

Tárgytematika / Course Description

Új trendek a terítésben és a felszolgálásban

KGNB_TRTM051

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/2

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.

A kurzus abszolválásával a hallgató **rendelkezik** a terítésben és a felszolgálásban alkalmazott új megoldások ismereteivel, **képes** az új trendeknek megfelelően teríteni és kiszolgálni a vendégeket. **Fogékony** az új információk befogadására, az új szakmai ismeretekre és módszertanokra, nyitott az új, önálló és együttműködést igénylő feladatok, felelőségek vállalására. **Törekszik** tudásának és munkakapcsolatainak fejlesztésére, ebben munkatársaival való együttműködésre.

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 összhatás reprezentálása lett.

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

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A kurzus szeminárium keretében zajlik, oktatásának időterve:

Heti 2 óra szeminárium.

1.hét:Alaptrendek a félszolgáltatásban.

2.hét: Abroszok vs papírszettek.

3.hét: Inventár és asztali díszek változásai.

4.hét:Formatervezett táányérok 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 félszolgáltatás új irányai.

9.hét:Új szakmák megjelenése a vendéglátásban.

10.hét:USP-k a vendéglátó üzletekben.

11.hét:Díszétkezesek során bekövetkezett félszolgáltatási 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 **minőségi** 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. Az aláírás abban az esetben is megtagadásra kerül, ha a hallgató nem határidőre/és vagy nem minőségileg megfelelő házi dolgozatot készít.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Órai jegyzet.

Dr. Kómíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2020. november 18.