

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Képzési szint	BSc	Tagozat	levelező	Tanév/félév	2023-2024/ II.
---------------	-----	---------	----------	-------------	-------------------

Tantárgyleírás

A tantárgy címe	Vendéglátás
Tanszék	Földtudományi és Turizmus
Képzési program	24 Szolgáltatói szféra 242 Turizmus
A tantárgy típusa, kreditértéke, óraszám (előadás/szeminárium/önálló munka)	Típus: kötelező Kreditérték: 6 (180 óra) Előadás: 12 Szeminárium/gyakorlat: - Laboratóriumi munka: - Önálló munka: 168
Tárgyfelelős oktató(k) (név, tudományos fokozat, tudományos cím, e-mail cím)	Sass Enikő, PhD, docens sass.eniko@kmf.org.ua
A tantárgy előkövetelményei	Korunk turizmusának sokszínűsége Kárpátalján Szállodaismeret
A tantárgy általános ismertetése, célja, várható eredményei, főbb témakörei	<p>A <i>Vendéglátás</i> tantárgy tárgyát főként a gasztronómiai ismeretek képezik, melyek szoros kapcsolatban állnak az étel- és italismerettel, ezen kívül fontos részét képezik az étkezési szokások, ételkészítési folyamatok, valamint a vendégismeret és az éttermi szolgáltatások szabályainak ismerete.</p> <p>Célja: A <i>Vendéglátással</i> kapcsolatos alapismeretek elsajátítása. Megismertetni a hallgatókat a vendéglátás és gasztronómia történetével, táplálkozástudományi alapokkal, a higiéniai követelményekkel, az alapvető vendéglátói tevékenységekkel, a vendéglátó üzletek típusaival, a vendéglátás szervezésének tárgyi és személyi feltételeivel és azok sajátos működtetési módjaival. Rövid áttekintést adni a hallgatóknak a korszerű és hagyományos táplálkozási szokásokról, a különböző nemzetek konyháinak specialitásairól.</p> <p>Feladata:</p> <ul style="list-style-type: none"> – megtanítani a hallgatóknak a gasztronómiai és szervezési ismeretek elméleti alapjait és módszertani sajátosságait. – általános képet adni a gasztronómiai, étkeztetési szolgáltatások szervezéséről. A nyersanyagok előkészítésének és az ételek elkészítésének higiénikus módszereinek ismertetése mellett hangsúlyt kell fektetni az élelmiszerek tárolására, a konyhatechnológiai folyamatokra, az étel- és italismeretre, valamint a modern kor speciális étkezési igényeire. – az elméletben elsajátított szakmai ismeretek gyakorlatban való hasznosítása: hideg és meleg ételek elkészítése, tálalása, felszolgálása és az ételekhez megfelelő italok kiválasztása. <p>A tantárgy teljesítése által a hallgatónak tudnia kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a vendéglátás üzletköreit; – közegészségügyi, higiéniai előírásokat, a HACCP rendszer alapelveit; – a vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezésének folyamatát;

- árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, vételezés, termelés;
- az ételkészítési alapfogalmakat;
- az értékesítés módjait;
- a felszolgálási és a tálalási módokat;
- az italok csoportosítását;
- az italok felszolgálásának és értékesítésének szabályait;
- az étrendtervezés szabályait;
- a vendéglátás, a gasztronómia történetét.

Általános kompetenciák (ÁK)

ÁK 14. Képes önálló- és csapatmunka-végzésre.

Szakmai kompetenciák (SZK):

SZK 01. Ismeri és érti a képzési területet, továbbá érti a szakmai tevékenység sajátosságait.

SZK 02. Képes a tudás gyakorlati alkalmazására.

SZK 06. Megérti a turisztikai utazásszervezés és a komplex turisztikai kiszolgálás (szállodai, éttermi, közlekedési, idegenvezetői, rekreációs) folyamatait.

SZK 08. Képes megérteni a turisztikai ágazat szolgáltatóinak és alrendszereinek elveit, képzési és munkaszervezési folyamatait.

Tervezett tanulási eredmények (TTE):

TE 02. Ismeri, érti és a gyakorlatban alkalmazni tudja a turizmuselmélet, a turisztikai szervezés folyamatának és a turisztikai piac szereplőivel kapcsolatos alapfogalmakat.

TTE 06. Gyakorlatban alkalmazza a turisták kiszolgálásának szervezési elveit és módszereit.

Főbb témák:

I. A vendéglátás fogalma, üzletkörei. Közegészségügyi, higiéniai előírások. A HACCP rendszer

A vendéglátás fogalma, üzletkörei

Közegészségügyi, higiéniai előírások. Higiéné a konyhában.

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer fogalma. A HACCP rendszer alapelvei. Új technológiák a vendéglátásban

II. A vendéglátó áruforgalmi tevékenység szervezése

Árubeszerzés, áruátvétel. Raktározás, vételezés

Termelés. Ételkészítési alapfogalmak.

Az ételkészítés műveletei. Az ételek összetétele. Az ételkészítés befejező műveletei

Hideg és meleg ételek elkészítése

Értékesítés. Hagyományos értékesítés (felszolgálási módok). Korszerű / önkiszolgáló értékesítés

Tálalási gyakorlat

A terítés eszközszükséglete. A terítés, tálalás és felszolgálás gyakorlati megközelítése

Szolgáltatás. A vendéglátó magatartása. Vendégfogadás. A vendég.

Vendégtípusok.

Terítési gyakorlat. Szalvétahajtogatás. Felszolgálási gyakorlat.

III. Italismeret

Az italok csoportosítása.

Alkohol tartalmú italok

A Bor. A világ szőlő- és bortermelése.

A borok fő típusai.

	<p>A pezsgő. Borvidékek Ukrajnában <i>Európa legismertebb borvidékei</i> <i>Ételek és italok harmonizálása.</i> Az ajánlott borok sorrendje és hozzájuk illő ételek. A sör. A sör készítése. Párlatok: gyümölcspárlatok, pálinka, borpárlatok, gabonapárlatok, Egyéb növényekből készült párlatok. Likőrök Alkoholmentes italok A víz. Üdítőital-ipari termékek. Egyéb alkoholmentes italok Az itallap. Az italajánlás szempontjai. Az italok felszolgálásának és értékesítésének szabályai. <i>Alkoholmentes üdítőket gyártó világcégek</i></p> <p>IV. Gasztronómiai ismeretek A vendéglátás, a gasztronómia története. A magyar és ukrán konyha kialakulása, története, jellegzetes ételei <i>Nemzetközi étkezési szokások, nemzetek konyhái.</i> Speciális étkezési igények és a reformkonyha. Az étlap. Menükártya/napi ajánlat <i>A menü és étrend összeállítása.</i> <i>Gasztronómiai alapfogalmak.</i></p>
<p>A tantárgy teljesítésének és értékelésének feltételei</p>	<p>A <i>Vendéglátás</i> tantárgy elsajátításának legfőbb formája az előadások és az önálló munkák elvégzése.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az előadások és az önállóan feldolgozandó témák anyagaiból a hallgatók két tematikus ellenőrző dolgozatot írnak. Az ellenőrző dolgozatok pontszáma 30 - 30 pont, összesen 60 pont. – Az önálló munkák folyamán elkészített feladatokra maximálisan 40 pontot lehet megszerezni. <p>A dolgozatok és az önálló munkák által összegyűjtött pontok a vizsga 40%-át teszik ki, a maradék 60%-ot a szóbeli vizsgán kell teljesíteni.</p>
<p>A tantárggyal kapcsolatos egyéb tudnivalók, követelmények</p>	<p>A tantárgy szemléltetése az órák folyamán prezentációk (ppt) formájában multimédia kivetítő segítségével valósulnak meg, magyar, ukrán és angol szerzők tankönyveinek és segédanyagainak felhasználása.</p> <p>A <i>Vendéglátás</i> tantárgy tantárgymódszeri ellátásához felhasználható:</p> <ul style="list-style-type: none"> – az előadások jegyzetének nyomtatott és elektronikus változata; – szemléltetési anyag (ábrák, táblázatok, térképek); – multimédiás anyagok (videók, kisfilmek) – szétosztható anyag; – a Földtudományi és Turizmus Tanszék, illetve a főiskola könyvtárának segédanyagai és tudományos monográfiái.
<p>A tantárgy alapvető irodalma és digitális segédanyagok</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. 2020: Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ : Видавництво Ліра-К – 484 с. ISBN 978-617-7844-16-6 2. Архіпов В.В.: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К: 2009 р. (https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva) 3. Архіпов В.В., Іваннікова Т. В.: Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник. – К: 2007. р. 4. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. 2020: Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ : Видавництво Ліра-К – 484 с. ISBN 978-617-7844-16-6 5. Buzás G. – B. Kiss A. – Sahin-Tóth Gy. 2008: Italismeret. Képzőművészeti Kiadó, Budapest. 6. Kiss I. 2002: Vendéglátói technológia I. Felszolgálási ismeretek.

Szaktudás kiadóHáz Rt., Budapest

7. Tusor A. – Sahin-T. Gy. 2004: Gasztronómia. Étel és italismeret. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest.
8. Voleszák Z. 2014: 10045-12 Gazdálkodás – Vendéglátó gazdálkodás. Sopron