

**SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM****OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

**TANTÁRGY: ÉRTÉKESÍTÉS ELMÉLETE**  
**TANÍTOTT SZAKIRÁNY: TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS**  
**TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 13. ÉVFOLYAM, I./II FÉLÉV**  
**TANÍTOTT ÓRASZÁM: 62 / ÉV**

**I félév**

Választék jellemzői  
Az üzleti választék kialakítása  
Választékközlés eszközei  
Az étlap, az étlap összeállítás szempontjai  
Az étlap tartalmi elemei  
Az étlap formai megjelenése  
Étrendek  
Speciális étrendek  
Italajánlás adott ételcsoporthoz  
Italajánlás adott ételcsoporthoz

**II. félév**

Italajánlást befolyásoló tényezők  
A felszolgálat általános szabályai  
Ételfelszolgálat általános szabályai  
Italfelszolgálat általános szabályai  
A felszolgálat munkafolyamata  
A vendég fogadásával kapcsolatos teendők  
Zárás utáni teendők  
A terítés módját befolyásoló tényezők  
Felszolgálati módok  
Munkabeosztási rendszerek

Osztályozó vizsga	írásbeli	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	