

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai rendezvények

KGNF\_TRTM031

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2018/19/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 1/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgatók ismerjék meg a gasztronómiai rendezvényeket és tudják megszervezni, lebonyolítani azokat. Jártasságot szerezzenek a rendezvényszervezés és a vendéglátás speciális protokolláris szabályainak alkalmazásában.

A tantárgy célja, hogy a végzett hallgatók képesek legyenek a különböző rendezvényeket megszervezni és lebonyolítani. Ezért az oktatás során különös hangsúlyt fektetünk a rendezvények előkészítésére, a forgatókönyv készítésére, a kalkulációra, a lebonyolítási ütemterv elkészítésére, valamint a rendezvény értékelésére, a tapasztalatok összegezésére.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### Elmélet:

1. hét: A rendezvények szerepe az idegenforgalomban
2. hét: A rendezvények típusai, csoportosításuk
3. hét: A MICE turizmus jellemzői
4. hét: A konferencia-turizmus jellemzői, a kongresszusi piac
5. hét: Az incentív túrák általános jellemzői
6. hét: Az incentive túra szervezése
7. hét: Fesztiválok, karneválok jellemzői
8. hét: Fesztiválok, karneválok szervezése
9. hét: Kiállítások szerepe, jellemzői, típusai
10. hét: Idegenforgalmi kiállítások és vásárok szervezése
11. hét: Sportrendezvények szervezése
12. hét: Vendéglátóipari rendezvények

13. hét: Összefoglalás, rendszerezés

14. hét: Zárthelyi dolgozat

### Gyakorlat:

1.hét	A vendéglátó rendezvények csoportosítása, előnyei.
2.hét	Az állófogadások rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
3.hét	A bálók rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
4.hét	A díszétkezések rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei és lebonyolítása.
5.hét	Az egyszerű társas étkezések felvétele, szervezése és lebonyolítása.
6.hét	A gasztronómiai rendezvények felvétele, szervezése és lebonyolítása.
7.hét	A munkaebédek,- és vacsorák felvétele, szervezése és lebonyolítása.
8.hét	Az üzleten kívüli rendezvények felvétele és lebonyolítása.
9.hét	Borkóstolók rendelésvétele, szervezése és lebonyolítása.
10.hét	Partik (koktél, grill, kerti) rendelésvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása.
11.hét	Villásreggelik rendelésvétele, szervezési folyamatai, lebonyolítása.
12.hét	A vendéglátás protokollja.
13.hét	Összegzés, rendszerezés, zárthelyi dolgozat.
14.hét	Pót zárthelyi dolgozat.

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele az előadásokon és a szemináriumokon való részvétel, és a minimum elégséges zárthelyi dolgozat megírása. 2-nél több hiányzás , illetve elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül. A Zh ponthatárai a következők: 0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 jó és 46-50 pont jeles.

A tárgy kollokviummal zárul.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező:

Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán. 2004. Villásreggelitől a gálavacsoráig. A rendezvényszervezés elmélete és gyakorlata. OE. Sopron. ISBN963 460 262 2

Ajánlott:

Gyarmati Ildikó. 2001. Rendezvényszervező kézikönyv, Szókratész Külgazdasági Akadémia, Budapest.

Görög Ibolya. 2014. Protokoll az életem. Athenaeum Kiadó K.ft. Budapest.

Ottlik Károly. 1993. Protokoll. Protokoll'96 K.ft. Budapest.

Győrött, 2018. augusztus 2.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd