

A TANTÁRGY NEVE	<b>Vendéglátás és szálláshelyi alapismeretek I.</b> Kód: FDB 2214, ID 2712
Kurzust vezeti	Aranyossyné Szegedi Andrea tanársegéd
Félév	2.
Heti óraszám (ea+gy)	2+0
Kreditpont	3
Ellenőrzés módja	Kollokvium

Tételek:

1. A vendégfogadás és a vendégszeretet fogalma, a vendéglátás feladata
2. A vendéglátás története
3. A magyar gasztronómia története a kezdetektől a kereszténység felvételéig
4. A magyar gasztronómia története a honfoglalástól a XV. század végéig
5. A magyar gasztronómiai története Buda visszafoglalásától az Osztrák-Magyar Monarchiáig
6. A magyar gasztronómiai története a XIX. századtól napjainkig, a magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai (Gundel Károly, Dobos József)
7. Gasztronómiai hagyományok az idegenforgalomban
8. Borvidékeink, a történelmi borvidék fogalma, a Tokaj-hegyaljai és az Egri borvidék jellemzői
9. A Dunántúl gasztronómiai sajátosságai
10. Budapest gasztronómiai sajátosságai
11. Észak-Magyarország gasztronómiai sajátosságai
12. A Nagyalföld gasztronómiai sajátosságai
13. Nemzetek konyhái (Három, az előadásban elhangzott nemzeti konyha bemutatása)
14. A kereskedelmi szálláshelyek fajtái, fogalma, csoportosítása
15. A szállodai tevékenység fogalma, célja, feladata, feltételei
16. A szálláshelyek osztályozása, osztályba sorolása
17. Szállodai tevékenységek területei, helyiségei
18. A szállodai tevékenység személyi feltételei