

## Tárgytematika / Course Description Vendéglátóipari értékesítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM094

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2023/24/1

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 gyakorlati oktatás fő célja a szakma gyakorlati alapjainak lerakása, az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének kifejlesztése. A kurzus befejeztével a hallgató képes ét-és itallapokat, menü- és étrendajánlatokat összeállítani, legalább kettő idegen szakmai nyelven történő kommunikációra szóban és írásban is. Folyamatosan törekszik a környezeti terhelésének csökkentésére. **Nyitott** a turizmus és a vendéglátást érintő változások megismerésére, az új szakmai ismeretek és módszertanok alkalmazására. Fogékony az új információk befogadására, követi a jogszabályok változásait. Önállóan végez munkát, amelyért felelősséget vállal. Tudatosan vállalja és közvetíti szakmája etikai normáit. Kész a technológiai környezetben bekövetkező változások önálló figyelésére és a konklúziók levonására.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az oktatás szeminárium keretében zajlik, heti 2 órában.

A gyakorlatok témakörei:

- 1.hét: A tanteremre vonatkozó balesetelhárítási, tűzvédelmi és környezetvédelmi előírások ismertetése, a társas érintkezés szabályai. Eszközismeret.
- 2.hét :A felszolgálás általános szabályai, felszolgálási módok, felszolgálási 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) felszolgálása.
- 5.hét: Meleg előételek felszolgálása.
- 6.hét: Főételek felszolgálása.
- 7.hét: Befejező fogások felszolgálása.
- 8.hét: Aperitif italok felszolgálása.
- 9.hét: Csapolt és palackozott sörök felszolgálása.
- 10.hét: Borok felszolgálása, denkantálása. Pezsgő felszolgálása (frappírozása).
- 11.hét:Üdítő italok felszolgálása.
- 12.hét: Kávés és tea felszolgálása.

13.hét: Összefoglalás, rendszerezés

14.hét: **Gyakorlati számonkérés:** 5 fogásos díszétkezés összeállítása a megadott szempontok alapján és terítése a tanteremben.

---

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

Az **alíráás és a folyamatos számonkérés feltétele:** a szemináriumokon való aktív **részvétel** és az értékelhető gyakorlati munka. A gyakorlatokról 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül, a félév nem teljesítettnek tekintendő, az aláírás megtagadásra kerül.

**A hallgatóknak a gyakorlatokon formaruha viselése KÖTELEZŐ és érvényes egészségügyi könyvvel kell rendelkezni!**

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Kötelező irodalom:**

Voleszák Zoltán. 2011. Felszolgálati ismeretek. FORENO Foglalkozás és Rehabilitációs Nonprofit Kft. Sopron.  
Ónodi Ferenc-Török István. 2006. Felszolgáló ismeretek. 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.

Győrött, 2023. május 26.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus