

A TANTÁRGY ADATLAPJA

1. Tantárgy programja

1.1 Intézmény	Babeş-Bolyai Tudományegyetem, Kolozsvár
1.2 Kar	Földrajz
1.3 Intézet	Magyar Földrajzi Intézet
1.4 Szak	Földrajz
1.5 Tanulmányi ciklus	Mesteri
1.6 Tanulmányi program/Szak	Turizmus és területfejlesztés

2. Tantárgy adatai

2.1 Elnevezése		Események rendezése a turizmusban					
2.2 Tantárgy felelős		Dr. Talpas János, egyetemi adjunktus					
2.3 Szeminárium oktató		Dr. Talpas János, egyetemi adjunktus					
2.4 Évfolyam	II	2.5 Félév	3	2.6 Ismeretek ellenőrzése	Kollokvium	2.7 Tantárgy jellege	Vá

3. A tantárgy óraszámja

3.1 Heti óraszám	3	Miből 3.2 előadás	1	3.3 szeminárium	2
3.4 Tanterv szerinti óraszám	42	Miből 3.2 előadás	14	3.3 szeminárium	28
Órabeosztás					óra
Tantárgy elsajátítása szakkönyvekből, tanulmányokból és jegyzetektől					40
Könyvtári tanulmányozás					20
Szemináriumra való felkészülés					15
Konzultáció					5
Vizsgáztatás					3
Más tevékenységek					-
3.7 Egyéni felkészülés		83			
3.8 Félévi összes óra		125			
3.9 Kreditszám		5			

4. Előfeltételek

4.1 Curriculum	•
4.2 Illetékesség	•

5. Feltételek

5.1 előadások lebonyolítása	• Terem és kivetítő
5.2 szeminárium lebonyolítása	• Terem és kivetítő

6. Szükséges specifikus kompetenciák

Speciális kompetenciák	<ul style="list-style-type: none"> A turizmus és területi fejlődéssel kapcsolatos komplex problémák beazonosításához, elemzéséhez és magyarázatához szükséges szakmai tudás fejlesztése a különböző földrajzi fogalmak, törvények, folyamatok és jelenségek integrált alkalmazása során Az elméleti és módszertani ismeretek gyakorlatba ültetése és területi diagnózisok kidolgozásában való felhasználása a tanult módszerek, eszközök és eljárások következetes alkalmazása mellett. A megfelelő mutatók feldolgozásához kapcsolódó adatbázis tudatos és újszerű módon való használata, a különböző kutatási eljárások szakszerű alkalmazása A különböző forrásokból származó információk összegzése és harmonizálása, az akadémiai, gazdasági és igazgatási szféra szereplőivel kapcsolatos kommunikációs, hálózatépítő és partnerségi kompetenciák kialakításához szükséges készségek fejlesztése A turizmus és területi fejlődéssel kapcsolatos tanulmányok elkészítéséhez szükséges multi- és interdiszciplináris elvek helyes alkalmazása.
Transzverzális kompetenciák	<ul style="list-style-type: none"> A hatékony, pontos, felelősségteljes és eredményorientált munkamódszerek elsajátítása és gyakorlatba ültetése a szakmai etikai kódex elveinek, normáinak és értékeinek figyelembe vételével. Multidiszciplináris csoportmunkában alkalmazott hatékony szervezési, kommunikációs elvek és technikák elsajátítása figyelembe véve a különböző szervezeti szintek vagy szakmai csoportok eltérő szerepkörét. Szakmai képzések szükségességének a felismerése és ezen kompetenciák igazítása a humán környezet dinamikájához.

7. Tantárgy leírás

7.1 Tantárgy célja	<ul style="list-style-type: none"> A tantárgy elemzési módszere fejleszti az események jelenségek megértését. Rávilágít az események és a turizmus közötti kapcsolatra, kiemelve e két terület fontosságát a társadalmi fejlődésben.
7.2 Tantárgy specifikus célja	<ul style="list-style-type: none"> Az események megközelítése mint turizmus része, mely elősegíti az egyén fejlődését és közérzetét. .

8. Tantárgy tematikája

8.1 Előadás	Használt oktatási módszerek	Megjegyzés
1. Az események alap elemei. 1.1. Meghatározás 1.2. Események történelme	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
2. Szálláshelyek kapcsolódása az eseményekhez. 2.1. Szálloda típusú 2.2. Nem szálloda típusú	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
3. Vendéglátás az eseményszervezésben. 3.1. Asztalok rendezése 3.2. Asztalok terítése	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
4. Étel típusok . 4.1. Elkészítés 4.2. Felszolgálás	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
5. Italok a rendezvényeken. 5.1. Pálinkák választása, felszolgálása 5.2. Borok és sörök választása és felszolgálása	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
6. Fesztiválok. 6.1. Bemutatása 6.2. Szervezése	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra

7. Kiállítások 7.1. Bemutatása 7.2. Szervezése	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
8. Sport események 8.1. Országos 8.2. Nemzetközi	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 ore
9. Családi események kihasználása a turizmusban 9.1. Bemutatása 9.2. Szervezése	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
10. Vallási események szervezése 10.1. Bemutatása 10.2 Szervezése	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
11. Gasztronómiai események 11.1. Kóstolók 11.2. Egyebek	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
12. Fogadások 12.1. Elsődleges 12.2. Kiemelt	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
13. Fontosabb világesemények	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
14. Esemény management 14.1. Országos 14.2. Nemzetközi	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra

Ajánlott irodalom:		
<ul style="list-style-type: none"> • Belous Aurora, Fuica Iuliana-Daniela: <i>Bucataria Restaurantelor Romanestis</i>. Geamma Print Kiadó, 2003. • Chiriac Alexandra Crina: <i>Asistenta turistica in organizarea evenimentelor</i>, THR kiadó,2004 • Izsó Lajos-Becker György: <i>Termékélmény</i>, Akadémiai kiadó,2011 • Rondelli Viorica, Steliana Cojocaru: <i>Managementul calitatii serviciilor din turism si industria hospitaliera</i>, THR Kiadó, 2004 		
8.2 Szeminárium	Használt oktatási módszerek	Megjegyzések
1. Események elemei Feladatok	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
2. Élelmiszerek Gyakorlat	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	4 óra
3. Italismeret Gyakorlat	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	4 óra
4. Ételek italok párosítása Feladatok	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
5. Események szervezési gyakorlata Feladatok	klasszikus előadási mód, magyarázat, vetítés, párbeszéd	2 óra
Ajánlott irodalom:		
<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Ladocsi Teréz , Dr. Gundel János: <i>Élelmianyagismeret Gyakorlat</i>, B.G.F., (2008) • Stoian Viorel: <i>Marea carte a degustarii de vin</i>, Artprint Kiadó, 2004 • Dr. Seregi Andrásné: <i>Italismeret és élvezeti szerek</i>, B.G.F., 2006 		

9. A társadalmi és gazdasági szereplők elvárásai az oktatott tantárgytól

- A hallgatók elméleti felkészültsége megfelel a szakmai elvárásoknak. Tudományos munkákban való részvétel további elméleti felkészülést igényel.

10. Felmérés

Típusok	10.1 Felmérési feltételek	10.2 Felmérési módszerek	10.3 Aránya a végső osztályzatban
10.4 Előadás	<ul style="list-style-type: none">• Szakmai elméleti ismeretek elsajátítása• A szakmai ismeretek alkalmazása	Írásbeli teszt	60 %
10.5 Szeminárium	Szakmai ismeretek gyakorlati alkalmazása	Gyakorlat	40%
10.6 Minimális ismeretek elsajátításának feltételei			
A tantárgy teljesítése érdekében az átlag jegy 5-ös. Az írásbeli jegy nem lehet kisebb mint 5-ös.			

Kitöltve:

2022.04.27

Előadás-vezető:

.....

Szeminárium-vezető:

.....

Az intézet által jóváhagyva:

Intézetigazgató:

.....