

## **Protokoll és rendezvényszervező szakirányú továbbképzési szak**

### **I. A szakirányú továbbképzés neve:**

Protokoll és rendezvényszervező szakirányú továbbképzési szak

### **II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:**

### **III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:**

OH-FHF/424-1/2009.

### **IV. A létesítő intézmény neve:**

Budapesti Gazdasági Főiskola

### **V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:**

**1. A szakirányú továbbképzési szak megnevezése:**

Protokoll és rendezvényszervező szakirányú továbbképzési szak

**2. A szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:**

Protokoll és rendezvényszervező szakközgazdász

**3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:**

Gazdaságtudományok képzési terület

**4. A felvétel feltételei:**

Gazdaságtudományok képzési területen alapképzésben szerzett fokozat és közgazdász szakképzettség

**5. A képzési idő:**

3 félév

**6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:**

90 kredit

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

**A képzés célja:**

Olyan felsőfokú gazdasági végzettséggel rendelkező szakemberek továbbképzése, akik a megszerzett ismereteik birtokában képesek a hazai és európai multinacionális vállalatoknál és közigazgatási intézményekben a viselkedéskultúra szabályainak és hagyományaink betartásával, protokolláris és egyéb vendéglátó rendezvények megszervezésére.

**A képzés során elsajátítandó kompetenciák, tudáselemek, megszerzhető ismeretek, a szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:**

a) A Protokoll és rendezvényszervező szakirányú továbbképzésen végzettek ismerik:

- és a gyakorlatban is alkalmazni tudják a szakmai protokoll, az üzleti kommunikáció, és az alkalmazott számítástechnika alapozó ismeretköreit,
- a gasztronómia, a szálláshelyi ismeretek, a Public Relations témakörök szakmai elméleti tudáselemeit,

- az olyan tanulási technológiát, mellyel fokozható a tanulás sebessége és hatékonysága, amit az elsajátított adatok gyakorlati életben történő sikeres alkalmazása is bizonyít,
  - azt a vezetési eszköztárat, mely természetessé teszi egy cég/terület tevékenységének vezetője számára a célok, feladatok helyes és hatékony kommunikációját, feladatok, utasítások elvégztetését, valamint megadja az úgynevezett „vezetői lét” alapköveit,
  - azt a szervezési technológiát, amely lehetővé teszi bármely terület/tevékenység megszervezését valamint irányítását úgy, hogy az termelőképes, bővíthető legyen, és egyensúlyban maradjon a szervezés és az operatív munka.
- b) A végzett hallgatók a megszerzett szakirányú szakképzettség birtokában képesek:
- vendéglátó vállalkozások üzemeltetési területeit szervezni, irányítani, gazdasági döntéseket előkészíteni,
  - gyakorlatban alkalmazni – a szakmai gyakorlatokon szerzett manuális és végrehajtási kompetenciák birtokában – az ételkészítési, értékesítési, és italismereteiket, továbbá higiéné minőségbiztosítási rendszereket üzemeltetni,
  - vendéglátó rendezvények önálló előkészítésére és lebonyolítására, a tevékenység szervezési és gazdálkodási vonatkozásaiban,
  - célok kitűzésére, valamint az elsajátított, tervezési eszközök alkalmazásával a kitűzött célok ténylegesen és időben történő megvalósítására, beteljesítve így a cég /tevékenység/, terület rövid-, közép- és hosszú távú stratégiai célkitűzéseit, terveit,
  - a humán erőforrást – legyen az munkaerő, üzleti partner, beszállító, stb. – kezelni azzal a céllal, hogy a programot elvégzett személy képes legyen biztonságos és etikus gazdasági-, illetve munkakörnyezetet létrehozni és azt fenntartani,
  - a kialakított szervezeti rend fenntartására, illetve a szervezethez/területre etikus és termelő munkatársak felvételére, amely magában foglalja a humán-erő-gazdálkodás, a munkaügyi kapcsolatok, a munkaerő-piaci ismeretek, és a tudásmenedzsment eszközeinek elsajátítását.

### **Megszerezhető személyes adottságok, készségek**

- logikus gondolkodás,
- vezetői készség,
- tervezési, értékelési képesség,
- önállóság, szervezőkészség,
- kontroll (ellenőrzőképesség),
- döntésképeség, személyes felelősségvállalás,
- problémamegoldó képesség (probléma felvetése, meghatározása, megoldási alternatívák, a legjobb megoldás kiválasztása),
- elemző készség,
- információ feldolgozási képesség,
- szóbeli kifejezés technikák, tárgyalástechnika, hatékony kommunikáció,
- team munka, munkaértekezlet lefolytatásának technikáira való képesség,
- etikus magatartás,
- kompromisszum-készség,
- motiváló készség,
- visszacsatolási készség,
- tanulási készség, igény a szakmai továbbképzésre.

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

A képzés céljának megfelelően a jogi, közgazdaságtudományi, vezetéstudományi, módszertani, elemzési, menedzsment, gazdálkodási, kommunikációs ismeretek birtokában képesek a hazai és európai multinacionális vállalatoknál és közigazgatási intézményekben a viselkedéskultúra szabályainak és hagyományainak betartásával, protokolláris és egyéb vendéglátó rendezvények megszervezésére.

### **1. A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök, és a főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditérték**

<b>Alapozó tárgyak</b>	<b>12 kredit</b>
1. Etikett, szakmai protokoll	5 kredit
2. Üzleti kommunikáció	3 kredit
3. Gazdasági informatika	4 kredit

<b>Szakmai elméleti ismeretek</b>	<b>40 kredit</b>
1. Gasztronómiai alapismeret	8 kredit
2. Vendéglátó vállalkozás gazdálkodása és szervezése	12 kredit
3. Rendezvényszervezés	12 kredit
4. Szálláshelyi alapismeretek	4 kredit
5. Public Relations	4 kredit

<b>Szakmai gyakorlati ismeretek</b>	<b>33 kredit</b>
1. Értékesítési ismeretek	10 kredit
2. Ételkészítési ismeretek	10 kredit
3. Különleges étel-, italismeret	4 kredit
4. Mikrobiológia, higiéné, HACCP ismeretek	4 kredit
5. Rendezvényszervezés szintetizáló gyakorlat	5 kredit

<b>Összesen:</b>	<b>85 kredit</b>
------------------	----------------------

**8.**

### **2. A szakdolgozat kreditértéke:**

**3. 5 kredit**