

A TANTÁRGY NEVE		Szakmai idegen nyelv III.			
A MODUL SZÁMA, NEVE:		2657-06 Informatikai és gazdasági szakmai idegen nyelv használata			
TANTÁRGYFELELŐS:		Dr. Veres Ferenc, PhD, főiskolai tanár			
AZ OKTATÁS TECHNIKAI INFORMÁCIÓI		<i>Tagozat:</i>	nappali	<i>Félév:</i>	3.
		<i>Heti óraszám (előadás + gyakorlat):</i>		0+4	
<i>Kód:</i>	ID 1333	<i>Ellenőrzés módja:</i>	Gyakorlati jegy	<i>Kreditpont:</i>	3

A TANTÁRGY ÁLTALÁNOS CÉLJA ÉS SPECIFIKUS CÉLKITŰZÉSEI

Az idegen nyelvet szakszerűen kell használniuk az információ kezelése (információ szerzése és nyújtása), illetve az üzleti tevékenységgel összefüggő megbeszélések, tárgyalások során. Specifikus célkitűzés az ismeretszerzés készségének kialakítása, a médiák és a szakmai területeken elért újabb és újabb eredmények követésére való hajlam kibontakoztatása és integrálása a személyiségbe.

A TANTÁRGY TARTALMA

1. *Egyéni vállalkozások:*
Egyéni vállalkozások alapítása. Az egyéni vállalkozások működése az idegenfogalomban.
2. *Társas vállalkozások:*
Vállalkozások alapítása, formái. A társas vállalkozások felépítése.
3. *Vállalkozási ismeretek I:*
Munkarend, munkakörök. A vállalati tevékenység fő céljai és mutatói. A korszerű telekommunikációs eszközök használata.
4. *Az áruszállítás:*
Az áru jellemzői. Eladási feltételek, árképzés. Áruszállítás. Okmányok.
5. *A kereskedelmi ügylet I:*
A kereskedelmi ügylet lebonyolítása. Az ügyletet kísérő írásos kommunikáció.
6. *A kereskedelmi ügylet II:*
Személy- és szállítmánybiztosítás. A fizetések lebonyolítása.
7. *Üzleti dokumentumok:*
Üzleti levelezés. Emlékeztető, jelentés készítése.
8. *Az üzleti élet:*
Önéletrajz. Felvételi elbeszélgetés.
9. *Üzleti tárgyalások:*
Üzleti tárgyalás megszervezése. Üzleti tárgyalások kommunikációs szabályai.
10. *Viselkedéskultúra:*
Dohányzás, telefonhasználat. Meghívás, meghívók. Ajándékozás.
11. *Éttermek:*
Éttermek a „nyelvországban” és hazánkban. Asztalfoglalás - reggeli, ebéd és vacsora az étteremben.
12. *Gasztronómiai ismeretek I:*
Ételek leírása és kínálása. Italok leírása és kínálása.
13. *Gasztronómiai ismeretek II:*
Különleges étrendek. Tálalási ismeretek. Felszolgálás rendezvényeken.
14. *Kapcsolattartás, problémák az étteremben:*
Kapcsolattartás külső és belső partnerekkel. Reklamációk és kezelése.
15. *Étkezési kultúra:*
Étkezési kultúra és szokások hazánkban. Étkezési kultúra és szokások a célnyelvi országokban.