

Tárgytematika / Course Description

Gasztromenedzsment

KGLM_TRTM078

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2021/22/2

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 Konfliktuskezelés formái

12.13. óra Stressz források

14-15.óra Stresszkezelés módjai

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az elégséges zh eredmény feltétele az aláírásnak.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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