

Tárgytematika / Course Description

Új trendek a terítésben és a felszolgálásban

KGNB_TRTM051

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

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 kurzus a klasszikus terítés lépéseinek megfelelően elemzi 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 felszolgálás új irányai.
- 9.hét:Új szakmák megjelenése a vendéglátásban.
- 10.hét:USP-k a vendéglátó üzletekben.
- 11.hét:Diszkrétkezesek során bekövetkezett felszolgálási változások.
- 12.hét:Top 10 trend Magyarországon.
- 13.hét: Összegzés, rendszerezés.
- 14.hét: Zárthelyi dolgozat.

4. Számonkérés módja:

Folyamatos számonkérés (gyakorlati jegy).

5. Az aláírás feltétele:

Időre elkészített és Moodle felületen leadott házi dolgozat készítése egy a tárgyhoz tartozó téma feldolgozása, melyben a hallgató a megszokott terítéstől, tálalástól és felszolgálástól eltérő megoldások kutatja fel, vagy gasztronómiai kuriózumokat, például recept.

6. Évközi jegy feltétele:

A szemináriumokon való teljes részvétel, illetve a házi dolgozat határidőre való elkészítése. Hiányzás 2 alkalommal megengedett, ennél több hiányzás automatikusan az aláírás megtagadását vonja maga után.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Órai jegyzet.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2020. július 15.