

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai rendezvények

KGNF\_TRTM031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

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

A tantárgy oktatása előadás és szeminárium formájában történik.

**A szemináriumokon való részvétel kötelező!**

**Elmélet:**

- 1.hét A rendezvényszervezés alapjai.
- 2.hét A rendezvények típusai, csoportosításuk.
- 3.hét Az állófogadások rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
- 4.hét A bálók rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
- 5.hét A díszétkezések rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei és lebonyolítása.
- 6.hét Az egyszerű társas étkezések felvétele, szervezése és lebonyolítása.
- 7.hét A gasztronómiai rendezvények felvétele, szervezése és lebonyolítása.
- 8.hét Konferenciák szervezése és lebonyolítása.
- 9.hét A munkaebédek,- és vacsorák, borkóstolók felvétele, szervezése és lebonyolítása.
- 10.hét Az üzleten kívüli rendezvények felvétele és lebonyolítása.

11.hét Partik (koktél, grill, kerti) rendelésvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása.

12.hét Villásreggelik és vallási rendelésvétele, szervezési folyamatai, lebonyolítása.

Összegzés.

13.hét Zárthelyi dolgozat.

14.hét Pót zárthelyi dolgozat.

### **Szeminárium:**

1.hét A viselkedés kultúra alapjai. A vendéglátás protokollja. Kommunikáció.

2.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó gyakorlati feladatok.

3.hét Az elméleti anyaghoz kapcsolódó 100 fős állófogadás rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.

4.hét Az elméleti anyaghoz kapcsolódó operabál rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.

5.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó Győr testvér városainak képviselői számára rendezendő díszétkezés rendelésvétele, személyi és tárgyi feltételei és lebonyolítása.

6.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó egyszerű társas étkezések (50. születésnap) felvétele, szervezése és lebonyolítása.

7.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó gasztronómiai rendezvény (Rábaköz kincsei) felvétele, szervezése és lebonyolítása.

8.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó turizmus konferencia felvétele, szervezése és lebonyolítása.

9.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó munkaebédek,- és vacsorák felvétele, szervezése és lebonyolítása.

10.hét Az elméleti tananyaghoz kapcsolódó kitelepülés (Formula Student) felvétele és lebonyolítása.

11.hét Partik (koktél, grill, kerti) rendelésvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása.

12.hét Villásreggelik és vallási rendelésvétele, szervezési folyamatai, lebonyolítása.

13.hét Zárthelyi dolgozat.

14.hét Pót zárthelyi dolgozat.

---

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

**Az aláírás és a folyamatos számonkérés feltétele** a szemináriumokon való részvétel, és a minimum elégséges (61%) zárthelyi dolgozat megírása. 2-nél több hiányzás, illetve elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül. A zárthelyi dolgozat megírására a szorgalmi időszak utolsó előtti hetében (13. hét) kerül sor, a javító, vagy pót zárthelyi dolgozat az utolsó (14. hét) esedékes. 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.

---

## 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 Kft. Budapest.

Ottlik Károly. 1993. Protokoll. Protokoll'96 Kft. Budapest.

Győrött, 2020. július 15.

Kózmíves Csaba

egyetemi tanársegéd