

Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Hallgatói rendezvényszervezői projekt
Tárgykód:	ANIFVSA1321
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Varga Tibor
Tárgy követelménye:	Aláírás megszerzése
Tárgy heti óraszám:	1/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Oktatás célja:

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

- Ř A szakmai tantárgyakban feldolgozott és elsajátított ismeretanyag bővítése.
- Ř Különböző konyhák specialitásainak megismerése, elkészítése.
- Ř Ételkészítés a vendég asztalánál, salátakeverés, flambírozás.
- Ř Az italkészítési technikák elsajátítása, a kevert italok szervírozása.
- Ř Rendezvények összeállításának folyamata
- Ř Rendezvények lebonyolításának specifikumai

Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma

- 1-2. Elméleti felkészülés a megrendezendő estre
- 3-4. Menü összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 5-6. Az italkészítés szabályai, munkafolyamata.
- 7-8. Italsor összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 9-15. 1. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása
- 16-22.2. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása

Számonkérési és értékelési rendszere:

A tantárgy oktatásának időterve

- Heti 1 tanóra – 14 alkalom
- **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**
- A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Hallgatói rendezvényszervezői projekt
Tárgykód:	ANIFVSA1321
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Varga Tibor
Tárgy követelménye:	Aláírás megszerzése
Tárgy heti óraszám:	1/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

Minden egyéb – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 6 óra hiányzási lehetőségbe.
A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

Évközi ellenőrzés módja

A projekt-est lebonyolítása elégedettségi szintmérő kérdőív alapján kerül pontozásra.
Az értékelésbe beleszámít az előkészítés, szervezés, és elvégzett munka szakmai színvonala.

A **félévi aláírás feltétele:** a teljesített gyakorlatok száma, a teljesített és értékelt projekt-est.

Kötelező irodalom:

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Tomecskó Erika: Konferencia típusú rendezvények szervezése, BGF KVIFK, Bp. 2003
Gyarmati Ildikó: Rendezvényszervező kézikönyv, Szókratész Külgazdasági Akadémia, Budapest, 2001
Lőcsei Judit : Etikett és a Protokoll Alapjai
Dr. Sille István: Illem, etikett, protokoll
Görög Ibolya: Protokoll az élettem
Peter Bohrmann: Nagy koktéلكönyv
Michel Maincent: Cuisine de reference
Cuisine Internationale-Racettes