

TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Italismeret és italkészítési gyakorlat
A tantárgy neve angol nyelven:	Introduction to Beverages and Beverage Preparation
A tantárgy kreditértéke:	3
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-ITAIKG-03-GY
A tantárgy besorolása:	kötelező
Az oktatás nyelve (ha az nem magyar):	magyar
A tantárgy gondozásáért felelős szervezeti egység:	Turizmus Intézet
A tanóra típusa és óraszám:	Gyakorlat, heti óraszám: 2, féléves óraszám: 0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

A tantárgy oktatásának célja, hogy a hallgatókat olyan elméleti és gyakorlati jellegű szakmai ismeretekkel ruházza fel, amelyek a vendéglátás sokrétű tevékenységének minden szférájában megfelelnek, és magas szinten tudják ismereteiket alkalmazni. Szükség van olyan képzett szakemberekre, akik képesek a bor, az italok és a gasztronómia iránt érdeklődő potenciális vendégeket a legkorszerűbb információkkal ellátni, és a kínálatot a piaci igényeknek megfelelően kialakítani. Az italismeret birtokában a hallgatók jártasságot szereznek az egyes nemzetek étkezési kultúrájának sajátosságainak felismerésében is.

A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A hallgatóknak alapvető ismereteket nyújtson a hazai és külföldi italok átvétele, raktározása, kezelése, vendéglátóipari értékesítésének területén. Továbbá az italok készítésének, összetételének, minőségének és érzékszervi tulajdonságainak megismerésével kellő áttekintő képességet, szakmai megalapozottságot biztosítson. Cél a vendéglátó szakemberek számára olyan ismeretanyagot adni, amely munkájuk során egy biztos tudás és ismeret az italok gazdag világában.

A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A félév során a kiértékelés alapját egy zárómunka jelenti, mint egy összefoglalásaként mindannak az órai aktivitásnak, melyet a hallgatók elsajátítottak.

A tantárgy keretében 2 területet is lehet érinteni illetve választani a prezentációba:

1. Italcsoport - itt a hallgató egy választott italt ismertető szakirodalommal alátámasztva.
2. Borvidék - itt a hallgató egy választott magyarországi borvidéket ismertető szakirodalommal alátámasztva.

A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:

A félév értékelése írásbeli vizsgával zárul, szóbeli értékeléssel. Két részből tevődik össze a vizsga:

1. A hallgató egy zárómunkát készít. Itt elsősorban az előzetes tudás feltérképezése történik meg, a fejlődés nyomon követésével. Mindezek zárásaként a tanulságok alapján, önreflexiót is kell készítenie a hallgatónak.
2. A zárómunka kiértékelése a megadott szempontok alapján szóban, a közösen egyeztetett kritériumok alapján történik.

A kurzus teljesítésének (érdemjegy) feltétele:

1. a zárómunka 50 pont
2. az önreflexió elkészítése 20 pont
3. a szóbeli felelet 30 pont

100 pont (100%)

Az érdemjegyek százalék/pontszám szerinti alakulása:

0 – 50 % 1 elégtelen

51 - 65 % 2 elégséges

66 – 80 % 3 közepes

81 – 90 % 4 jó

91 – 100 % 5 jeles

A zárómunka értékelési szempontjai:

- A hangsúlyos részek kiemelése
- Stílus
- Szaknyelv alkalmazása
- A tanult elemek összekapcsolása a gyakorlati tapasztalatokkal
- Általános tájékozottság a kiválasztott témában
- Kritikai észrevételek javaslatok megfogalmazása

KÖTELEZŐ IRODALOM:

- *100 legjobb magyar bor 2021 : WineLovers 100.* Trinety Media Kft, 2021
- Hadnagy János: endéglátásszervező - Vendéglős Mestervizsgára felkészítő oktatási jegyzet , Magyar Kereskedelmi és Iparkamara, Budapest, 2019., <https://mkik.hu/mestervizsgara-felkeszito-jegyzetek-es-peldatarak> (66-98 oldalak (italismeret))
- Búzás Gizella - B. Kiss Andrásné - Horváth Péter - Sahin-Tóth Gyula: Italismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2014.