

Tárgytematika / Course Description Gasztronómiai rendezvények

KGNF_TRTM031

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): 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 rendlésfelvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
- 4.hét: A bálók rendlésfelvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.
- 5.hét: A díszétkezések rendlésfelvétele, 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) rendlésfelvétele, szervezési folyamatai és lebonyolítása.
- 12.hét :Villásreggelik és vallási rendlésfelvétele, 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. Két alkalomnál több hiányzás, illetve elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül. A zárthelyi dolgozat megírására a szorgalmi időszak 13. hetében 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 irodalom:

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

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL

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

Görög Ibolya. 2014. Protokoll az életem. Budapest: Athenaeum Kiadó Kft.

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

Győrött, 2023. május 26.

Dr. Kómíves Csaba

egyetemi adjunktus