

**BTV1203L**

**Német szaknyelv 1.**

**LEVELEZŐ TAGOZAT**

**Oktató: Végheőné Cseh Erzsébet**

**Tantárgyi tematika és félévi követelményrendszer**

**Féléves tematika:**

Das Hotel und Hotelzimmer; Reiseziele: Europa und andere Kontinente; Ungarns geographische Lage; Reisen nach Visegrád und Budapest; Restaurant, Speisen, Speisekarte, Getränkearte; Souveniergeschäft; Im Hotel Gellért; Im Hotel Unter den Linden.

**A tananyag elsajátítása 5 óra/félév konzultáció történik**

**Számonkérés módja:** A félév végén zárthelyi dolgozat megírása. Szóbeli egyéni beszámoló.

**Félévi követelmény:** gyakorlati jegy

**Az értékelés módja, ütemezése:** A zárthelyi dolgozat 50% alatti teljesítménye a tantárgy félévi érvénytelenségét vonja maga után.

**Az érdemjegy kialakításának módja:**

A félévi gyakorlati jegyet a zárthelyi dolgozat és a szóbeli beszámoló érdemjegye határozza meg. Amennyiben a zárthelyi dolgozat elégtelen minősítésű, a félév elégtelen gyakorlati jeggyel zárul. Elégtelen gyakorlati jegy javítása a Tanulmányi és vizsgaszabályzat szerint lehetséges.

2024.02.18.

## BTV1102L Német szaknyelv 2.

### LEVELEZŐ TAGOZAT

Oktató: Véghseőné Cseh Erzsébet

## Tantárgyi tematika és félévi követelményrendszer

### Féléves tematika:

Időpont	Téma	Fejlesztendő idegen nyelvi kompetenciák
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Élelmiszeripari és vendéglátóipari kiállítások</li><li>• Kereskedelmi egységek, vásárlás</li><li>• Idegenvezetés, városnézés</li><li>• Szakmai kapcsolatok, cserelátogatások</li><li>• Magyarországi úticélok</li><li>• Gasztronómiai turizmus, étkezés étteremben</li><li>• Fürdőturizmus</li><li>• Hazai és külföldi szakmai gyakorlaton</li><li>• Zárthelyi dolgozat megírása</li></ul>	Beszédkésztség és írásbeli kompetenciák fejlesztése a szakterület lexikájának elsajátítása által. Olvasott és hallott szöveg értése, elektronikusan elérhető szövegek és videofelvételek egyéni feldolgozása.

**A tananyag elsajátítása egyéni felkészüléssel történik.**

**Félévi követelmény:** gyakorlati jegy

**Az értékelés módja, ütemezése:** Félév végi zárthelyi dolgozat.

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

A félévi gyakorlati jegyet a zárthelyi dolgozat érdemjegye határozza meg. Amennyiben a zárthelyi dolgozat elégtelen minőségű, a félév elégtelen gyakorlati jeggyel zárul. Elégtelen gyakorlati jegy javítása a Tanulmányi és vizsgaszabályzat szerint lehetséges.

2024.02.18.

**BTV1205L**

**Német szaknyelv 3.**

**LEVELEZŐ TAGOZAT**

**Oktató: Végheőné Cseh Erzsébet**

## **Tantárgyi tematika és félévi követelményrendszer**

**Féléves tematika:**

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

**A tananyagfeldolgozás módja: egyéni felkészülés**

**Félévi követelmény: gyakorlati jegy**

**Az értékelés módja, ütemezése: Félév végi zárthelyi dolgozat.**

**Az érdemjegy kialakításának módja:**

A félévi gyakorlati jegyet a zárthelyi dolgozat érdemjegye határozza meg. Amennyiben a zárthelyi dolgozat elégtelen minősítésű, a félév elégtelen gyakorlati jeggyel zárul. Elégtelen gyakorlati jegy javítása a Tanulmányi és vizsgaszabályzat szerint lehetséges.

2024.02.18.