

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztromenedzsment

KGNM\_TRTM078

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin

**Félév / Semester:** 2021/22/2

**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 hallgató ismerje meg a vendéglátó üzlet típusait, az élelmiszerbiztonság és atáplálkozás alapjait, valamint a csúcsgasztronómia technológiáit. Szerezzen ismeretek a dolgozók mentális egészségének kezelésében, fejlesztésében. Az, kapjon átfogó ismeretek a vendéglátóipar minden szegmenséről.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. téma. Vendéglátó üzlettípusok
2. téma: Vendéglátás élelmiszerbiztonsági rendszerei
3. téma: Leggyakoribb ételmérgezések a vendéglátásban
4. téma: Leggyakoribb ételfertőzések a vendéglátásban
5. téma: Élelmiszerromlások és tartósítások
6. téma: Táplálkozás különböző életszakaszokban
7. téma: Az egészséges táplálkozás alapjai
8. téma: Különleges táplálkozásiformák
9. A molekuláris gasztronómia, mint multidiszciplináris tudomány

10. Csúcstechnológiák a vendéglátásban
11. A Michelin csillag jelentősége, avagy az éttermek minősítése
12. téma: Konfliktuskezelésének módjai
13. téma: Stresszkezelésének módjai
14. téma: Evéslélektan

---

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

Az aláírás feltétele a kurzus során megadott téma kidolgozása, a megadott szempontok alapján.

A tárgy teljesítése írásbeli vizsgával zárul.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Rodler Imre: Élelmezéshigiéné

Rodler Imre: Élelmezés és táplálkozás-egészségtan

HVG könyvek: Stressz: A feszültségoldás pszichológiája - Hogyan alakítsuk a stresszt pozitív energiává?

Kulcslyuk kiadó, 2011: Hidak egymáshoz - Empátia, kommunikáció, konfliktuskezelés (Bagdy Emőke, Böjte Csaba..)

<https://foodandwine.hu/>: ezen az oldalon a molekuláris gasztronómia technológiái tekinthetők meg.