

Tárgytematika / Course Description

Gasztromenedzsment

KGLM_TRTM078

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A különböző tudományágak hazai és nemzetközi kutatási eredményeinek integrálása az alkalmazott tudományágba, a gasztronómiába. A hallgatók betekintés kapnak a különböző vendéglátó üzlettipusok humán menedzsment struktúráiba, a stratégia alkotásába, megvalósításába és ellenőrzésébe, a vendéglátó üzletek hatékony működésének alappilléreibe.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1-2. óra: Vendéglátó üzlettipusok csoportosítása és jellemzői
- 3-4. óra A vendéglátás élelmiszerbiztonság rendszerei és felépítésük HACCP stb.
- 5-6. óra A leggyakoribb ételmérgezések jellemzői a vendéglátásban
- 7-8. óra A leggyakoribb ételfertőzések a vendéglátásban
- 9-10. óra Élelmiszer romlások fajtái és kezelésük
- 11-12. óra Stresszkezelés módjai
- 12.13. óra Konfliktuskezelés formái
- 14-15.óra Az egészséges táplálkozás és egyéb táplálkozási formák jellemzői.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az elégséges zh eredmény feltétele az aláírásnak.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Rodler Imre:élelmezés és táplálkozás-egészségtan,2008 Medicina ZRT