

## **BTV1102**

**(1. kezdő csoport, 2. haladó csoport)**

**Német szaknyelv 2.**

**NAPPALI TAGOZAT**

**Oktató: Végheőné Cseh Erzsébet**

### **Tantárgyi tematika és félévi követelményrendszer**

1. hét: Élelmiszeripari és vendéglátóipari kiállítások
2. hét: Kereskedelmi egységek, vásárlás
3. hét: Idegenvezetés, városnézés
4. hét: Szakmai kapcsolatok; cserélátogatások
5. hét: Magyarországi úticélok I. Budapest és környéke
6. hét: Magyarországi úticélok II. Dunántúli és Tiszántúli turisztikai célpontok
7. hét: Félévközi zárthelyi dolgozat írása
8. hét: Gasztronómiai turizmus
9. hét: Étkezés étteremben
10. hét: Fürdőturizmus
11. hét: Hazai szakmai gyakorlatok tapasztalatai
12. hét: Külföldi szakmai gyakorlatok tapasztalatai
13. hét: Egyéni feladatok beszámoló
14. Félévzáró zárthelyi dolgozat írása

### **A foglalkozásokon történő részvétel:**

A gyakorlati foglalkozásokon a részvétel kötelező. A félévi hiányzás megengedhető mértéke teljes idejű képzésben a tantárgy heti kontaktóraszámának háromszorosa. Ennek túllépése esetén a félév nem értékelhető (TVSz 8.§ 1.).

**Félévi követelmény:** gyakorlati jegy

**Az értékelés módja, ütemezése:** 2 zárthelyi dolgozat

### ***A félévközi ellenőrzések követelményei:***

A félév során a **7. héten** és a **14. héten** zárthelyi dolgozat lesz. Házi feladatok beadása, ellenőrzése, a hibák megbeszélése folyamatos a félév során.

### **Az érdemjegy kialakításának módja:**

A félévi gyakorlati jegyet a zárthelyi dolgozat érdemjegyeinek számtani átlaga határozza meg. Amennyiben a zárthelyi dolgozatok átlaga elégtelen minősítésű, szóbeli vizsga lehetőségét is biztosítjuk. Ennek elégtelen minősítése esetén a félév elégtelen gyakorlati jeggyel zárul. Elégtelen gyakorlati jegy javítása a Tanulmányi és vizsgaszabályzat szerint lehetséges.

2024.09.01.

## BTV1105

### Német szaknyelv 3.

#### NAPPALI TAGOZAT

Oktató: Végheőné Cseh Erzsébet

### Tantárgyi tematika és félévi követelményrendszer

#### Féléves tematika:

Témák	Fejlesztendő idegen nyelvi kompetenciák
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gasztronómia a 3. évezredben: hagyomány és innováció</li><li>• Turisztikai és vendéglátóipari kitörési pontok a hátrányos helyzetű térségekben</li><li>• A nemzetközi turizmus trendjei</li><li>• Egyéni feladatok beszámolója</li><li>• Zárthelyi dolgozat</li></ul>	<p>Beszédkésztség és írásbeli kompetenciák fejlesztése a szakterület lexikájának elsajátítása által.</p> <p>Olvasott és hallott szöveg értése, elektronikusan elérhető szövegek és videofelvételek feldolgozása.</p> <p>Íráskészség fejlesztése</p> <p>önállóan szerkesztett anyagok által, a beszédkésztség fejlesztése a szakterület szókincsének elsajátításával.</p>

**A tananyagfeldolgozás módja: egyéni felkészülés**

**Félévi követelmény: gyakorlati jegy**

**Az értékelés módja, ütemezése:** A félév 7. és 14. hetében zárthelyi dolgozat.

**Az érdemjegy kialakításának módja:**

A félévi gyakorlati jegyet a zárthelyi dolgozatok érdemjegyei határozzák meg. Amennyiben a zárthelyi dolgozatok érdemjegye elégtelen, a félév elégtelen gyakorlati jeggyel zárul. Elégtelen gyakorlati jegy javítása a Tanulmányi és vizsgaszabályzat szerint lehetséges.

2024.09.01.