

<p style="text-align: center;"><b>III. A BOR ÉS GASZTROTURIZMUS SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEI</b></p>
---

I. A szakirányú továbbképzés neve: Szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:

III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám: FF/736-2/2014.

IV. A létesítő intézmény neve: Nyíregyházi Egyetem, Gazdálkodástudományi Intézet

V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:

Bor-és gasztroturizmus menedzser szakirányú továbbképzési szak

2. A szakirányú továbbképzésben szerzhető szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

- Szakképzettség: **Bor-és gasztroturizmus menedzser**
- A szakképzettség angol nyelvű megnevezése: Wine-and gastrotouristic manager

3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:

Gazdaságtudományok képzési terület

4. A felvétel feltételei:

A képzésre legalább alapképzési szakon szerzett oklevéllel rendelkezők nyerhetnek felvételt.

5. A képzési idő, félévekben meghatározva: 2 félév

6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 60 kredit

**7. A képzés során elsajátítandó kompetenciák, tudáselemek, megszerzhető ismeretek, személyes adottságok, készségek, és a szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:**

**Elsajátítandó kompetenciák:**

A képzés során a hallgatók megismerkednek a turizmus alapfogalmaival és keresleti tendenciáival, a turisztikai termék- és területfejlesztés komplex szemléletmódjával, valamint kiemelten a különböző bor- és gasztroturisztikai termékek szakszerű tervezésével és menedzselésével. Képesség válnak a turisztikai termékek piaci pozicionálására, beillesztésébe a térségi kínálatba, valamint a hatékonysághoz szükséges térségi összefogások, partnerkapcsolatok kialakítására. A termékcsoponton belül kiemelt szerepet kapnak a gasztronómiai rendezvények és tematikus utak szervezésének és kezelésének sajátosságai.

**Tudáselemek, megszerzhető ismeretek:**

- a turizmus alapfogalmai, a turizmus helye a gazdaságban, a turizmus piacának és összefüggéseinek ismerete, a turizmus irányítási- és szervezeti rendszere;
- a legfontosabb turisztikai erőforrások;
- a menedzsment fogalma, funkciói és feladatai;
- a tervezés különböző szintjei a jövőkép kialakításától a konkrét projektek tervezéséig;
- a gasztronómiai kultúra megismerése, korszerű táplálkozási ismeretek;
- turisztikai termékfejlesztés- és termékmenedzsment;
- rendezvényszervezési és menedzsment ismeretek.

**Személyes adottságok:**

- rendszerszemlélet;
- problémamegoldó képesség;
- kreativitás;
- jó kommunikációs készség;
- együttműködési képesség, csapatmunkára való alkalmasság.

**A szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:**

Konkrét környezet	Tevékenységrendszer
Gasztronómiára és borra specializálódott turisztikai és vendéglátó vállalkozások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A bor- és gasztronómiában rejlő turisztikai erőforrások feltárása (gasztronómiai kultúra hagyományai)</li> <li>• A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel való együttműködés</li> <li>• Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok)</li> </ul>
Turisztikai egyesületek, Civil szervezetek, Hagyományőrző egyesületek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel, és egyéb turisztikai vállalkozásokkal való együttműködés</li> <li>• Helyi attrakciónak számító rendezvé-</li> </ul>

	nyek szervezése (főzőversenyek, borkóstolás) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok)</li> <li>• Szakmai tanácsadás</li> </ul>
TDM szervezet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A bor- és gasztronómiában rejlő turisztikai erőforrások feltárása (gasztronómiai kultúra hagyományai)</li> <li>• A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel, és egyéb turisztikai vállalkozásokkal való partnerség kialakítása</li> <li>• Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok)</li> </ul>

**8. A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök és a főbb ismeretkörhöz rendelt kreditértékek:**

**Alapozó ismeretek: 17 kredit**

A turizmus alapfogalmai, helye a gazdaságban és nemzetközi tendenciái; a turizmus szervezeti irányítása; turizmuspolitika Európában; üzleti, vállalkozási ismeretek; jogi ismeretek.

**Szakismeretek: 27 kredit**

Gasztronómiai kultúra; bor- és italismeret; turisztikai erőforrások; terméktervezés, termékmenedzsment; turizmusmarketing; szálláshely és vendéglátás-menedzsment.

**Szakmai gyakorlati ismeretek: 12 kredit**

Esettanulmányok feldolgozása; termék- és látogatómenedzsment, tematikus utak menedzsmentje; Pilot Projekt tervezése egy kistérség esetén.

**A szakdolgozat kreditértéke: 4 kredit**