani fórum		0	2	ws	2
Specializációnak megfelelő tárgyak		4,4	5,6		15
Kötelezően választandó - Tréning (4)	Start My Brand (magyar nyelven)	0	1	tr	2
Szabadon választható tárgyak kerete		0,0	4,0		5
Összesen		6,4	12,6		27
Egészségturizmus specializáció	-				
Egészségturizmus értékesítés és marketing	Bevezetés az egészségturizmusba	2	2	k+gy	6
Üzemeltetés és HR menedzsment az egészségturizmusban	Bevezetés az egészségturizmusba	2	2	k+gy	6
Terepgyakorlat	-	0	2	gy	3
Összesen (átlagosan)		4,0	6,0		15
Rendezvénymenedzsment specializáció	Hivatásturizmus alapjai				
Konferenciaszervezés technikája	MICE menedzsment	2	2	k+gy	6
MICE dizájn	MICE menedzsment	2	2	k+gy	6
Rendezvény vendéglátás		0	2	gy	3
Összesen (átlagosan)		4,0	6,0		15
Culinary Arts specializáció					
Studies of Hospitality		2	0	k	3
Food allergens and additives		2	0	k	3
Advanced Cooking and Baking Techniques	Basic Cooking and Baking Techniques	2	4	gy	9
Összesen (átlagosan)		6,0	4,0		15
Nemzetközi szállodamenedzsment specializáció	Szállodai gazdálkodás és menedzsment				

Szállodai értékesítés és marketing	Szállodai Front Office működés	2	2	k+gy	6
Szálloda üzemeltetés és fejlesztés	Revenue menedzsment	2	2	k+gy	6
Innovatív technológia a szállodaiparban		0	2	gy	3
Összesen (átlagosan)		4,0	6,0		15
International Hotel Management specializáció	Szállodai gazdálkodás és menedzsment				
Hospitality Sales and Marketing	Hotel Front Office Operations	2	2	k+gy	6
Managing Hospitality Operations and Development	Revenue Management	2	2	k+gy	6
Innovative Technology in the Hotel Industry		0	2	gy	3
Összesen (átlagosan)		4,0	6,0		15
VII. félévre ajánlva					
Szakdolgozati konzultáció I.*	Szakdolgozati fórum	0	2	gy	3
Szakmai gyakorlat I.		0	35	gy	30
Összesen		0,0	37,0		33
VIII. félévre ajánlva					
Szakdolgozati konzultáció II.*	Szakdolgozati konzultáció I.	0	2	gy	3
Szakdolgozat	Szakdolgozati konzultáció I. és Szakdolgozati konzultáció II. (párhuzamosan)	-	-		10
Szakmai gyakorlat II.		0	35	gy	20
Összesen		0,0	37,0		33
Összesen		56	132		240
* a tantárgy teljesítésének feltételei: Hallgatói követelményrendszer tanulmányi és vizsgaszabályzatának ide vonatkozó rendelkezései					