

## Tárgytematika / Course Description Értékesítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM038

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2023/24/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

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

### 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 kurzus teljesítése után a hallgató önállóan tudja használni az eszközöket, készség szinten tudja a felszolgálati módokat, s azok alkalmazását.

Ismeri az ételek terítkeinek módozatait, gyakorlatban tudja alkalmazni az ital- és ételfelszolgálat szabályait, valamint étrendeket, menüajánlatokat képes összeállítani. **Fogékony** az új információk befogadására, az új szakmai ismeretekre és módszertanokra, nyitott az új, önálló és együttműködést igénylő feladatok, felelőségek vállalására. **Felelőséget** vállal a munkával és magatartásával kapcsolatos szakmai, jogi, etikai normák és szabályok betartása terén.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A kurzus oktatása szemináriumokon történik.

- 1.hét: A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások ismertetése, a társas érintkezés szabályai. Eszközismeret.
- 2.hét: A felszolgálat általános szabályai, felszolgálati módok, felszolgálati szabályok, a felszolgálókkal szemben támasztott követelmények.
- 3.hét: Egyszerű éttermi terítés (reggelik, a' la carte).
- 4.hét: Hideg előételek és levesek (topf, csésze, svájci mély) felszolgálat.
- 5.hét: Meleg előételek felszolgálat.
- 6.hét: Főételek felszolgálat.
- 7.hét: Befejező fogások felszolgálat.
- 8.hét: Aperitif italok felszolgálat.
- 9.hét: Sörök (csapolt és palackozott)
- 10.hét: Borok felszolgálat, denkantálása. Pezsgő felszolgálat (frappírozása).
- 11.hét: Üdítő italok, kávé és tea felszolgálat.
- 12.hét: Összefoglalás, rendszerezés
- 13.hét: Gyakorlati számonkérés.

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele: **A szemináriumokon való részvétel az előírt öltözetben.** 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül. Az aláírás abban az esetben is megtagadásra kerül, ha a hallgató munkája nem értékelhető!

A szemeszter utolsó kettő szemináriumán **gyakorlati számonkérés**, melynek során **5 fogásos étrend összeállítása és annak megterítése a feladat.**

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

---

## AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

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 adjunktus

Győrött, 2023. május 26.