

Borturisztikai szakember, sommelier szakirányú képzés mintatanterve, levelező tagozat 2025								
Tantárgykód	Tantárgy	Kredit	Követelmény	Órák száma		Félév	Típus	Előkövetelmény
				ea	gy			
Alapismeretek								
Teljesítendő minimális kredit: 13								
THE_00014_L_5_K	A turizmus rendszere és gazdaságtana	5	kollokvium	10	10	1.	kötelező	
THE_00059_L_3_G	Kommunikáció	3	gyakorlati jegy	0	10	1.	kötelező	
THE_00100_L_5_G	Turisztikai termékfejlesztés	5	kollokvium	10	10	2.	kötelező	
Szakmai törzsanyag és speciális szakismeretek								
Teljesítendő minimális kredit: 39								
THE_00012_N_3_K	A szőlőtermesztés és borászat története, termőhelyismeret	3	kollokvium	10	0	1.	kötelező	
THE_00042_L_5_K	Gasztronómia és italismeret	5	kollokvium	10	10	1.	kötelező	
THE_00037_L_5_G	F&B menedzsment	5	gyakorlati jegy	10	10	1.	kötelező	
THE_00062_L_3_K	Kulináris geográfia, Európa és Magyarország borvidékei	3	kollokvium	10	0	1.	kötelező	
THE_00099_L_3_G	Térségünk kulturális és környezeti öröksége	3	gyakorlati jegy	10	0	1.	kötelező	
THE_00027_L_3_G	Bor- és sommelier alapismeretek	3	gyakorlati jegy	0	10	1.	kötelező	
THE_00028_L_5_G	Borgasztronómiai rendezvényszervezés	5	gyakorlati jegy	0	20	1.	kötelező	
THE_00151_L_3_K	Borászati marketing, borpiaci ismeretek, borfogyasztási szokások	3	kollokvium	10	0	2.	kötelező	
THE_00153_L_4_K	Borkészítési eljárások	4	kollokvium	0	10	2.	kötelező	
THE_00184_L_5_G	Kóstolástechnika	5	gyakorlati jegy	0	20	2.	kötelező	
Választható ismeretek								
Teljesítendő minimális kredit: 3								
THE_00240_L_3_G	Tokaji bor és gasztronómiai alapismeretek	3	gyakorlati jegy	0	10	2.	kötelező	
Szakdolgozat készítés								
Teljesítendő minimális kredit: 5								
THE_00785_L_5_G	Szakdolgozat készítés	5	szakdolgozatkészítés	0	4	2.	kötelező	