

TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Vendéglátó és gasztronómiai ismeretek
A tantárgy neve angol nyelven:	Catering and Gastronomic Studies
A tantárgy kreditértéke:	3
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-VEGAIS-03-EA
A tantárgy besorolása:	kötelező
Az oktatás nyelve (ha az nem magyar):	magyar
A tantárgy gondozásáért felelős szervezeti egység:	Turizmus Intézet
A tanóra típusa és óraszám:	Előadás, heti óraszám: 2, féléves óraszám: 0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

A tantárgy célja, hogy a hallgató egy olyan szakember legyen, aki magas szinten a legkorszerűbb szakmai és gazdálkodási alapismeretekkel rendelkezzen. El tudja látni a vendéglátó vállalkozások üzemeltetéséhez szükséges feladatokat. A vendéglátó egységekben irányítási, szervezési és ellenőrzési feladatokat tudjon végezni az árubeszerzés, raktározás, termelés, értékesítés és a szolgáltatás tevékenységein belül. Magas szinten a legkorszerűbb gasztronómiai ismeretekkel fog rendelkezni. Olyan gasztronómiai (étel- és italismerettel) ismereteket sajátít el, amely birtokában képes lesz ellátni egy komplex rendezvény lebonyolításához szükséges feladatokat. Megismeri a nemzetközi és magyar konyha táplálkozási szokásait, különösen az egészséges táplálkozás szemléletmódja és a hagyományok figyelembevételével.

A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A hallgatóknak alapvető ismereteket nyújtson a vendéglátás területéről, amelynek keretében bemutatja a vendéglátás nemzetközi és hazai történetét, kialakulását, a fejlődés főbb állomásait, a vendéglátás fogalmát, tartalmát, célját és feladatait, a tevékenységi köröket, a vendéglátás területén előforduló üzletköröket, a tárgyi és személyi feltételeket, valamint a vendéglátó vállalkozások alapvető sajátosságait. A szükséges étel- és italismeret birtokában a hallgatók jártasságot szereznek az egyes nemzetek, kiemelten a magyar étkezési kultúra sajátosságainak felismerésében. Étél és italkínálatot tudnak nyújtani.

A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A félév során a kiértékelés alapját egy záró egyéni prezentáció jelenti, mint egy összefoglalásaként mindannak az órai aktivitásnak, melyet a hallgatók elsajátítottak.

A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:

A félév értékelése szóbeli vizsgával zárul. Két részből tevődik össze a vizsga:

1. A hallgató egy zárómunkát készít a választott 2 területből (Vendéglátás, Gasztronómia). Itt elsősorban az előzetes tudás feltérképezése történik meg, a fejlődés nyomon követésével. Mindezek zárásaként a tanulságok alapján, önreflexiót is kell készítenie a hallgatónak.
2. Projektmunka kiértékelése a megadott szempontok alapján szóban, a közösen egyeztetett kritériumok alapján történik.

A kurzus teljesítésének (éredmijegy) feltétele:

1. a projektmunka 50 pont
 2. az önreflexió elkészítése 20 pont
 3. a szóbeli felelet (projektmunka védése) 30 pont
- 100 pont (100%)

Az érdemjegyek százalék/pontszám szerinti alakulása:

0 – 50 %	1 elégtelen
51- 65 %	2 elégséges
66 - 80 %	3 közepes
81 - 90 %	4 jó
91 - 100 %	5 jeles

A projektmunka értékelési szempontjai:

- A cím és tartalom összhangja
- A hangsúlyos részek kiemelése
- Formai követelmények betartása
- Stílus
- Szaknyelv alkalmazása
- A tanult elemek összekapcsolása a gyakorlati tapasztalatokkal
- Ábrák, grafikonok, képek megfelelő alkalmazása
- Általános tájékozottság a kiválasztott témában
- Források pontos feltüntetése
- Kritikai észrevételek javaslatok megfogalmazása
- Forrásmunkák ötvözése a saját kutatás eredményeivel

Megajánlott jegy adható: Igen.

KÖTELEZŐ IRODALOM:

- Hadnagy János: Vendéglátásszervező - Vendéglős Mestervizsgára felkészítő jegyzet , Budapest, Magyar Kereskedelmi és Iparkamara , 2019., <https://mkik.hu/mestervizsgara-felkeszito-jegyzetek-es-peldatarak>
- Török Lajos - Behringer Zsuzsanna: Turizmus és vendéglátó ismeretek, Szókratész Közgazdasági Akadémia, 2005.
- Buzás Gizella – B. Kiss Andrásné – Horváth Péter – Sahin-Tóth Gyula: Italismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2014.
- Hadnagy János: Hadnagy János: Vendéglátásszervező - Vendéglős Mestervizsgára felkészítő PÉLDATÁR , Budapest, Magyar Kereskedelmi és Iparkamara , 2019., <https://mkik.hu/mestervizsgara-felkeszito-jegyzetek-es-peldatarak> ((ISBN 978-963-9992-16-0))