

## Vendéglátói termék- és technológia ismeret (GTTUR103B)

c. kötelezően választandó tárgyból  
az I. éves Turizmus-vendéglátás BA szakos hallgatók számára

Dátum	Előadás témája
1. szeptember 06.	Vendéglátói termék és alkalmazott technológia fogalma, alapjai, eljárásai
2. szeptember 13.	Az üzleti felszerelések és csoportosításuk anyaguk és rendeltetésük szerint. Technológiai eszközök berendezések üzemeltetése, jellemzői
3. szeptember 20.	Szakmai követelmények technikai-technológiai szempontjai
4. szeptember 27.	Felhasználás technikai ismeretei. Az italfelhasználás eszközei, technikái
5. október 04.	Étkezés közben fogyasztott italok és szervírozásuk technikai eszközei
6. október 11.	Ételkészítési technológia és az ételfelhasználás technikája
7. október 18.	HACCP rendszer technológiai aspektusai a vendéglátásban
8. október 25.	Nemzetek konyháinak technológiai sajátosságai
9. november 01.	Ünnepnap
10. november 08.	Étlap, étrend és árlapismeret. Árazás technológiai aspektusai
11. november 15.	Társas étkezések, rendezvények eszközei, technikai kérdései
12. november 22.	Az éttermi munkától eltérő felhasználási formák technológiai feltételei
13. november 29.	Vendéglátóegységek, értékesítőhelyek létrehozása, a helyiségek kialakítása, berendezése
14. december 06.	Kereskedelmi szálláshelyek és szolgáltatásaikhoz kapcsolódó létesítmények üzemeltetésének feladatai, jellemzői

### **Követelmények:**

A félév végén a hallgatók gyakorlati jegyet kapnak egy zárthelyi dolgozat eredménye és a foglalkozásokon kifejtett aktivitás alapján. A zárthelyi kérdések a kijelölt tananyag és segédanyagok tartalmát fedik le.

### **Kötelező irodalom:**

**Dankó L.:** Vendéglátói termék- és technológia ismeret  
ME Marketing Intézet segédlet kézirat, Miskolc, 2009.

*Miskolc, 2010. augusztus 23.*

Dr. Dankó László  
egyetemi docens