

Szakirányú továbbképzési program címe:
Bor- és gasztroturizmus menedzser szakirányú továbbképzési szak

Jelentkezési feltétel: A képzésben legalább alapképzési szakon szerzett oklevéllel rendelkezők vehetnek részt.

Képzési idő félévekben meghatározva: 2 félév

A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 60 kredit

A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése: Bor- és gasztroturizmus menedzser

A képzési program rövid tartalma, fontosabb információk:

A képzés során elsajátítható kompetenciák:

- ismerik a turizmus alapfogalmait és keresleti tendenciáit
- ismerik a turisztikai termék- és keresleti tendenciáit
- ismerik a különböző bor- és gasztroturisztikai termékek szakszerű tervezését és menedzselését
- képesek a turisztikai termékek piaci pozicionálására és beillesztésére a térségi kínálatba
- képesek a hatékonysághoz szükséges térségi összefogások, partnerkapcsolatok kialakítására
- képesek a gasztronómiai rendezvények és tematikus utak szervezésére és menedzselésére.

Tudáselemek, megszerezhető ismeretek:

- a turizmus rendszerével és gazdaságával kapcsolatos alapismeretek
- turisztikai közigazgatási és területfejlesztési ismeretek
- üzleti vállalkozási és jogi ismeretek
- turisztikai erőforrásokkal kapcsolatos ismeretek
- turisztikai marketing és bormarketing ismeretek
- turisztikai termékfejlesztés- és termékmenedzsment ismeretek
- szálláshely és vendéglátás ismeretek
- gasztronómia kultúra, korszerű táplálkozási, borgasztronómiai ismeretek
- projekttervezési és menedzsment ismeretek
- attrakció- és rendezvényszervezési ismeretek

Személyes adottságok, készségek:

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

A szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:

Konkrét környezet	Tevékenységrendszer
-------------------	---------------------

• Gasztronómiára és borra specializálódott turisztikai és vendéglátó vállalkozások	• A bor- és gasztronómiában rejlő turisztikai erőforrások feltárása (gasztronómiai kultúra hagyománya) • A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel való együttműködés • Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok)
• Turisztikai egyesületek, Civil szervezetek, Hagyományőrző egyesületek	• A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel, és egyéb turisztikaivállalkozásokkal való együttműködés • Helyi attrakciónak számító rendezvények szervezése (főzőversenyek, borkóstolás) • Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok) • Szakmai tanácsadás
• TMD szervezet	• A bor- és gasztronómiában rejlő turisztikai erőforrások feltárása (gasztronómiai kultúra hagyománya) • A mezőgazdasági termelők, helyi élelmiszertermelőkkel és egyéb turisztikai vállalkozásokkal való partnerség kialakítása • Egyedi, helyi turisztikai termék és kínálati elemek kialakítása (étel-, és italkülönlegességek és programok)

Tartalmi követelmények:

- A képzés elvégzése után a hallgatók képesek lesznek komplex szemléletben kezelni és menedzselni a különböző bor- és gasztroturisztikai termékeket.
- a kínálat tervezésénél és kialakításánál a turizmus keresleti tendenciáinak folyamatos követése mellett nagy gondot fordítanak a helyi élelmiszertermelők és gazdálkodók mind szélesebb körű bevonására a termékkialakításba, a térség gasztronómiai hagyományainak figyelembe vételével.
- A végzett szakemberek hosszú távon gondolkodnak, tisztában vannak a termékfejlesztés és marketing alapvető kérdéseivel, a jelenlegi turisztikai adottságokkal és azok fejlesztési lehetőségeivel, a turisztikai kisvállalkozások működtetésének speciális kérdéseivel.
- Képesek a komplex szemléletmód kialakítására, a fejlesztéshez szükséges források feltárására és megszerzésére, a turisták és a helyi közösségek érdekeit egyenrangúan kezelik, a térségben működő vállalkozásokat és non-profit szervezeteket összefogják.
- A menedzsment feladatok közül különös hangsúly kerül az együttműködési készség kialakítására, valamint az innovatív ötletek termékké alakítására.

A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök, és a főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditérték:

Ismeretörök	Kredit
Alapozó ismeretek: 17 kredit	
A turizmus rendszere, környezete (a turizmus definíciója; az ágazat felépítése, működési mechanizmusa, komplex rendszere, irányítása)	5

Turisztikai közigazgatás és területfejlesztés (az állam modern politikai értelmezése; az államapparátus és a közigazgatás; regionális politika, turizmuspolitika; és a területfejlesztés kapcsolata)	4
Üzleti vállalkozások és jogi alapismeretek (a vállalkozás környezete; piaci mechanizmusok; vállalkozási formák; vállalkozás alapítása és menedzselése; munkajogi fogalmak; munkaviszony létesítése, megszüntetése)	4
Turizmus és gazdaság Magyarországon és Európában (a turizmus és a környezet tényezőinek kölcsönhatásai; a turizmus szektor szerepe a gazdaságban, foglalkoztatásban, a turizmus multiplikátor hatásai; turizmus az Európai Unióban)	4
Szakismeretek: 27 kredit	
Turisztikai erőforrások és termékek (a turizmus földrajzi alapjai; társadalmi, természeti, kulturális erőforrások; a turizmus társadalmi, gazdasági, környezeti hatásai; a turisztikai termék)	4
Bor- és gasztroturizmus termékmenedzsment (Bor- és gasztroturizmus jellemzői, borturizmus feltételei; borutak; gasztronómia, mint turisztikai termék)	4
Turizmus marketing (a turisztikai marketing sajátosságai, aktuális turisztikai trendek, piaci szegmentáció, marketing mix elemek alkalmazása, a turisztikai termék arculatának kialakítása, árképzési módok, értékesítési csatornák, vállalati és desztináció marketing)	4
Szálláshely- és vendéglátás menedzsment (a szálláshelyek csoportosítása, minősítési szempontok, szállodai szolgáltatások, szállodai munkaszervezés és munkakörök vendéglátó üzletek csoportosítása, minősítése; szolgáltatások; munkaszervezés és munkakörök)	4
Gasztronómiai kultúra (a gasztronómiai kultúra története, a magyar gasztronómia; az étkezés alkalmi; nemzetek konyhája; gasztronómia és turizmus)	4
Bor- és italismeret (az italok csoportosítása, élettani hatásai; borvidékek, a borok fajtái; a borok minősége, technológiai szabályozás)	4
Bormarketing (a hazai és nemzetközi borpiac jellemzői; borvidékek sokszínűsége, borrégiók, kultúrái; a bor, mint befektetési alternatíva; a magyar és külföldi borok marketingje)	3
Szakmai gyakorlati ismeretek: 12 kredit	
Gasztroturizmus esettanulmányok (a gasztronómiai turizmus jelentősége, gasztronómiai események a turizmusban; esettanulmányok különféle desztinációk gasztronómiájáról; esettanulmányok fesztiválokról gourmet eseményekről)	4
Attrakció és látogatómenedzsment (az attrakció fogalma, turisztikai kereslet- kínálat újabb trendjei, jellemző turistatípusok, a látogató élménye, a vonzerő hatóköre, a látogatómenedzsment feladatai, örökségturizmus, tematikus utak menedzselése)	4
Projekttervezés (a projekttervezés folyamata és módszerei, az ötlettől a megvalósításig, elemzési módszerek: brainstorming, SWOT, STEP, BCG mátrix, problémafa, Logframe mátrix; belső és külső környezet elemzése; tevékenységi kör meghatározása, humán erőforrás, pénzügyi, marketing, tevékenységi és működési terv, szervezeti felépítés; monitoring)	4
Szakdolgozat: 4 kredit	
Szakdolgozat konzultáció	4

Mindösszesen:	60
----------------------	-----------

Szakdolgozat kreditértéke: 4 kredit

Kötelező szakmai gyakorlat: **kk** (kritérium követelmény) 5x4=20 óra (1hét)

A Bor- és Gasztroturizmus Nyári Egyetemen való részvétel elfogadható.

További információk:

<https://tovabbkepzes.uni-eszterhazy.hu/szakiranyu-kepzesek>

Elérhetőségek:

tovabbkepzes@uni-eszterhazy.hu

Telefonszám: +36303585008