

## TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Gasztronómiai trendek
A tantárgy neve angol nyelven:	Trends in Gastronomy
A tantárgy kreditértéke:	3
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-GASZTR-03-EA
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:	Előadás, 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 célja a jelenlegi hazai és külföldi gasztronómiai trendek előzményeinek, kialakulásának és jelenlegi helyzetének, valamint a várható jövőbeni trendjeinek megismerése hazai és nemzetközi példák bemutatásával, elemzésével, rendszerezésével.

A kurzus legfőbb célja a hallgató vendéglátó/turisztikai szakmai ismereteinek a bővítésén, illetve a kreativitásának a fejlesztésén túl a kritikai elemző- és az előadói készségének a fejlesztése az előadások során ismertetett trendek, többek között tágabb gazdasági környezetbe való helyezésével. E trendek az előadások során több szempont alapján kerülnek vizsgálatra, elemzésre és ezek alapján, a hallgatói vélemények bevonásával keresi a válaszokat arra, hogy a mely trendek lehetnek hosszú távon életképesek, attraktívak, nem csupán a kulináris élvezetek, hanem kulturális/etikai, környezeti és gazdasági szempontból is, desztinációs illetve globális szinten.

### A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A tematika kialakításakor alapvető szempont volt az eddigi tanulmányokra (szakképzés, FOSZ vagy BA), a vendéglátó-, gasztronómiai- és ételkészítési alapismeretekre épülő, de azokon túlmutató tudás átadása, különös hangsúllyal azon fejlődő, egyre nagyobb teret nyerő aktuális trendekre, amelyek a zöldebb, fenntarthatóbb turizmussal és az egészséges táplálkozással szorosan összefüggésbe hozhatók.

Az ismeretek átadása vizuális anyagokkal (Canva prezentációkba ágyazott képek, videók) megtámogatott interaktív, kötetlen előadás formájában történik, az előadások egy részénél az új ismeretek feldolgozását segítő előre kiadott hallgatói feladatok, hallgatói tudásmegosztás beépítésével. Egy alkalommal a felkínált opciókból a hallgatók által szavazással kiválasztott helyszín látogatása szakmai vezetéssel, amely során betekintést nyerhetnek az elméleti ismereteik gyakorlati megvalósulásában, feltehetik a kérdéseiket, megoszthatják az észrevételeiket, véleményüket a szakemberrel, illetve az oktatóval. Az eseményről a hallgató rövid beszámolót készít.

A hallgató a kurzus során elsajátítja és feldolgozza az új ismereteket, folyamatosan véleményt formál, a tanulmányok előrehaladtával a tananyaghoz kapcsolódó, tetszőleges témában kutatómunkát végez, amelyről beszámolót készít, elemzéssel és az eredmény ismertetésével rövid prezentáció formájában.

### A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A kurzus során elvárás az aktív hallgatói részvétel, a kötetlen, interaktív előadások során számtalan lehetőség áll a hallgató rendelkezésére véleményformálásra, ötletelésre,

tapasztalatcserére. A hallgató kötelező beadandó feladatként a választható témakörök egyikéről kutatást készít, mely alapja lehet internetes feltáró- és/vagy terepmunka (covid helyzet függő is). A beszámolóban a hallgató elemzi, értékeli a kapott eredményeket, megosztja a gondolatait, mindezt összefoglaló jelleggel röviden prezentálja, ismerteti a többi hallgatóval (az utolsó előadások során, előre egyeztetett időszávokban). A hallgatók röviden véleményezik egymás munkáját, eredményeit.

Az üzemlátogatás során tapasztaltakat vita formájában a soron következő előadáson osztják meg a hallgatók.

### **A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:**

1. Kutatási beszámoló készítése és prezentálása:

- A témakörök az első előadás alkalmával kerülnek kijelölésre az oktató által, ezt követően a hallgató tetszőleges ütemezéssel haladhat a munkával.
- Terjedelmi követelmény 3-4 oldal a szakdolgozatnak megfelelő formai követelményekkel, hivatkozásokkal word dokumentumban feltöltve az erre létrehozott mappába Coospace-en. A terjedelem képek nélkül értendő, vizuális elemek a prezentációba illeszthetők.
- Szerkezetét tekintve bevezetőként a témaválasztás indoklása, ezt követi a téma ismertetése, problémafelvetés, a hallgató véleménye, víziói, levont következtetések.
- prezentáció készítése néhány slide-ban, amely 7-10 percben előadható, szintén feltöltendő a Coospace mappába. A prezentáció inkább a vizuális elemekre fókuszál, szövegezés gondolatjelekkel
- prezentálás az utolsó előadások alkalmával 7-10 percben

A Coospace mappa a hallgatók számára elérhető, hozzáférnek egymás munkáihoz és értékelik azokat.

Végső beadási határidő: 2021.11.17. 23:55, ezt követően egyeztetés a hallgatókkal, hogy melyik alkalommal prezentálnak

Értékelés:

- Oktató által szöveges kiértékelés, véleményezés, pontozás
- Hallgatók általi véleményezés, rövid szöveges értékelés, pontozás

Dolgozat (word doc) értékelése max. 10 pont

Prezentáció (ppsx vagy online felület pl. Canva) értékelése max. 10 pont

Prezentálás (előadói készség) értékelése max. 10 pont

Elérhető összpontszám tehát 60, azaz 30-30 a hallgatók és az oktató által.

2. Üzemlátogatás során megszerzett ismeretekről véleményformálás, javaslatok, összegzés a szakdolgozatnak megfelelő formai követelményekkel, word dokumentumban a Coospace-en erre a célra létrehozott mappába feltöltéssel. Terjedelmi követelmény 2 oldal.

A Coospace mappa a hallgatók számára elérhető, hozzáférnek egymás munkáihoz, de nem értékelik azokat.

Végső beadási határidő: utolsó előadás napján 23:55 (2021.12.10.)

Értékelés: Oktató által szöveges kiértékelés, véleményezés, pontozás (max.: 20 pont)

3. Beszámoló "védése", a dolgozattal és a tananyaggal kapcsolatban az oktató által feltett 3 kérdés megválaszolása

Értékelés: Oktató által a feljelentkezett szóbeli vizsgaalkalom során (max.: 20 pont)

A vizsgaidőszak végeztével az értékelés a fennebb ismertetett pontszámok alapján hármas skálán történik:

- 1.) jól megfelelt
- 2.) megfelelt
- 3.) nem felelt meg

Megajánlott jegy adható: Nem.

## **KÖTELEZŐ IRODALOM:**

- *XXI. századi magyar gasztronómia*. CORDI K+F Nonprofit Zrt., cop. 2010
- Bódiné Fekete Éva: *A gasztronómia története*. Műszaki K., [2010], cop. 2010]
- Bíró Lajos: *A disznót'Ortól a Bocuse d'Orig*, T. Bálint Logiszt. és Nyomdaipari Bt., 2019
- Jamie Oliver: *15 perces kaják*, Park Könyvkiadó Kft., 2016
- Krausz Gábor: *Családom és egyéb receptfajták*, Partvonal Könyvkiadó, 2021
- Pap Judit: *Ezerízű vegán konyha*, Bioenergetic Kiadó, 2022
- Vomberg Frigyes: *Szakácskabátba zárva*, Magánkiadás, 2019
- Vrábel Krisztina: *160 grammos szénhidrát-diéta*, Central Média csoport Zrt., 2019