

## Tárgytematika / Course Description Vendéglátóipari értékesítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM094

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A gyakorlati oktatás fő célja a szakma gyakorlati alapjainak lerakása, az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének kifejlesztése. A hallgató önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálási módokat, s azok alkalmazását.

A hallgató ismerje fel az egyes fogások terítésében használt eszközöket, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálás szabályait. Ismeri a vendéglátóhelyek, működését, a turizmus és vendéglátáshoz kapcsolódó más szak- és tudományterületek alapvető tényeit, összefüggéseit. **Képes** ét-és itallapokat, menü-és étrendajánlatokat összeállítani, legalább kettő idegen szakmai nyelven történő kommunikációra szóban és írásban is. Folyamatosan törekszik a környezeti terhelésének csökkentésére.

**Nyitott** a turizmus és a vendéglátást érintő változások megismerésére, az új szakmai ismeretek és módszertanok alkalmazására. Fogékony az új információk befogadására, követi a jogszabályok változásait.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy oktatása szeminárium formájában történik. A szemináriumokon a részvétel kötelező.

- 1.óra: A tanéletteremre 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 és díszterítés (reggelik, a' la carte).
4. óra: Hideg előételek és levesek (topf, csésze, svájci mély) felszolgálása.
5. óra: Meleg előételek felszolgálása.
6. óra: A főételek felszolgálása.
7. óra: Befejező fogások felszolgálása.
8. óra: Italok felszolgálása (aperitívek, sörök, borok, (habzó, pezsgő), dekantálás, frappírozás.
9. óra: **Gyakorlati számonkérés: 5 fogásos étrend összeállítása a megadott szempontok alapján, majd ennek**

megterítése a tanteremben.

---

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

Az aláírás feltétele: értékelhető gyakorlati munka.

Az aláírás megtagadásra kerül, ha a hallgató nem jelenik meg a gyakorlati számonkérésen, vagy a teljesítménye minőségileg nem felel meg.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Kötelező irodalom:**

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

---

## **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**

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

Győr, 2024. június 17.

Dr. Kőmíves Csaba

Egyetemi adjunktus