

## A TANTÁRGY ADATLAPJA

### TURISZTIKAI RENDEZVÉNYSZERVEZÉS

Egyetemi tanév 2026/2027

#### 1. A képzési program adatai

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1.1. Felsőoktatási intézmény       | Babes-Bolyai Tudományegyetem           |
| 1.2. Kar                           | Földrajz Kar                           |
| 1.3. Intézet                       | Kihelyezett Tagozatok Intézete         |
| 1.4. Szakterület                   | Földrajz                               |
| 1.5. Képzési szint                 | MSc                                    |
| 1.6. Tanulmányi program/ Képesítés | Ökoturizmus és fenntartható fejlesztés |
| 1.7. Képzési forma                 | Nappali tagozat                        |

#### 2. A tantárgy adatai

|  |   |            |   |                      |           |
|--|---|------------|---|----------------------|-----------|
| 2.1. A tantárgy neve                     | <b>ÖKOTURISZTIKAI FELTÁRÁSI MODELLER ÉS MÓDSZEREK</b> |            |   | A tantárgy kódja     | GMM6207   |
| 2.2. Az előadásért felelős tanár neve    | dr. Dombay István, egyetemi docens                    |            |   |                      |           |
| 2.3. A szemináriumért felelős tanár neve | dr. Dombay István, egyetemi docens                    |            |   |                      |           |
| 2.4. Tanulmányi év                       | I   | 2.5. Félév | 2 | 2.6. Értékelés módja | Vizsga    |
| 2.7. Tantárgy rendszere                  | Választható   |            |   | 2.8. Tantárgy típusa | Szaktárgy |

#### 3. Teljes becsült idő (az oktatási tevékenység féléves óraszám)

|   |    |                       |    |                                |            |
|---|----|-----------------------|----|--------------------------------|------------|
| 3.1. Heti óraszám   | 4  | melyből: 3.2. előadás | 2  | 3.3. szeminárium/labor/projekt | 2          |
| 3.4. Tantervben szereplő összórás   | 56 | melyből: 3.5. előadás | 28 | 3.6. szeminárium/labor         | 28         |
| <b>Az egyéni tanulmányi idő (ET) és az önképzési tevékenységekre (ÖT) szánt idő elosztása:</b>  |    |                       |    |                                | <b>óra</b> |
| A tankönyv, a jegyzet, a szakirodalom vagy saját jegyzetek tanulmányozása (ET)  |    |                       |    |                                | 40         |
| Könyvtárban, elektronikus adatbázisokban vagy terepen való további tájékozódás  |    |                       |    |                                | 25         |
| Szemináriumok/ laborok, házi feladatok, portfóliók, referátumok, esszék kidolgozása (nagyobb vagy egyenlő a tantárgy naptárában az ellenőrzési feladatokra előírt összórászámmal) |    |                       |    |                                | 20         |
| Egyéni készségfejlesztés (tutorálás)  |    |                       |    |                                | 6          |
| Vizsgák   |    |                       |    |                                | 3          |
| Más tevékenységek:  |    |                       |    |                                |            |
| <b>3.7. Egyéni tanulmányi idő (ET) és önképzési tevékenységekre (ÖT) szánt idő összórászáma</b>   |    |                       |    |                                | <b>94</b>  |
| <b>3.8. A félév összórászáma</b>  |    |                       |    |                                | <b>150</b> |
| <b>3.9. Kreditszám</b>  |    |                       |    |                                | <b>6</b>   |

#### 4. Előfeltételek (ha vannak)

|                      |   |   |
|----------------------|---|---|
| 4.1. tantervi        | A Turisztikai szolgáltatások szervezése és turizmus menedzsment tantárgyak keretében megszerzett tudás.   | - |
| 4.2. kompetenciabeli | A megszerzett tudás folyamatos hasznosítását teszi lehetővé a fejezetek lépésenkénti átvétele, szoros kapcsolatban az előzőekben tanult tantárgyak tematikájával. | - |

#### 5. Feltételek (ha vannak)

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 5.1. Az előadás lebonyolításának feltételei           | videó projektor, laptop |
| 5.2. A szeminárium/ labor lebonyolításának feltételei | videó projektor, laptop |

#### 6.1. A tanulmányi program elvégzése során elsajátított kompetenciák (a tantervből kell átvenni)

| Szakmai kompetenciák |             |
|----------------------|-------------|
| Kompetencia kódja    | Kompetencia |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>CP2</b>                         | Földrajz/Turizmusföldrajz szakterület niche-kompetenciái (turisztikai területrendezés, turisztikai kartográfia, zöld gyakorlatok, turisztikai jogszabályok): részletesen ismeri egy régió és turisztikai desztináció földrajzi jellemzőit; árnyalt és releváns értékelési kritériumok és módszerek alkalmazásával elemzi az adatokat a régió sajátosságai, a helyi és hagyományos termékek védelme, a román hagyományos falu, valamint a kulturális örökség turisztikai hasznosítása érdekében; digitális térképezést alkalmaz GIS-források és digitális grafika (GDS) kombinálásával a vizualizációs, kartográfiai és promóciós anyagok és eszközök elkészítéséhez; műszaki szakértelmet és szaktanácsadást nyújt különböző földrajzi, kultúrtörténeti és társadalmi-gazdasági összefüggésekben; közvetíti és segíti a turizmusfejlesztési koncepciók megértését; turisztikai termékfejlesztési, -kezelési és -hasznosítási technikák alkalmazásával szervezi a turisztikai desztinációk és események értékesítését és hirdetését; kapcsolatot tart és kommunikál a turizmusban és a területrendezésben érintett különböző szervezetekkel; ismeri egy desztinációmenedzsment szervezet (DMSZ/OMD) felépítését, működését és specifikus tevékenységeit; operatív egységeket irányít a turizmus területén; földrajzot és turisztikai tantárgyakat oktat. (ESCO 2362.5 Geográfus/Földrajz/turizmus szempontjából releváns földrajzi területek/utazás, turizmus és szabadidő). |
| <b>CP3</b>                         | A helyi és regionális turisztikai ipar alapvető kompetenciái (beleértve a turisztikai piacot is): turisztikai termékeket és szolgáltatásokat tervez és fejleszt; turisztikai útvonalakat és körutazásokat tervez és üzemeltet; tanulmányokat készít a közösségek turizmus útján történő fejlesztésére; a fenntarthatóság és a zöld gyakorlatok szempontjából valósítja meg és értékeli a turisztikai tevékenységeket; közösségi regenerációs és reziliencia-stratégiákat dolgoz ki; tényfeltáró jelentéseket/szaktartalmakat készít a kulturális értékek vagy a természeti örökség népszerűsítésével a turizmusfejlesztéssel összefüggésben; turizmusfejlesztési stratégiákat, politikákat és modelleket dolgoz ki és valósít meg. (ESCO 2632.5 Geográfus/földrajz/turizmus szempontjából releváns földrajzi területek/utazás, turizmus és szabadidő/egy desztináció turisztikai erőforrásai a fejlesztés és a helyi turisztikai ipar számára).   |
| <b>CP5</b>                         | Transzdiszciplináris kompetenciák: Turisztikai tevékenységeket generál a kultúra, valamint a természeti és kulturális örökség transzdiszciplináris hasznosítása révén. (ESCO 2632.5 Geográfus/földrajz/turizmus szempontjából releváns földrajzi területek/utazás, turizmus és szabadidő/egy desztináció turisztikai erőforrásai a fejlesztés és a helyi turisztikai ipar számára, valamint egy desztináció turisztikai erőforrásai a fejlesztéshez/turisztikai fejlesztési stratégiai menedzser ESCO 1221.3.1).  |
| <b>Transzverzális kompetenciák</b> |   |
| <b>Kompetencia kódja</b>           | <b>Kompetencia</b>  |
| <b>CT1</b>                         | S1 – kommunikáció, együttműködés és kreativitás: Kommunikáció, együttműködés, kapcsolatépítés és tárgyalás másokkal; megoldások kidolgozása problémákra; tervek vagy specifikációk készítése turisztikai termékek és rendszerek tervezéséhez; szöveges, vizuális vagy oktatási anyagok összeállítása; animáció a turisztikai szolgáltatások lebonyolításához szükséges kedvező légkör megteremtése érdekében, valamint az ismeretek átadása másoknak. (Az ESCO S1.0–S1.9, S1.11–S1.15 kompetenciái).  |
| <b>CT3</b>                         | S3 – segítségnyújtási kompetenciák: segítséget, szolgáltatásokat és tanácsadást nyújt a nyilvánosság és az ügyfelek számára; biztosítja a szabályok, szabványok, irányelvek vagy jogszabályok betartását. (Az ESCO S3.0–S3.4 elemei.)   |
| <b>CT5</b>                         | S5 – számítógépet és egyéb digitális eszközöket használ adatok közötti navigáláshoz, kereséshez, szűréshez, rendszerezéshez, tároláshoz, lekéréshez és elemzéshez; másokkal való együttműködéshez és kommunikációhoz; új tartalmak létrehozásához és szerkesztéséhez – licencelt vagy nyílt forráskódú szoftvertermékek segítségével: irodai (az Office csomagból), böngésző, GIS (ArcGIS online, QGIS) és digitális grafikai (CorelGS, Inkscape, Canva) szoftverek. (Az ESCO S5.0, S5.2, S5.5, S5.6, S5.7 kompetenciái).   |

## 6.2. A tanulmányi programra jellemző képzési eredmények (a tantervből kell átvenni)

| <b>A tantárgy által megcélzott tanulási eredmények</b> |   |   |
|--|---|---|
| <b>Kompetencia kódja</b>                               | <b>Ismeret és megértés<br/>(Knowledge and understanding)</b>  | <b>Specifikus tudományos készségek<br/>(Specific academic skills)</b>   |
| CP1, CP2, CP5, CT2, CT4, CT5                           | 5. A hallgató/végzett turisztikai tevékenységeket hoz létre a kultúra, valamint a természeti és kulturális örökség transzdiszciplináris értékesítése révén. | 5. A hallgató/végzett kutatási és környezet-, illetve közösségmonitorozási tevékenységeket tervez, szervez és valósít meg szakmai projektek, tanulmányok, jelentések és tanácsadási feladatok céljából. |

|                    |  |   |
|--------------------|--|---|
| CP3, CP5, CT1, CT4 | 6. A hallgató/végzett szakember kapcsolatot teremt és kommunikál a turizmusban és területrendezésben érintett különböző szervezetekkel.  | 6. A hallgató/végzett szakember ismeri egy desztinációmenedzsment szervezet (DMSZ/OMD) felépítését, működését és specifikus tevékenységeit; közvetíti és segíti a turizmusfejlesztési fogalmak megértését.  |
| CP3, CP4, CT3, CT4 | 7. A hallgató/végzett a turisztikai termékek kidolgozására, kezelésére és hasznosítására szolgáló technikák alkalmazásával szervezi a turisztikai desztinációk és események értékesítését és reklámozását. | 7. A hallgató/végzett informatikai rendszereket használ a turisztikai műveletek során; alkalmazza a turizmusra vonatkozó jogszabályokat; megtárgyalja a kereskedelmi szerződések részleteit a partnerekkel és az ügyfelekkel. Turisztikai kíséretet és segítségnyújtást biztosít; látogatásokat szervez turisztikai látványosságokhoz; tudományos érvekre támaszkodva szakmai tartalmat hoz létre; tájékoztatást nyújt a nyilvánosság és az ügyfelek számára. |

## 7. Tárgy-specifikus tanulási eredmények

| <b>Ismeret és megértés (Knowledge and understanding)</b>  |
|---|
| A hallgató ismeri a turisztikai rendezvények alapfogalmait, fő típusait és szervezési sajátosságait.  |
| A hallgató megérti a rendezvények szerepét a turisztikai kínálat bővítésében, a desztinációk népszerűsítésében és a helyi erőforrások hasznosításában.  |
| A hallgató ismeri a vendégfogadás, az étel- és italszolgáltatás, valamint a protokolláris elemek alapelveit a turisztikai események szervezésében.  |
| A hallgató átlátja a különböző eseménytípusokhoz kapcsolódó szervezési, kommunikációs és menedzsmentfeladatokat hazai és nemzetközi környezetben.   |
| <b>Specifikus tudományos készségek (Specific academic skills)</b>   |
| A hallgató képes különböző típusú turisztikai rendezvények megtervezésére, megszervezésére és értékelésére.   |
| A hallgató képes a rendezvények alkotóelemeinek összehangolására, beleértve a helyszín, a vendégfogadás, az étkezés, az italválasztás és a programstruktúra kialakítását.                                     |
| A hallgató képes szakmai és tudományosan megalapozott tartalom készítésére turisztikai események népszerűsítéséhez és lebonyolításához.   |
| A hallgató képes együttműködni partnerekkel, szolgáltatókkal és célcsoportokkal, valamint gyakorlati helyzetekben alkalmazni a turizmushoz kapcsolódó szervezési, kommunikációs és szolgáltatási ismereteket. |

## 8. A tantárgy tartalma

| <b>8.1 Előadás</b>   | <b>Didaktikai módszerek</b>        | <b>Megjegyzések</b> |
|--|------------------------------------|---------------------|
| Az események alapfogalmai: meghatározás, történelmi áttekintés                               | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Az események és elszállásolás közti kapcsolat: szálloda és más vendéglátó egységek esetében  | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| A vendégek fogadása: asztalok elhelyezése és elkészítése                                     | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Feltálatl étkek: előkészítés és felszolgálás   | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Italok az eseményekkor: égetett szeszes italok, borok és sörök kiválasztása és felszolgálása | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Fesztiválok: bemutatás, szervezés  | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Kiállítások: bemutatás és szervezés  | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Sport események: hazai és nemzetközi   | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Családi események kiaknázása a turizmus számára: bemutatás és szervezés                      | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |
| Egyházi események: bemutatás és szervezés  | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra               |

|   |                                    |       |
|---|------------------------------------|-------|
| Gasztronómiai események: kóstoló és egyéb típusok | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra |
| Protokoláris események                            | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra |
| Klasszikus nemzetközi események                   | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra |
| Az események menedzsmentje: nemzeti és nemzetközi | Előadás, példa, érvelés, párbeszéd | 2 óra |

#### Könyvészet

1. Belous Aurora, Fuica Iuliana-Daniela: Bucataria Restaurantelor Romanestis. Editura Geamma Print, 2003.
2. Claude Kaspar: Turisztikai Alapismeretek. Traducere, 1996.
3. Chiriac Alexandra Crina: Asistenta turistica in organizarea evenimentelor, Editura THR, 2004
4. Izsó Lajos-Becker György: Termékélmény, Editura Akadémia, 2011
5. Dr. Hajdú István-Dr. Kádas Lajos-Sándor Dénes-Dr. Tóth Sándor: Különleges étel-, Italismeret, B.G.F., 2002
6. Rondelli Viorica, Steliana Cojocar: Managementul calitatii serviciilor din turism si industria hospitaliera, Editura THR, 2004

| 8.2 Szeminárium/ Labor                      | Didaktikai módszerek  | Megjegyzések |
|---|---|--------------|
| Az események alkotó elemei. Gyakorlatok     | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 6 óra        |
| Étekek alapelemei. Gyakorlatok              | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 4 óra        |
| Italok ismerete. Gyakorlatok                | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 4 óra        |
| Az étekek és italok összhangja. Gyakorlatok | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 4 óra        |
| Eseményszervezési gyakorlatok.              | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 6 óra        |
| Az események alkotó elemei. Gyakorlatok     | Bemutás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka | 4 óra        |

#### Könyvészet

1. Dr. Ladocsi Teréz, Dr. Gundel János: Élelmiszerismeret Gyakorlat, B.G.F., (2008)
2. Stoian Viorel: Marea carte a degustarii de vin, Artprint Kiadó, 2004
3. Dr. Seregi Andrásné: Italismeret és élvezeti szerek, B.G.F., 2006

## 9. Értékelés

| Tevékenység típusa                      | 9.1 Értékelési kritériumok   | 9.2 Értékelési módszerek | 9.3 Aránya a végső jegyben |
|---|--|--------------------------|----------------------------|
| 9.4 Előadás                             | Az előadáson átadott információk ismerete, logika és határozottság, a szakterminológiák ismerete | Írásbeli vizsga          | 50%                        |
| 9.5 Szeminárium/ Labor                  | Az ismeretek helyes gyakorlati alkalmazása   | Gyakorlati vizsga        | 50%                        |
| 9.6 A teljesítmény minimumkövetelményei |  |                          |                            |
| Legalább 5-ös végső jegy.               |  |                          |                            |

## 10. SDG-ikonok (Fenntartható fejlődési célok/ Sustainable Development Goals)

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | <b>A fenntartható fejlődés általános ikonja</b>                                     |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                       |                                 |                                     |                      |                   |                   |   |  |                  |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|---|--|------------------|
|                       |                                 |                                     |                      |                   |                   |   |  |                  |
| 10 INEGALITĂȚI REDUSE | 11 ORĂȘE ȘI COMUNITĂȚI DURABILE | 12 CONSUM ȘI PRODUCȚIE RESPONSABILĂ | 13 ACȚIUNE CLIMATICĂ | 14 VIAȚĂ ACVATICĂ | 15 VIAȚĂ TERESTRĂ | 16 PACE, JUSTIȚIE ȘI INSTITUȚII EFICIENTE | 17 PARTENERIATE PENTRU REALIZAREA OBIECTIVELOR | Nem<br>aplicabil |
|                       |                                 |                                     |                      |                   |                   |   |  |                  |

Kitöltés időpontja:  
2026.04.23

Előadás felelőse:  
Dombay István

Szeminárium felelőse:  
Dombay István

Az intézeti jóváhagyás dátuma:  
2026.04.30

Intézetigazgató:  
Máthé Csongor