

## Tárgytematika / Course Description

### Értékesítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM038

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2019/20/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

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

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 9/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A gyakorlati oktatás fő célja a szakma elméleti alapjainak lerakása. A hallgató ismerje a vendéglátásban használt eszközöket, felszolgálási módokat, az egyes árufőcsoportok felszolgálását.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.óra: A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások ismertetése, a társas érintkezés szabályai. Eszközismeret.
- 2.óra: A felszolgálás általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási szabályok, a felszolgálókkal szemben támasztott követelmények.
- 3.óra: Egyszerű éttermi terítés és díszterítés. (Reggelik, a' la carte)
- 4.óra: Hideg előételek és levesek (topf, csésze, svájci mély) felszolgálása.
- 5.óra: Meleg előételek felszolgálása.
- 6.óra: Főételek felszolgálása.
- 7.óra: A befejező fogások felszolgálása.
- 8.óra: Italok felszolgálása. (Aperitif, sörök, borok felszolgálása. (dekantálás, frappírozás), üdítő italok, kávé, tea)
- 9.hét - Összegzés, rendszerezés

---

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

**Az aláírás feltétele:**

- a gyakorlatokon való részvétel (2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül.)
- a megadott határidőre elkészített minőségi házi dolgozat készítése, melynek témáját az első szemináriumon adom ki.

Az aláírás megtagadásra kerül abban az esetben, ha a hallgató nem teljesíti időben a kiadott feladatot, és az minőségben és mennyiségben nem felel meg.

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Voleszák Zoltán. 2011. Felszolgálati ismeretek. FORENO Foglalkozás és Rehabilitációs Nonprofit Kft. Sopron  
Ónodi Ferenc-Török István. 2006. Felszolgálati ismeretek. Képzőművészeti Kiadó Kft.

Ajánlott irodalom:

Stroh Péter. 2006. Éttermi és pincér ismeretek. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző kft; Heller Farkas  
Gazdasági és Turisztikai Szolgáltatások Főiskolája.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. november 27.