

Ezt a tankönyvet a Budapesti Gazdasági Főiskola  
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kara adta ki

Szerző: dr. Seregi Andrásné  
Lektor: Oláh Zsuzsanna, Sipőcz Attila

Minden jog fenntartva!

A kiadó engedélye nélküli utánnnyomás tilos!

Azonosító kód: BGKV-FV-03-02/1

Kedves Hallgató!

## **AZ ITALISMERET ÉS ÉLVEZETI SZEREK CÍMŰ TANANYAG ELSAJÁTÍTÁSÁVAL ÖN:**

- megismeri az alkoholmentes és az alkoholtartalmú italokat, fűszereket, ízesítőszereket és egyéb élvezeti szereket;
- ismerni fogja ezeknek az élelmianyagoknak gyártását, fajtáit, típusait, összetételét, tulajdonságait, hibáit és betegségeit;
- tudni fogja, hogy ezen élelmianyagok fogyasztása milyen kedvező és kedvezőtlen élettani hatásokat vált ki az emberi szervezetben;
- képes lesz ezeket az élelmianyagokat átvenni, kezelni, tárolni, felhasználni, és tovább feldolgozni;
- ismerni fogja ezen anyagok vendéglátóipari felhasználhatóságának különböző módjait és lehetőségeit;
- jártas lesz az egyes élelmianyagok érzékszervi bíráló és alapvető ellenőrző folyamataiban;
- elsajátít olyan elméleti és gyakorlati jellegű szakmai ismereteket, amelyeket a vendéglátás kapcsolódó területein alkalmazni tud.

A tananyag elsősorban a Vendéglátásban és az Idegenforgalomban dolgozó vezető szakemberek számára készült.

Kedves Távoktatásban résztvevő hallgató! A tananyag elsajátításához Önnek szüksége van e tananyaghoz tartozó *Tanulási útmutatóra* is, amelyből fogalmat alkothat magának arról, mire is vállalkozott azzal, hogy az ITALISMERET ÉS ÉLVEZETI SZEREK c. tantárgyat ebben a formában szeretné elsajátítani.

Kérem, mielőtt hozzáfogna a tanuláshoz, gondosan tanulmányozza át a Tanulási útmutatót, és a tanulás során is többször vegye elő, mert ez az útmutató a tanulási folyamat közben is segíti Önt abban, hogy a megfelelő *tanulási technológiát* is elsajátítsa. A távoktatási formában tanuló hallgatók jelentős mértékben egyénileg sajátítják el a tananyagot. Ez az egyedül tanulás azonban csak látszólagos, hiszen a konzulense részben közvetlenül (nagycsoportos-, kiscsoportos- és egyéni konzultációk), részben közvetve segíti az Ön tanulását. A közvetett segítség a tanulásirányítás és az ellenőrzés eszközeivel történik. Ezek a következők:

- maga a *tankönyv*, amelynek stílusa, szerkezete, az ábrái és az összefoglalások, mind a fenti célt szolgálják. A tankönyv Megjegyzések margója az Ön tanulását segíti. Ide jegyezheti fel a tanulás közben felmerült gondolatait, kiemelheti az Ön számára fontos tényeket és adatokat, stb.
- a munkafüzetben található *gyakorló feladatok* segítenek a lexikális adatok rögzítésében és az ismeretek elsajátításában;
- a *kiscsoportos foglalkozások* vizsgálatainak munkafüzetben történő rögzítése segít az egyes élelmianyagok tulajdonságainak, típusainak, összetételének megjegyzésében;
- az *ellenőrzőfeladatok* segítenek rendszerezni, ellenőrizni az elsajátított ismereteket.

A tankönyv két elméleti anyagot tartalmazó füzetből áll. Az 1. füzet mind a Vendéglátó és Szálloda Szak, mind az Idegenforgalom és Szálloda Szak hallgatói által is elsajátítandó ismereteket tartalmazza az italokról. A 2. füzetet részben csak a Vendéglátó és Szálloda Szak hallgatói használják, hiszen az Elvezeti szerek fűszerekről és ízesítőszerekről szóló részét (hatodik tanulási egység) az Idegenforgalom és Szálloda Szak hallgatói a Vendéglátóipari ismeretek c. tantárgy más részében tanulják, mint előírt tananyagot.

Az 1. füzet négy tanulási egységből áll. Az első és a második tanulási egység elsajátításához egymásfél hétre van szüksége. A többi tanulási egységhez több idő, 3-4 hét kell, kb. napi másfél óra tanulási időt számítva. Célszerű, hogy először tekintse meg a tananyag tartalmát, a tankönyv szerkezetét, majd próbálja meg az Ön által eddig alkalmazott tanulási szokásokat összeegyeztetni a könyv és a hozzá tartozó munkafüzet diktálta új tanulási módszerekkel. Ezután próbálja meg felmérni, mennyi új ismeretet tartalmaz Önnek a tananyag és azt is, hogy mennyi munkát ad a munkafüzet, majd próbálja megállapítani, mennyi időt kell naponta tanulnia. Lehet, hogy a napi másfél óra Önnek nem elég, de az is lehet, hogy nem szükséges ennyi. Az első tanulási egység feldolgozása után ez ki fog derülni, csak ekkor kell majd korrigálnia a tanulási időtervét.

Ela úgy érzi, hogy már megtanulta az első tanulási egységet egy-egy kisebb részét, oldja meg a *munkafüzetben* található az első tanulási egységhez tartozó *gyakorló kérdéseket*. Ha ezt megtette, nézze meg a munkafüzetben a megoldásokat. Ha ezek nem egyeznek meg az Önével, vagy esetleg nem sikerült minden feladatot megoldania, menjen vissza a tankönyv megfelelő oldalaira és tanulmányozza tovább majd próbálja újra megoldani a feladatokat. Az első tanulási egység végén oldja meg az *ellenőrző feladatokat*. A megoldásokat rögzítse! Hasonlóan járjon el minden tanulási egységénél. A hatodik egység elsajátítása után az összegyűjtött megoldásokat a BGF KVIFK Távoktatási Ügyfélszolgálati Irodán keresztül jutassa el a konzulensének!

A vendéglátó szakos távhallgatók a negyedik tanulási egység, majd a hatodik tanulási egység után egy-egy *kiscsoportos foglalkozáson* vesznek részt, amelynek *vizsgálati eredményei* szintén a munkafüzetbe kerülnek. Számukra ezen eredmények ismerete a kollokviumon kötelező!

A *Vendéglátó és Szálloda Szakon*, a távoktatásos hallgatóknak, a fentiekben részletezett módon, két alkalommal kötelező *kiscsoportos foglalkozásokon* kell résztvenni. A két foglalkozás pontos időpontjait a Távoktatás honlapján, a tantárgyi útmutatóban találja meg. Az Önnek megfelelő időpontokra előre, a tantárgy tanulásának legelején be kell jelentkeznie a honlapon ismertetett határidőig. Majd az Ön által választott időpontban, a konzulense által megadott helyen, a kiscsoportos foglalkozáson meg kell jelennie. Ezekben a kiscsoportos foglalkozásokon teljesítheti az addig megismert élelmianyagok érzékszervi- és ellenőrző vizsgálatait megfelelő körülmények között. Ezeknek a méréseknek az eredményeit a munkafüzet gyakorlati eredmények részébe kell beírnia!

Az *Idegenforgalom és Szálloda Szak* távoktatásos hallgatói számára a teljesítendő feladatokat a Vendéglátóipari alapismeretek c. tantárgyi útmutatóban ismertetik.

Az ötödik (Idegenforgalom és Szálloda Szak) illetve a hatodik (Vendéglátó és Szálloda Szak) tanulási egység teljesítése és a kötelező kiscsoportos konzultációk (Vendéglátó és Szálloda Szak) után képes lesz a kötelező házi dolgozatot megírni. Amikor elkészítette, a konzulense által, a Távoktatási honlapon, a tantárgyi útmutatóban megadott időpontra küldje be a BGF KVIFK Távoktatási Ügyfélszolgálati Iroda címére.

Ezt megkapja az Ön konzulense, aki javítja, értékeli, majd az Irodán keresztül visszaküldi Önnek. A konzulens instrukciói alapján befejezheti a tananyag elsajátítását.

Ezek után kész a vizsgázásra, ezért válassza ki az Önnek megfelelő vizsgaidőpontot és jelenjen meg a választott időpontban a kollokviumon.

Sok sikert kívánok!

Dr. Seregi Andrásné