

## Tárgytematika / Course Description

### Értékesítési ismeretek II.

ANITVA9051

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A **gyakorlati oktatás** fő célja az első szemeszterben megszerzett gyakorlati szakmai tudás és az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének kifejlesztése.

A gyakorlati oktatás során kell kialakítani a szakma megfelelő végzéséhez szükséges manuális készségeket a hallgatóknál.

Önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálási módokat, s azok alkalmazását. Ismerje fel az ételek terítkeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálás szabályait. Alakuljon ki a környezetük, személyük és az eszközök tisztasága iránti igényesség, a tulajdon megbecsülése. Tudja alkalmazni a vendégekkel való kapcsolatfelvétel és a kapcsolattartás megfelelő formáit.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**A tantárgy ismeretanyagának elsajátítása után a hallgató képes lesz:**

- a vendéglátó tevékenységhez kapcsolódó higiénia, balesetvédelmi, tűzmelegelőzési és környezetvédelmi szabályokat betartani az érvényes jogszabályoknak megfelelően;
- tevékenységét a munkakörére előírt szakmai és erkölcsi követelményeknek megfelelően végezni;
- a vendéglátó tevékenységet végezni, a tanultakat felhasználni;
- az értékesítő tevékenységhez szükséges tárgyi feltételeket az előírt módon használni;
- a gépek, berendezések használatára, kezelésére vonatkozó előírásokat betartani;
- a felszolgálás munkafolyamatát átlátni és alkalmazni a vendéglátó üzletben;
- a pincér szakmához kapcsolódó szolgáltatásokat ismerni;

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A foglalkozásokon való részvétel követelményei: megjelenés, 2 hiányzás elfogadott. Ennél több hiányzás esetén a félév nem teljesítettnek tekintendő.

Aláírás megszerzés: szükített ét-és itallap összeállítása a megadott szempontok alapján.

Gyakorlati jegy: órai munka és házi dolgozat készítése

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Órai jegyzetek

Voleszák Zoltán (20119: Felszolgálási ismeretek. Szerzői Kiadás .9789639980105

Győrött, 2016. június 20.

Szalai Zoltán

---