

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek (elmélet)
Tárgykód:	ANIFVSA1211
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Varga Tibor
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## 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**

1 hét:

Gasztronómia fogalma

Vendéglátás fogalma, feladatai, tevékenysége

2 hét:

Értékesítés folyamata, értékesítési módok és formák

Üzlettípusok a vendéglátásban

3. hét:

Üzlet, üzem fogalma

Termelés folyamata, helységei, alapanyagai

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/1
<b>Tárgynév:</b>	Értékesítési ismeretek (elmélet)
<b>Tárgykód:</b>	ANIFVSA1211
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Varga Tibor
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

#### 4. hét:

Választék kialakítása és közlési módjai  
Étlap, itallap szerkezete  
Menü összeállítás

#### 5. hét:

Levesek, levesbetétek, saláták köretek

#### 6. hét:

Hideg és meleg előételek, mártások

#### 7. hét:

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

#### 8. hét:

Szárnyas,-ürü,-báránnyúsból készülő ételek  
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek

#### 9. hét:

Befejező fogások  
Reggeli és uzsonna összeállítások

#### 10. hét:

Étkezés és vallás

#### 11. hét:

Zárthelyi dolgozat

#### 12. hét:

Magyar konyha jellemzői  
Egyes nemzeti konyhák jellemzői  
francia, olasz,spanyol

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Értékesítési ismeretek (elmélet)
Tárgykód:	ANIFVSA1211
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Varga Tibor
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

13. hét:

Egyes nemzeti konyhák jellemzői  
szláv, osztrák, német, angol, kínai

14. hét:

Gasztronómiai hagyományok  
Gasztronómia fejlődésének tendenciái

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele

- 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

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/1
<b>Tárgynév:</b>	Értékesítési ismeretek (elmélet)
<b>Tárgykód:</b>	ANIFVSA1211
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Varga Tibor
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### Kötelező irodalom:

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 Gyula: Gasztronómia