

## A TANTÁRGY ADATLAPJA

### 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	mesteri
1.6 Szak / Képesítés	Ökoturizmus és fenntartható fejlesztés

### 2. A tantárgy adatai

2.1 A tantárgy neve	Turisztikai rendezvényszervezés						
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	II	2.5 Félév	I	2.6. Értékelés módja	Kol.	2.7 Tantárgy típusa	V

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

3.1 Heti óraszám	3	melyből: 3.2 előadás	2	3.3 szeminárium/labor	2
3.4 Tantervben szereplő össz-óraszám	56	melyből: 3.5 előadás	28	3.6 szeminárium/labor	28
A tanulmányi idő elosztása:					óra
A tankönyv, a jegyzet, a szakirodalom vagy saját jegyzetek tanulmányozása					40
Könyvtárban, elektronikus adatbázisokban vagy terepen való további tájékozódás					20
Szemináriumok / laborok, házi feladatok, portofóliók, referátumok, esszék kidolgozása					15
Egyéni készségfejlesztés (tutorálás)					5
Vizsgák					3
Más tevékenységek: .....					
3.7 Egyéni munka össz-óraszám	83				
3.8 A félév össz-óraszám	125				
3.9 Kreditszám	6				

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laptop, videoprojektor</li> </ul>
5.2 A szeminárium / labor lebonyolításának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Számítógép terem, internet kapcsolat, videoprojektor</li> </ul>

## 6. Elsajátítandó jellemző kompetenciák

<b>Szakmai kompetenciák</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az idegenforgalmi kérdések és a területi fejlődés összefüggéseinek, perspektíváinak és összetettségének azonosítása, igazolása és értelmezése, a fogalmak, törvények, folyamatok és földrajzi jelenségek integrálásával</li> <li>• A térség komplex térbeli és funkcionális térbeli elemzésének kidolgozásához kvalitatív és kvantitatív módszerek kidolgozása a térképészeti anyagok, a statisztikai adatsorok, a kutatási technikák és eszközök innovatív felhasználására és gyakorlati alkalmazására,</li> <li>• Az elméleti és módszertani ismeretek gyakorlati alkalmazási készségeinek fejlesztése és azok felhasználása bizonyos területi diagnózisok alátámasztása érdekében, koherensen érvelve a felhasznált módszereket, technikákat, eljárásokat és eszközöket</li> </ul>
<b>Transzverzális kompetenciák</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A szigorú, hatékony és elszámoltatható munkamódszerek megszerzése és gyakorlati alkalmazása, a pontosság és az eredményorientáció a szakmai etikai kódex elvein, normáin és értékein alapulva</li> <li>• Fejlessze tudását a multidiszciplináris csapatirányítási, kommunikációs és csapati elvek és technikák hatékony alkalmazásáról szervezeti vagy szakmai csoport szinten a különböző hierarchikus szintekre jellemző szerepek feltételezése mellett</li> <li>• A szakmai továbbképzés igényeinek felismeréséhez szükséges kapacitás fejlesztése a karrierépítés helyiségeinek megteremtése és saját szakmai készségeik adaptálása az emberi környezet dinamikájához</li> </ul>

## 7. A tantárgy célkitűzései (az elsajátítandó jellemző kompetenciák alapján)

7.1 A tantárgy általános célkitűzése	A kurzus bemutatja a turisztikai események megszervezésének legfontosabb fogalmát. A szeminárium során a hallgatók megpróbálják azonosítani az események szolgáltatásait.
7.2 A tantárgy sajátos célkitűzései	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A hallgatók bevezetése a turisztikai események szervezésére vonatkozó fogalmak elemzésében és értelmezésében, a jogszabályi, normatív és tudományos keretek között.</li> <li>• A hallgatók megismerkednek az események-szervezés aktuális gyakorlatával</li> </ul>

## 8. A tantárgy tartalma

8.1 Előadás	Didaktikai módszerek	Megjegyzések
1. Az események alapfogalmai: meghatározás, történelmi áttekintés	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
2. Az események és elszállásolás közti kapcsolat: szálloda és más vendéglátó egységek esetében	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
3. A vendégek fogadása: asztalok elhelyezése és elkészítése	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
4. Feltálatl étkek: előkészítés és felszolgálás	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
5. Italok az eseményekkor: égetett szeszes italok, borok és sörök kiválasztása és felszolgálása	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
6. Fesztiválok: bemutatás, szervezés	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
7. Kiállítások: bemutatás és szervezés	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
8. Sport események: hazai és nemzetközi	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
9. Családi események kiaknázása a turizmus számára: bemutatás és szervezés	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra

10. Egyházi események: bemutatás és szervezés	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
11. Gasztronómiai események: kóstolók és egyéb típusok	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
12. Protokoláris események	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
13. Klasszikus nemzetközi események	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
14. Az események menedzsmentje: nemzeti és nemzetközi	Előadás, példa, érvelés, párbeszéd	2 óra
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Könyvészet</li> <li>• Belous Aurora, Fuica Iuliana-Daniela: Bucataria Restaurantelor Romanestis. Editura Geamma Print, 2003.</li> <li>• Claude Kaspar: Turisztikai Alapismeretek. Traducere, 1996.</li> <li>• Chiriac Alexandra Crina: Asistenta turistica in organizarea evenimentelor, Editura THR, 2004</li> <li>• Izsó Lajos-Becker György: Termékélmény, Editura Akadémia, 2011</li> <li>• Dr. Hajdú István-Dr. Kádas Lajos-Sándor Dénes-Dr. Tóth Sándor: Különleges étel-, Italismeret, B.G.F., 2002</li> <li>• Rondelli Viorica, Steliana Cojocaru: Managementul calitatii serviciilor din turism si industria hospitaliera, Editura THR, 2004</li> <li>•</li> </ul>		
8.2 Szeminárium / Labor	Didaktikai módszerek	Megjegyzések
1. Az események alkotó elemei. Gyakorlatok	Bemutatás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka	2 óra
2. Étekek alapelemei. Gyakorlatok	Bemutatás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka	4 óra
3. Italok ismerete. Gyakorlatok	Bemutatás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka	4 óra
4. Az étekek és italok összhangja. Gyakorlatok	Bemutatás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka	2 óra
5. Eseményszervezési gyakorlatok.	Bemutatás, érvelés, párbeszéd, egyéni értékelés, csoportmunka	2 óra
<b>Könyvészet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Ladocsi Teréz, Dr. Gundel János: Élelmiszerismeret Gyakorlat, B.G.F., (2008)</li> <li>• Stoian Viorel: Marea carte a degustarii de vin, Artprint Kiadó, 2004</li> <li>• Dr. Seregi Andrásné: Italismeret és élvezeti szerek, B.G.F., 2006</li> </ul>		

## 9. Az episztemikus közösségek képviselői, a szakmai egyesületek és a szakterület reprezentatív munkáltatói elvárásainak összhangba hozása a tantárgy tartalmával.

- A szakemberek csapatának preferenciális jellemzőivel foglalkozó munkáltatók véleményének elemzése nagyfokú elismerést adott a szakmaiságnak, melynek témája összhangban van a külföldi és más egyetemek központjaival.

## 10. Értékelés

Tevékenység típusa	10.1 Értékelési kritériumok	10.2 Értékelési módszerek	10.3 Aránya a végső jegyben
--------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------

10.4 Előadás	<ul style="list-style-type: none"> <li>• a megszerzett fogalmak rendszerezésének és felhasználásának mértéke</li> <li>• logikai koherencia és érvelő képesség</li> <li>• szakosított terminológia asszimilációja</li> <li>• attitűd szempontok: az egyéni tanulmány iránti érdeklődés</li> </ul>	A félévközbeleni értékelés	10%
		Írásbeli vizsga	50%
		Kurzuson való aktív részvétel	5%
10.5 Szeminárium / Labor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Végrehajthatóság a gyakorlatban</li> <li>• az asszimilált tudással való működésre való képesség</li> <li>• a hozzáállás szempontjai: a lelkiismeretesség, az egyéni tanulmányi érdeklődés</li> </ul>	Szemináriumi téma bemutatása és egy kutatási miniprojekt elkészítése	15%
		A szesszióban való teszt	15%
		A szemináriumon való aktív részvétel	5%
10.6 A teljesítmény minimumkövetelményei			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az elméleti és módszertani szempontok ismerete az idegenforgalmi események szervezésében (fogalmak, elvek, módszerek, eszközök, mutatók, adatok és információk).</li> </ul>			

Kitöltés dátuma

2024.09.02

Előadás felelőse

.....

Szeminárium felelőse

.....

Az intézeti jóváhagyás dátuma

2024.09.06

Intézetigazgató

.....