

Tárgytematika / Course Description

Értékesítési ismeretek I.

KGLB_TRTM038

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/2

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 kurzus abszolválása után a hallgató ismeri a vendéglátóhelyek, működését, a turizmus és vendéglátáshoz kapcsolódó más szak-és tudományterületek alapvető tényeit, összefüggéseit. Ismeri a vendéglátásban dolgozók értékelését, döntéshozatalukat. Önállóan végez munkát, amelyért felelősséget vállal. Tudatosan vállalja és közvetíti szakmája etikai normáit. Kész a technológiai környezetben bekövetkező változások önálló figyelésére és a konklúziók levonására. **Képes** ét-és itallapokat, menü-és étrendajánlatokat összeállítani, és képes legalább kettő idegen szakmai nyelven történő kommunikációra szóban és írásban is. Folyamatosan törekszik a környezeti terhelésének csökkentésére.

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 , csapolt és palackozott sör, pezsgő, bor, (dekantálás, frappírozás), üdítő italok, kávé, tea).
- 9.óra:** Gyakorlati számonkérés a tanteremben.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele:

- 5 fogásos étrend összeállítása a megadott szempontok alapján és annak megterítése.

Az aláírás megtagadásra kerül abban az esetben, ha a hallgató nem teljesíti a feladatot, és/vagy az minőségben nem felel meg, és/vagy nem jelenik meg a gyakorlati számonkérésen.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

Ajánlott irodalom:

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

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2020. november 11.