

A XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó
54 812 03 Turisztikai szervező és értékesítő szakképesítés
összefüggő szakmai gyakorlatára vonatkozó szakképzési kerettantervi
előírások

ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

I. Öt évfolyamos oktatás közismereti képzéssel

10. évfolyamot követően 140 óra

11. évfolyamot követően 140 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

A 10. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Turizmusföldrajzi ismeretek (10 óra), Kultúr- és vallástörténeti értékek

Magyarországon (10 óra), Társalgási protokoll (50 óra), Magyar és nemzetközi gasztronómia (20 óra), Társalgás, információ közvetítés idegen nyelven (50 óra),

A 11. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Vendégfogadás (30 óra), Művészettörténeti stílusok fontosabb megjelenési formái (10 óra), Magyar és nemzetközi gasztronómia (10 óra), IKT gyakorlati alkalmazása a turizmusban (10 óra), Társalgás, információ közvetítés idegen nyelven (70 óra), Adatszolgáltatás, statisztikai adatok elemzése, programismeret (10 óra)

II. Két évfolyamos oktatás közismereti képzés nélkül

1. évfolyamot követően 160 óra

Az 1. évfolyamot követő szakmai gyakorlat szakmai tartalma:

Gyakorlat színhelye turisztikai szolgáltatóknál, utazásszervezéssel foglalkozó vállalkozásoknál

Vendégfogadás (20 óra),

IKT gyakorlati alkalmazása a turizmusban (20 óra),

Információ közvetítés idegen nyelven (80 óra),

Adatszolgáltatás, turisztikai programismeret, utazásszervezés (40 óra)

A 10. évfolyamot követően a külső gyakorlati helyen zajló gyakorlat tartalmára vonatkozó javaslatunk:

1. Turizmusföldrajzi ismeretek:
 - ismerkedjen meg a tanuló a szállodába látogató vendégek nemzetiség szerinti összetételével,
 - ismerkedjen meg a tanuló a vendégek által előnybe részesített közlekedési eszközökkel,
 - ismerkedjen meg a tanuló a szálloda megközelítési lehetőségeivel.
2. Kultúr- és vallástörténeti értékek Magyarországon:
 - ismerkedjen meg a tanuló a szálloda vendégei által szívesen látogatott kulturális és vallási helyszínekkel,
 - ismerje a szálloda által ajánlott programokat,
 - a szálloda által a vendégeknek ajánlott programokat magyar és idegen nyelven tudja ajánlani a vendégeknek.
3. Társalgási protokoll:
 - a tanuló tudja alkalmazni a köznevelés során elsajátított etikett- és illemszabályokat a szálloda különböző szervezeti egységeiben, pl.: szállodai vendéglátóüzletek, szobakiadás, szállodai szolgáltatások, stb.
 - a vendégekkel és más munkakörben dolgozókkal szemben tartsa be a tanult etikett-, illem-, és protokollszabályokat,
 - ismerkedjen meg a tanuló a szálloda helyi sajátosságaival.
4. Magyar és nemzetközi gasztronómia:
 - ismerkedjen meg a tanuló a szállodai vendéglátó üzletekkel, azok munkaszervezésével,
 - ismerkedjen meg a tanuló a szállodai vendéglátó munkakörökkel,
 - az elméletben megszerzett ismereteket alkalmazza a gyakorlatban.
5. Társalgás, információ közvetítés idegen nyelven:
 - a tanuló idegen nyelven kommunikáljon a szálloda vendégeivel
 - ismerkedjen meg az idegen nyelvű, reklámcélú szóróanyagokkal, programajánlókkkal,
 - szükség esetén tudja a vendégeket idegen nyelven tájékoztatni kulturális programlehetőségekről.