

Tárgytematika / Course Description**Vendéglátó rendezvények szervezése****KGNB_TRTM030****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Kőmíves Csaba**Félév / Semester:** 2018/19/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Folyamatos számonkérés**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/2/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A hallgatók ismerjék meg a különféle vendéglátó rendezvényeket és tudják megszervezni, lebonyolítani azokat. Jártasságot szerezzenek a rendezvényszervezés és a vendéglátás speciális protokolláris szabályainak alkalmazásában.

A tantárgy célja, hogy a végzett hallgatók képesek legyenek a különböző rendezvényeket megszervezni és lebonyolítani. Ezért az oktatás során különös hangsúlyt fektetünk a rendezvények előkészítésére, a forgatókönyv készítésére, a kalkulációra, a lebonyolítási ütemterv elkészítésére, valamint a rendezvény értékelésére, a tapasztalatok összegezésére.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét	A vendéglátó rendezvények csoportosítása, előnyei.
2.hét	Az állófogadások rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
3.hét	A bálók rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
4.hét	A díszétkezesek rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei és lebonyolítása.
5.hét	Az egyszerű társas étkezések felvétele, szervezése és lebonyolítása.
6.hét	A gasztronómiai rendezvények felvétele, szervezése és lebonyolítása.
7.hét	A munkaebédek,- és vacsorák felvétele, szervezése és lebonyolítása.
8.hét	Az üzleten kívüli rendezvények felvétele és lebonyolítása.
9.hét	Borkóstolók rendelésvétele, szervezése és lebonyolítása.
10.hét	Partik (koktél, grill, kerti) rendelésvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása.
11.hét	Villásreggelik rendelésvétele, szervezési folyamatai, lebonyolítása.
12.hét	A vendéglátás protokollja. Összegzés, rendszerezés
13.hét	Zárthelyi dolgozat.
14.hét	Pót zárthelyi dolgozat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Egy vendéglátó rendezvény szervezési munkálatainak bemutatása a megadott szempontok alapján.

Az értékelés módja:

0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 jó, 46-50 jeles.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Judy Allen.2010. A rendezvényszervezés nagykönyve, Akadémiai Kiadó, Budapest

Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán. 2004. Villásreggelitől a gálavacsoráig. A rendezvényszervezés elmélete és gyakorlata. OE. Sopron. ISBN963 460 262 2

Gyarmati Ildikó. 2001. Rendezvényszervező kézikönyv, Szókratész Külgazdasági Akadémia, Budapest,

Ajánlott irodalom:

Görög Ibolya. 2014. Protokoll az életem. Athenaeum Kiadó Kft. Budapest.

Ottlik Károly. 1993. Protokoll. Protokoll'96 Kft. Budapest.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. február 27.