

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Új trendek a terítésben és a felszolgálásban**

**ALIFVC9025**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2018/19/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 0/6/0

---

### **OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A vendéglátó szakirányú hallgatók szakmai ismeretanyagának bővítése.

**Célunk**, hogy a vendéglátóiparban az innovációnak köszönhetően alkalmazott új eszközökkel és anyagokkal ismertessük meg hallgatóinkat.

Különösen fontos ez, hogy napra kész tudással rendelkezzenek a jövő vendéglátóipari szakemberei és olyan eszközökkel dolgozzanak, dolgoztassanak, amelyek a látványon túl eredeti funkciójukat is hivatottak ellátni.

---

### **TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

A klasszikus terítés lépéseinek megfelelően elemezzük az új irányzatokat a terítésben, melynek alapköve az eszközök és az ételsorok közötti összhang. Az egyszerű, letisztult, visszafogott terítés tökéletes gasztronómiai élményt nyújthat a vendégeknek. Ezekben az új irányzatokban teflonbevonatú abroszokkal és ruhaszalvétákkal, formatervezett evőeszközökkel és porcelánokkal terítenek. A poharak eddig használt sorrendje is megváltozott, a ruhaszalvétákat a textilhatású papírszalvéták váltották fel. A dízsterítések vonatkozásában a leglényegesebb szempont a pontosság és az összehatás reprezentálása lett.

A felszolgálásban az angol felszolgálási módra adaptálható, új alkalmazásokkal ismertetjük meg a hallgatókat. Az USP-k szerepének bővülése a vendéglátásban is új lehetőségeket nyújtanak, például befőttes üvegekben történő ételfelszolgálásra.

---

### **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD**

**3. A tantárgy oktatásának időterve:**

6 óra szeminárium.

**4. Számonkérés módja:**

Gyakorlati jegy, amely 70%-ban az órai munkát, és 30%-ban a házi dolgozat eredményét foglalja magában.

**5. Az aláírás feltétele:**

Házi dolgozat készítése egy a tárgyhoz tartozó téma feldolgozása. (Gyűjtőmunka a megszokott terítéstől eltérő megoldások felkutatása, illetve gasztronómiai kuriózumok: például recept)

## 6. Évközi jegy feltétele:

A szemináriumokon való teljes részvétel, illetve a házi dolgozat határidőre való elkészítése.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Órai jegyzet.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. február 1.