

Turizmus-vendéglátás ágazat technikum

10. évfolyam

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

1. A cukrászati termelés alapjai
 2. Munkavédelem, balesetvédelmi előírások
 3. Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények
 1. HACCP rendszer
 2. Alap és járulékos anyagok
 3. Omlós tészták
 4. A forrázott tészta készítésének technológiája
 5. Felvert tészta készítésének technológiája
 6. Az ételkészítés alapjai
 7. Munkavédelem, balesetvédelmi előírások
 8. Élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelmények
 9. HACCP rendszer
 10. Alapvető konyhatechnológiai műveletek és ételkészítési eljárások
 11. Főzés, sütés, párolás
 12. A magyar konyha kialakulása, jellemzői, szokásai
 13. Nemzetközi konyha, étkezési szokások
 14. A vendégtéri értékesítés alapjai
 15. Az üzletek csoportosítása
-

Tantárgy: Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek Fehér Melinda

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai tananyag

Témakörök:

1. A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségek és a turisztikai termékek hazai trendjei
 - a. Balaton – egészségturizmus = Hévíz
 - b. – Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
 - c. – Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai
 - d. borvidék
 - e. – Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív

turizmus = Tisza-tó

f. – Budapest – hivatásturizmus

2. Szálláshelytípusok. A különböző szálláshelyek működése

a. A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

b. A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos

tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

c. A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson

keresztül

d. Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása)

helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

e. Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó

helyiségek és munkakörök

3. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

4. Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek

a. Balaton

b. Sopron-Fertő térség

c. Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

d. Dunakanyar térség

e. Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

5. A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

a. Budapest

b. Világörökségi helyszínek

6. Turisztikai termékek hazai trendjei

a. Egészségturizmus

b. Kulturális turizmus

c. Bor- és gasztronómiai turizmus

d. Hivatásturizmus

e. Rendezvényturizmus

f. Aktív és természeti turizmus

IKT a vendéglátásban

Témakörök:

1. Digitális eszközök a vendéglátásban

a. A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.)

b. A POS-terminál használatának alapjai

c. Az éttermi szoftverek használatának alapjai

d. a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközök használata

2. Digitális tananyagok alkalmazása

a. Információk gyűjtése és rendszerezése a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan

b. Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek Oktató: Borics Dániel

1. A cukrászati termelés alapjai

2. Az ételkészítés alapjai

3. A vendégtéri értékesítés alapjai

4. A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai marketing vonatkozásai