

## Tárgytematika / Course Description Gasztronómiai rendezvények

KGNF\_TRTM031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2024/25/1

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 rendlésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.

4.hét: A bálók rendlésvétele, személyi és tárgyi feltételei, szervezése és lebonyolítása.

5.hét: A díszetkezések rendlésvétele, 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 munkabédek,- 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 feltétele:** a hallgató automatikusan megkapja az aláírást abban az esetben, ha a szemináriumokon részt vesz, és nem hiányzik kettő alkalomnál többet. Ennél több hiányzás esetén az aláírás megtagadásra kerül.

**A folyamatos számonkérés feltétele:** A gyakorlati jegy a zárthelyi dolgozat eredményével azonos, melynek megírására a szorgalmi időszak 13. hetében kerül sor, a javító, vagy pót zárthelyi dolgozat az utolsó (14. hét) esedékes. A ZH témája a szorgalmi időszakban tárgyalt gasztronómiai rendezvényekből kerül kiválasztásra, melynek 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

---

**AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**

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.

Győr, 2024. június 17.

Dr. Kőmíves Csaba

Egyetemi adjunktus