

H:12:00-14:00 (A.II.250); K:10:00-12:00(A.III.352) K:12:00-14:00(A.II.250); 16+9+11 fő

14 hetes tematika

1. Gasztronómiai alapismereti bevezetés, fogalmak
2. Gasztrókultúra és turizmus
3. Fogasztói trendek az élelmiszer és élvezeti termékeknél (pl: gourmet) Alternatív táplálkozási módok (pl: paleoilt).
4. A magyar konyha jellegzetes ételei, alapanyagai, fűszerei. Receptek megyei tájegységenként
5. Éttermi látogatás (közös, kötelező)
6. Gasztronómia történet
7. Terítési módok: éttermi terítés, díszterítés. Pincér rendszerek - felszolgálási módok. Általános felszolgálási szabályok
8. Megyénk jellegzetes ételei, gasztronómiai rendezvényei
9. Étlapismeret, étlap fajtái, szerkesztése.
10. Ételismereti alapok, fogalmak. Étel-ital (ital- és bor felszolgálás alapelvei) ajánlás rendezvényekhez.
11. Konyhatechnológiai fogalmak, folyamatok. Tálalóeszközök és edényzet. Ételkészítési ismeretek, fókuszálva a magyar konyha különleges ételeire, elkészítési módjaira
12. Étkezési sor: Az étkezést bevezető fogások. Vendégváró falatok. Hideg előételek, Levesek, Meleg előételek. Főételek, Kiegészítő fogások, Desszertek.
13. Nemzetek konyhája és étkezési szokások, Táplálkozási szokások különböző nemzeteknél:
14. Konyhai munkafolyamatok, Mikrobiológia-higiéné, HACCP.

Követelmény:

A gyakorlaton való részvétel, max 3 hiányzás.

Az adott „gyakorlóhely” közös meglátogatásán való részvétel.

Kiselőadás megtartása, 3. órától max 2015. május 19-ig. A választott téma és egy étel bemutatása.

Zh 2db eredményes megírása, egyeztetett időpontban (március 23-24., május 4-5.).

Gyakjegy a három jegy átlaga. Egyszer lehetséges gyakjegyvédés.

Ajánlott irodalom:

Stroh Péter: Éttermi és pincér ismeretek

Dr. Kádas Lajos: Táplálkozási ismeretek (előadás vázlat), Táplálkozási fogalomtár, Élelmezési ismeretek

Sándor Dénes: Ételismereti gyakorlatok CD és Ételkészítési gyakorlatok 1-2 videó film.

Dr. Cservák György-Kerekes Gyula: Értékesítési ismeretek 1.-2. CD

Sándor Dénes: Ételkészítés CD (2002)

Sándor Dénes: Ételkészítési ismeretek (videokazetta)

Tusor András-Dr Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia (KIT Kft.Budapest 2005.). pdf

Dr. Csizmadia László: Vendéglátóipari értékesítés alapjai

Dr. Csizmadia László: Vendéglátás ételei és nemzetek konyhái

Dr Ketter László: Gasztronómiánk krónikája, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest. 1985

Antal B Gábor-Hajós Katalin: Az italok világa a világ italai, Corvina Könyvkiadó, Budapest. 1988

Halász Zoltán: Gasztronómiai kalandozások Európában, Panoráma, Budapest. 1974

Szakkönyvtári cikkek (Szakácsművészet, magyar konyha stb.)

Az előadásokon elhangzó ismeretanyag

Gasztronómia: Az étkezés életszükséglet, s így törvényszerű, hogy a történelem előtti idők óta szertartások kapcsolódtak hozzá, s az étkezés is a ceremóniák eszközévé vált. Az ízlés és az étkezési formák a kulturális és technikai fejlődés folyamán lényegesen átalakultak és ma is változnak. Bár az ételek és italok összeállításában is kialakult egy nemzetközileg elfogadott rend, mindenhol megmaradtak bizonyos helyi, nemzeti sajátosságok.

TVB2653L FDB2503L **(Levelező)** Falusi turizmus 3 (2) kredit Elmélet 4+4 fő
SZO:10:00-12:00 (A.III.352); február 21.; március 07., 21., április 11.; 25., május 16., 30.

14 hetes tematika**Elméleti alapok**

1. A falusi turizmus fogalmi rendszere, jogszabályi háttere, szervezetrendszere Vidéki turizmus-falusi turizmus értelmezések
2. A falusi turizmus szervezetrendszere, FATOSZ
3. A falusi turizmus vonzerői, kínálata, Hatékony vonzerők a falusi turizmusban
4. Minősítési rendszer
5. Keresleti jellemzők a falusi turizmusban, A falusi turizmus helyzete , Trendek a falusi turizmusban
6. Falusi turizmus a fejlesztési politikákban:
7. Falusi turizmus a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiában (NTS 2005-2013)
A vidék- és területfejlesztés lehetőségei, eszközei, Vidékfejlesztési programok
8. Termékspecializációk, itthon és külföldön, szinergiák, más termékekkel való együttműködés
9. A falusi turizmus, agroturizmus speciális termékei Magyarországon
10. A termékfejlesztés gyakorlata: ökoporták és klaszterek

Gyakorlati megvalósítás

11. Szatmár–Bereg turizmusa
12. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye falusi turizmus kínálata
13. Megyénk falusi turizmusának részletesebb vizsgálata
 - a. Vendégházak
 - b. Fesztiválok, programok
 - c. Ipari műemlékek
 - d. Templomok, haranglábak
 - e. Kúriák, kastélyok
14. Dél-Dunántúl falusi turizmusa

Követelmény:

Előadások látogatása

Az adott falusi szállásadó közös meglátogatásán való részvétel.

Kiselőadások megtartása, 3. órától max 2015. május 4-ig.

Zh eredményes megírása, egyeztetett időpontban (május 11.) Hármastól jegymegajánlással

Ajánlott irodalom

Hanusz Árpád cikkei

Szabó G. 2006: A vidéki turizmus Magyarországon. In.: Aubert A. (szerk.) Magyarország idegenforgalma. Szakkönyv és atlasz. Cartographia Kiadó Bp. pp. 38-41

Szabó G. – Csizmadia L. 2009: A falusi turizmus, agroturizmus speciális termékei Magyarországon. Falusi Turizmus Tájékoztató 2009/4.

Szabó G. 2006: Területi márkák Baranya és a Dél-Dunántúl turizmusában. In.: Aubert A. (szerk.) Desztináció- építés és –menedzsment. Dél-dunántúli Turizmus Kiskönyvek, DDRIB Pécs, pp. 60-91
A vidékfejlesztési miniszter 44/2011. (V. 26.) VM rendelete az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a turisztikai tevékenységek ösztönzéséhez 2011-től nyújtandó támogatások részletes feltételeiről.

B. Pristyák Erika cikkei

Az előadások anyaga

TVB2438 TVF2216 2014/15/2

Bácskainé Dr. Pristyák Erika

Utazásszervezés Elmélet 1 óra 4 kredit

K: 14:00-15:00 (A.II.253); 10+26 fő

TVB2438 TVF2216 / 1., 2.

Utazásszervezés Gyakorlat 2 óra 4 kredit (az elmélet és gyakorlat együtt, egy jegy, gyakjegy)

K:15:00-17:00(B.III.323); CS:10:00-12:00(D.Ker.4.KEa); CS:14:00-16:00(B.III.323) 10+20+6 fő

14 hetes tematika:

Elmélet áttekintése az előadáson, gyakorlati munka a szemináriumon.

1. Utazásszervezői tevékenység, referens, utazási iroda
2. Utazások alaptípusai, elméleti ismételés
3. Nemzetközi utazásszervezés
4. Általános szerződési feltételek
5. Beutaztatás
6. Utazási irodai látogatás (közös, kötelező)
7. Kiutaztatás alapfeladat 1. közös
8. Kiutaztatás alapfeladat 2. egyénileg
9. Belföldi utazásszervezés
10. Osztálykirándulás, Csapatépítő tréning
11. Az utazások lebonyolítása, Elszámolás
12. Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei körút (hosszú-hétvége) 4 nap / 3 éjszaka
13. Megyei tájegységen belüli utazás 3 nap / 2 éjszaka
(Nyírség, Nyíri mezőség, Szatmár, Bereg, Rétköz vagy más lehatárolással)
14. Magyarországi út egy hetes max 3 megyét érintő 6 nap / 5 éjszaka

Követelmény:

Előadások látogatása

A gyakorlaton való részvétel, max 3 hiányzás.

Az adott „gyakorlóhely” közös meglátogatásán való részvétel.

Kiselőadások megtartása, 3. órától max 2015. május 21-ig.

A választott 2 út bemutatása 2 külön alkalommal.

Zh eredményes megírása, egyeztetett időpontban (március 17., 19., április 28., 30.).

Gyakjegy a három jegy átlaga. Egyszer lehetséges gyakjegyvédés.

Ajánlott irodalom:

Molnár G (2006): Utazásszervezés és értékesítés, KIT, Budapest. - 212 p.

Salamon A. (2001): Az utazási szerződés. Geomédia szakkönyvek, Budapest.

Bokor J. (2006): Utazás és rendezvényszervezés. Bookland 2000 Kft. Budapest. – 177 p.

Faragó H. (2005): Idegenforgalmi rendezvények és kongresszusok szervezése. Budapest, KIT:

Képzőművészeti Kiadó. – 132 p.

Zsobrák F-né. (1994): Idegenforgalmi ügyintézés III. Utazásszervezés. KVIF

Zalotay E-né. (1994): Belföldi szervezett turizmus. KVIF

Szabó A. (1995): Közlekedési ismeretek. KVIF

Csizmadia L. (1980): Rendezvényszervezés. KVIF

Nagy L. (1991): Nagyrendezvények és kongresszusok szervezése. Budapest

Ritter J. (1995): Vendéglátás és elszállásolás munkafüzet. KVIF