

Szolgáltatás a vendéglátásban

Csik Attila

István

Gespeichert von Csik Attila István am 2025. 04. 16., sze - 15:08

Plantyp

Unterrichtsplan

Bereich

Nem jellemző

Thema, Lernbereich

A vendéglátás tevékenységei

Berufsbezogene Fächer

Gazdasági és ügyviteli feladatok

Klasse

Felnőttképzés

Lern- und Entwicklungsziele

- A tanulók megismerik a vendéglátásban nyújtott szolgáltatások típusait. - Felismerik a szolgáltatás minőségének jelentőségét. - Képesek példák alapján megkülönböztetni alapszolgáltatást és kiegészítő szolgáltatást.

Erforderliche Werkzeuge

Projektor (prezentációhoz) - Nyomtatott szituációs kártyák - Flipchart vagy tábla - Jegyzetlapok, tollak

Einführungsteil und Vorbereitung des Unterrichts- / Projektplans

Ráhangelás, célkitűzés ismertetése.

Kérdés: „Milyen élmény maradt meg leginkább egy éttermi látogatásból?”

Umsetzung des Unterrichts / Projektplans

Előadás: A vendéglátás fogalma, szolgáltatás jellemzői, típusai (alap-, kiegészítő, személyes- és tárgyi feltételek) Példák elemzése (pl. étterem, kávézó, hotel reggeliztetés): melyik szolgáltatás típus hova tartozik? Szituációs játék: „Vendég panaszkodik – hogyan reagálsz vendéglátósként?” Összefoglalás, kérdések megválaszolása.

Verwendete Anwendungen

ChatGPT

Evaluierungsplan

- Részvétel az órai munkában (aktivitás, együttműködés)
- Házi feladat színvonala (esettanulmány értékelése következő órán)

Hausaufgabe, Projektaufgabe

Írjanak egy rövid esettanulmányt egy pozitív vagy negatív vendéglátós szolgáltatási élményről.