

A GASZTRONÓMIAI SPECIALISTA SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK KÉPZÉSI ÉS KIMENETELI KÖVETELMÉNYEI

1. **A szakirányú továbbképzés megnevezése:** Gasztronómiai specialista szakirányú továbbképzési szak
2. **A szakirányú továbbképzésben szerezhető szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:** Gasztronómiai specialista
3. **A szakirányú továbbképzés besorolása:**
 - képzési terület** szerinti besorolás: Gazdaságtudományok képzési terület
 - a végzettségi szint** besorolása:
 - ISCED 1997 szerint: 5A
 - ISCED 2011 szerint: 6
 - az európai keretrendszer szerint: 6
 - a magyar képesítési keretrendszer szerint: 6
 - a szakképzettség képzési területek egységes osztályozási rendszere szerinti tanulmányi területek besorolása:**
 - ISCED 1997 szerint: 5A
 - ISCED-F 2013 szerint: 1013: Hotel, restaurants and catering (811)
4. **A felvétel feltételei:**
 - Bármely képzési területen szerzett BSC (korábbi képzési rendszerben főiskolai) végzettség
 - Egészségügyi alkalmassági követelményeknek való megfelelés.
5. **Képzési idő:** 2 félév
6. **A szakképzettség megszerzéséhez szükséges kreditpontok száma:** 60 kredit
7. **A képzés célja és szakmai kompetenciák:**
 - 7.1. **A képzés célja:**

A gasztronómiában jártas szakember képzése, aki fel van vértvezve a vendéglátó termék-technológiai ismeretekkel, jártas a világ italkínálatában, önállóan össze tud állítani ital- és ételsorokat, globális ismeretekkel rendelkezik a vendéglátás-felszolgálat, az ital- és ételismeret, a táplálkozásban, az élelmiszerbiztonság világáról, s véleményét tudományos alapokra támaszkodva tudja kinyilvánítani, önállóan tud étteremvezetést ellátni, ételkritikusként is megállja helyét. tekintetében. El tudja majd látni önállóan a beszerzési feladatokat, meg tudja szervezni a munkát a vendéglátásban, rendezvényt szervez, ellátja a F&B menedzseri teendőket. A cél olyan termékspecifikus és gyakorlatorientált képzés folytatása, amelynek a fókuszában a széleskörű tudásanyag és tapasztalat átadása áll, annak érdekében a résztvevő komplex ismeretekkel rendelkezzen a gasztronómia specifikus területein, ne szegmentálódjon ital-, étel-, vendéglátás ismeretekre, hanem minden területen egyformán felkészült legyen és az összefüggéseket, összefonódásokat, a folyamatot teljes egészében lássa és a későbbiekben tudja a gyakorlatban adaptálni azokat. A kurzus résztvevője ismerni fogja a vendéglátás szervezési-vezetési fő- és részfolyamatait, gazdálkodási összefüggéseit, ezek működtetéséhez használni tudja az innovatív digitális eszközöket is.

7.2.Szakmai kompetenciák

a, tudás

- T1, Birtokában van a legalapvetőbb információgyűjtési, elemzési, feladat-, illetve problémamegoldási módszereknek.
- T2, Ismeri a projektben, teamben és különböző munkaszervezeti formákban való részvétel, együttműködés szabályait és etikai normáit.
- T3, Ismeri a turizmus és vendéglátás hazai és nemzetközi intézményrendszerét, jellemzőit és a rendszer elemeinek összefüggéseit.
- T4, Ismeri az ételkészítés és az értékesítés során felhasznált élelmiszereket, illetve italokat.
- T5, Ismeri a vendéglátásban előírt higiéniai, minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági szabályokat, az ételkészítési, illetve értékesítési folyamatokat, ezek különböző részfolyamatait.
- T6, Alapszintű mikrobiológiai alapismeretekkel rendelkezik az élelmiszerek tartósítása, élelmiszer-mérgeзések, élelmiszer-fertözések területén.
- T7, Ismeri a vendéglátás alapvető gépeit, műszaki berendezéseit, eszközeit.
- T8, Ismeri a vendéglátás szervezési-vezetési fő- és részfolyamatait, gazdálkodási összefüggéseit.
- T9, Ismeri a megváltozott táplálkozási igényű táplálkozás szabályait.

b, képesség

- K1, Elméleti, fogalmi és módszertani ismeretei felhasználásával képes a feladatának ellátásához szükséges tényeket, adatokat összegyűjteni, rendszerezni, egyszerűbb oksági összefüggéseket feltárni és következtetéseket levonni, javaslatokat megfogalmazni a szervezet rutin folyamataiban.
- K2, Képes egyszerűbb gazdasági folyamatokat, eljárásokat megtervezni, megszervezni, végrehajtani. Hatékonyan kommunikál írásban és szóban.
- K3, Képes a szakterülethez tartozó egyes tudáselemek integrálására, gyakorlati alkalmazására.
- K4, Képes önállóan étel- és italsorokat megtervezni, ezeket összekapcsolni.
- K5, Képes önállóan vendéglátó egységet (étterem, kávéház, bár) irányítani.
- K6, Képes önállóan élelmiszerbiztonsági rendszerben teamet alakítani, a HACCP Kézikönyv megírásában aktívan közreműködni.

c, attitűd

- C1, Kritikusan szemléli saját munkáját.
- C2, Törekszik tudásának és munkakapcsolatainak fejlesztésére.
- C3, Projektben, munkacsoportban szívesen vállal feladatot, együttműködő és nyitott, segítőkész, minden tekintetben törekszik a pontosságra.
- C4, Fogékony az új információk befogadására, szakmai ismeretekre és módszertanokra.
- C5, Nyitott önálló és együttműködést igénylő feladatokban való részvételre.
- C6, Munkája során a szakma jogi és etikai szabályait, normáit betartva végzi tevékenységét.

d, autonómia és felelősség

- AF1, Felelősséget vállal, illetve visel saját munkájáért, döntéseiért.
- AF2, Munkáját a minőségi szempontok mindenkori figyelembevételével végzi.

8. A szakirányú továbbképzés szakmai jellemzői, a szakképzettséghez vezető szakterületek és azok kreditaránya, amelyből a szak felépül

8.1. Alapozó ismeretek 10-15 kredit

turizmusmarketing ismeretek, a turizmus rendszere, turisztikai vállalkozások és folyamatok ismerete, fogyasztói magatartás, döntések a turizmus és vendéglátás piacain,

8.2. Szaktárgyak: kredit 28-32 kredit

gasztronómiai ismeretek és trendek, nemzetközi gasztronómia, ital- és ételismeret, táplálkozás, gasztro-turisztikai ismeretek, vendéglátás menedzsment ismeretek, kulináris geográfia, élelmiszerbiztonság és higiéniai, ételkészítés és folyamatai,

8.3. Kiegészítő szakismeretek 5-8 kredit

rendezvényszervezői ismeretek, vendéglátás menedzsmentet támogató informatikai ismeretek

8.4. Szakdolgozat kreditértéke 10 kredit

A ZÁRÓVIZSGA TÉMAKÖREI

A záróvizsga komplex feladat, konkrét eset-szituáció által felvetett szakmai kérdések kapcsán ellenőrzi a megszerzett ismeretek, tudás és készségek alkalmazásának képességét.

Témakörök:

- gasztronómia
- italismeret, különösen borismeret
- turizmus, kiemelten gasztroturizmus
- vendéglátás menedzsment
- marketing, különösen turizmusmarketing és bormarketing
- rendezvényszervezés
- vendéglátásban alkalmazott támogató informatikai megoldások

AZ ÉRTÉKELÉSI ÉS ELLENŐRZÉSI MÓDSZEREK, ELJÁRÁSOK

Az ismeretek értékelési és ellenőrzési rendszere a mintatantervben előírt gyakorlati jegyek megszerzéséből, kollokviumok és záróvizsga letételéből tevődik össze. A vizsgára bocsátásnak minden egyes tantárgynak külön feltételei vannak pl. egyéni feladatok teljesítése, évközi írásbeli beszámolók, szakdolgozat, stb. elkészítése.

A záróvizsgára bocsátás feltételei:

A tantervben előírt valamennyi tanulmányi és vizsgakötelezettség teljesítése és a bíráló által bírált és elfogadott szakdolgozat.

A szakdolgozat a szakirányú továbbképzés tantárgyaihoz kapcsolódó elméleti-általános témakört feldolgozó, vagy a gyakorlathoz kapcsolódó, gyakorlati témát elemző önálló munka. A hazai és nemzetközi szakirodalomban való jártasságon túlmenően azt is tanúsítja, hogy a hallgató képes a szakirodalom feldolgozásával ismereteit önállóan alkalmazni.

A záróvizsga részei: a szakdolgozat megvédése, valamint komplex vizsga, amely átfogja a képzés tantárgyainak ismeretanyagát.

AZ OKTATÁSI HIVATAL NYILVÁNTARTÁSÁBAN SZEREPLŐ ADATOK

a) A képzés helye: Miskolc, Budapest

b) A képzés nyelve: magyar

c) A képzés munkarendje: levelező

d) Szakirány(ok): -

e) Specializáció(k): -

f) Műveltségterület(ek): -

g) A nyilvántartásba vétel ideje: FNYF/153-3/2019. számú határozat (2019. január 18.) szerint, a budapesti képzési hely nyilvántartásba vételének ideje: FNYF/153-10/2019. számú határozat (2019. január 25.) szerint

h) A meghirdetés kezdő tanéve: 2018/2019. tanév II. félév

i) A meghirdetés utolsó tanéve: -

j) Képzési együttműködések: -

k) A képzés folytatásához szükséges határozatok) adatai:

- ME 231/2018. számú szenátusi határozat (2018. november 29.)