

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Új trendek a terítésben és a felszolgálásban**

**KGNB\_TRTM051**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2019/20/2

**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 vendéglátó szakirányú hallgatók szakmai ismeretanyagának bővítése.

**Célunk**, hogy a vendéglátóiparban az innovációnak köszönhetően alkalmazott új eszközökkel és anyagokkal ismertessük meg hallgatóinkat.

Különösen fontos ez, hogy napra kész tudással rendelkezzenek a jövő vendéglátóipari szakemberei és olyan eszközökkel dolgozzanak, dolgoztassanak, amelyek a látványon túl eredeti funkciójukat is hivatottak ellátni.

---

### **TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

A klasszikus terítés lépéseinek megfelelően elemezzük az új irányzatokat a terítésben, melynek alapköve az eszközök és az ételsorok közötti összhang. Az egyszerű, letisztult, visszafogott terítés tökéletes gasztronómiai élményt nyújthat a vendégeknek. Ezekben az új irányzatokban teflonbevonatú abroszokkal és ruhaszalvétákkal, formatervezett evőeszközökkel és porcelánokkal terítenek. A poharak eddig használt sorrendje is megváltozott, a ruhaszalvétákat a textilhatású papírszalvéták váltották fel. A díszterítések vonatkozásában a leglényegesebb szempont a pontosság és az összehatás reprezentálása lett.

A felszolgálásban az angol felszolgálási módra adaptálható, új alkalmazásokkal ismertetjük meg a hallgatókat. Az USP-k szerepének bővülése a vendéglátásban is új lehetőségeket nyújtanak, például befőttes üvegekben történő ételfelszolgálásra.

---

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

**A tantárgy oktatásának időterve:**

Heti 2 óra szeminárium.

1.hét: Alaptrendek a felszolgálásban.

2.hét: Abroszok vs papírszettek.

3.hét: Inventár és asztali díszek változásai.

4.hét: Formatervezett tányérok előnyei és hátrányai.

- 5.hét: Formatervezett evőeszközök.
- 6.hét: Poharak új helyei a terített asztalon.
- 7.hét:A szalvéták anyagaiban bekövetkezett változások.
- 8.hét:A felszolgálat új irányai.
- 9.hét:Új szakmák megjelenése a vendéglátásban.
- 10.hét:USP-k a vendéglátó üzletekben.
- 11.hét:Diszétkezesek során bekövetkezett felszolgálati változások.
- 12.hét:Top 10 trend Magyarországon.
- 13.hét: Összegzés, rendszerezés.
- 14.hét: Zárthelyi dolgozat.

#### **4. Számonkérés módja:**

Gyakorlati jegy.

#### **5. Az aláírás feltétele:**

Házi dolgozat készítése egy a tárgyhoz tartozó téma feldolgozása. (Gyűjtőmunka a megszokott terítéstől eltérő megoldások felkutatása, illetve gasztronómiai kuriózumok: például recept)

#### **6. Évközi jegy feltétele:**

A szemináriumokon való teljes részvétel, illetve a házi dolgozat határidőre való elkészítése.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Órai jegyzet.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. február 1.