

Tárgytematika / Course Description

Gasztromenedzsment

KGNM_TRTM078

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2020/21/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A különböző tudományágak hazai és nemzetközi kutatási eredményeinek integrálása az alkalmazott tudományágba, a gasztronómiába. A hallgatók betekintés kapnak a különböző vendéglátó üzlettípusok humán menedzsment struktúráiba, a stratégia alkotásába, megvalósításába és ellenőrzésébe, a vendéglátó üzletek hatékony működésének alappilléreibe.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1-2. óra: Vendéglátó üzlettípusok csoportosítása és jellemzői

3-4. óra A vendéglátás élelmiszerbiztonság rendszerei és felépítésük HACCP stb.

5-6. óra A leggyakoribb ételmérgezések jellemzői a vendéglátásban

7-8. óra A leggyakoribb ételfertőzések a vendéglátásban

9-10. óra Élelmiszer romlások fajtái és kezelésük

11-12. óra Konfliktuskezelés formái

12.13. óra Stressz források

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az aláírás feltétele legalább elégséges zh eredmény.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Rodler Imre:Élelmezés és táplálkozás-egészségtan,2008 Medicina ZRT
