

Francia gasztronómia és kultúra szakirányú továbbképzési szak

I. A szakirányú továbbképzés neve:

Francia gasztronómia és kultúra szakirányú továbbképzési szak

II. A szakirányú továbbképzési szak FIR-kódja:

III. A létesítést engedélyező határozat ügyiratszám:

OH-FHF/1558-3/2009.

IV. A létesítő intézmény neve:

Kodolányi János Főiskola

V. A szakirányú továbbképzési szak képzési és kimeneti követelménye:

1. A szakirányú továbbképzés megnevezése:

Francia gasztronómia és kultúra szakirányú továbbképzési szak

2. A szakirányú továbbképzésben szerzhető szakképzettség oklevélben szereplő megnevezése:

Francia gasztronómiai tanácsadó

A szakképzettség angol nyelvű megnevezése: Consultant on French Cuisine

3. A szakirányú továbbképzés képzési területe:

Bölcsészettudomány képzési terület

4. A felvétel feltételei:

A képzésben a következő alapképzési szakokon szerzett oklevéllel rendelkezők vehetnek részt: romanisztika alapképzési szak, turizmus-vendéglátás alapképzési szak, valamint a korábbi képzési rendszer szerinti főiskolai szintű szakok: francia nyelv és irodalom szakos tanár, vendéglátó és szálloda szak.

1. A képzési idő, félévekben meghatározva: 2 félév

5. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:

60 kredit

6. A képzés során elsajátítandó kompetenciák, tudáselemek, megszerzhető ismeretek, személyes adottságok, készségek, a szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:

A szakirányú továbbképzési szakon végzettek ismerik:

- a francia gasztronómia alapjait;
- a francia konyhaművészet szaknyelvét;
- a modern francia étkezési kultúrát;
- a francia konyhaművészet főbb nyersanyagait;
- a francia élelmiszerkereskedelem fontosabb árucikkeit.

képesek:

- a francia gasztronómiai szaknyelv írásban és szóban történő magas szintű használatára;
 - a megszerzett elméleti és gyakorlati tudás alkalmazására.
- rendelkeznek:
- elmélyült szakmai tudással és műveltséggel;

- a francia nyelv és gasztronómiai kultúra iránti magas fokú motivációval és elkötelezettséggel;
- a francia gasztronómia használatát és átadását illetően megfelelő minőség tudattal és sikerorientáltsággal;
- a szakmai továbbképzéshez szükséges önálló tanulási képességgel.

A szakképzettség alkalmazása konkrét környezetben, tevékenységrendszerben:

A Francia gasztronómia és kultúra szakirányú továbbképzési szakon végzetek alkalmasak nagyfokú szakmai kreativitást, valamint a francia gasztronómiával összefüggő ismereteket igénylő munkakör betöltésére. Megszerzett ismereteiket különböző szakmai fórumokon kiválóan tudják megjeleníteni.

7. A szakképzettség szempontjából meghatározó ismeretkörök és a főbb ismeretkörökhöz rendelt kreditérték:

Szaknyelvi tantárgycsoport: 6-9 kredit

(szaknyelvi terminológia, receptolvasás)

Kulturális tantárgycsoport: 9-12 kredit

(általános francia földrajz, a francia gasztronómia és étkezési kultúra múltja és jelene)

Gasztronómia tantárgycsoport: 33-39 kredit

8. (nyersanyag- és áruismeret, sajt- és borismeret, konyhai gyakorlat)

**9. A szakdolgozat kreditértéke:
5 kredit**