

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek (elmélet)
Tárgykód:	ALIFVSA1211
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

---

## Oktatás célja:

### **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

Leendő vendéglátó szakemberek számára szükséges és nélkülözhetetlen étel és italismeret megtanulását biztosítsa, olyan formán, hogy az egyes nemzetek étkezési kultúrájában milyen azonosságok és különbségek vannak.

Tudja és ismerje a felszolgáló munka sajátosságait, tudjon ételt, italt ajánlani, ismerje ezek felszolgálásának módjait, ismerje a felszolgáló munka különlegességeit.

Az ételkészítés minden területét ismerje, az ételcsoportokat elkészítési, konyhatechnológia módszer szerint csoportosítani. Ismerje az ételek tálalásának elvárásait. Legyen tisztában a pillanatnyi esztétikai elvárásokkal.

A tananyag elsajátítása után a diák elméleti felkészültségére alapozva tudja a gyakorlati munkát folyamatában megérteni, elsajátítani és a tanult témákat alkalmazni

## Tantárgy tartalma:

### **A tantárgy tartalma**

Gasztronómia fogalma

Vendéglátás fogalma, feladatai, tevékenysége

Értékesítés folyamata, értékesítési módok és formák

Üzlettypusok a vendéglátásban

Üzlet, üzem fogalma

Termelés folyamata, helységei, alapanyagai

Választék kialakítása és közlési módjai

Étlap, itallap szerkezete

Menü összeállítás

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek (elmélet)
Tárgykód:	ALIFVSA1211
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

Levesek, levesbetétek, saláták köretek

Hideg és meleg előételek, mártások

Húsételek: sertés,-marha,-borjú,-vadhúsból készülő ételek

Szárnyas,-ürü,-báránnyúsból készülő ételek

Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek

Befejező fogások

Reggeli és uzsonna összeállítások

Étkezés és vallás

Zárthelyi dolgozat

Magyar konyha jellemzői

Egyes nemzeti konyhák jellemzői

francia, olasz,spanyol

Egyes nemzeti konyhák jellemzői

szláv, osztrák, német, angol, kínai

Gasztronómiai hagyományok

Gasztronómia fejlődésének tendenciái

Számonkérési és értékelési rendszere:

**Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele**

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek (elmélet)
Tárgykód:	ALIFVSA1211
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

- A foglalkozásokon való részvétel követelményeit, a távolmaradás pótlásának lehetősége:
- Megjelenés kötelező, 3 hiányzás elfogadott
- A félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyik): 1 zárthelyi dolgozat 11. héten /1 javítási pótlási lehetőség/
- A félév végi aláírás követelményei: részvétel az előadásokon, zh 50 % teljesítése
- A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése
- Az osztályzat kialakításának módja: Zh + Írásbeli vizsga

### Kötelező irodalom:

#### Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

*Lukács-Sándor-Oritkó—Zsolnai: Ételkészítési ismeretek*

*Dr. Csizmadia László: Vendéglátás ételei és nemzetek konyhája*

*Dr. Csizmadia László: Vendéglátó és értékesítési alapismeretek*

*Dr. Csizmadia László: Italismeret*

*Dr. Csizmadia László: Vendéglátó-ipari értékesítés alapismeretek*

*Dr. Csizmadia László: Értékesítés a vendéglátásban*

*Voleszák Zoltán: Pincérismeretek*

*Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté*

*Dr. Buzás Gizella – B. Kiss Andrásné – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Italismeret*

*Tusor András – Dr. Sahin-Tóth*