

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Gasztronómiai alapismeretek
Tárgykód:	ALIFISA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Csákány Zsuzsa
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/4/0

---

## Oktatás célja:

### **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

Leendő vendéglátó szakemberek számára szükséges és nélkülözhetetlen étel és italismeret megtanulását biztosítsa, olyan formán, hogy az egyes nemzetek étkezési kultúrájában milyen azonosságok és különbségek vannak.

Tudja és ismerje a felszolgáló munka sajátosságait, tudjon ételt, italt ajánlani, ismerje ezek felszolgálásának módjait, ismerje a felszolgáló munka különlegességeit.

Az ételkészítés minden területét ismerje, az ételcsoportokat elkészítési, konyhatechnológia módszer szerint csoportosítani. Ismerje az ételek tálalásának elvárásait. Legyen tisztában a pillanatnyi esztétikai elvárásokkal.

A tananyag elsajátítása után a diák elméleti felkészültségére alapozva tudja a gyakorlati munkát folyamatában megérteni, elsajátítani és a tanult témákat alkalmazni

## Tantárgy tartalma:

### **A tantárgy tartalma**

1

Gasztronómia fogalma

Vendéglátás fogalma, feladatai, tevékenysége

2

Értékesítés folyamata, értékesítési módok és formák

Üzlettípusok a vendéglátásban

3

Üzlet, üzem fogalma

Termelés folyamata, helységei, alapanyagai

4

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Gasztronómiai alapismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ALIFISA3021
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Csákány Zsuzsa
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	10/4/0

---

## Tantárgy tartalma:

Választék kialakítása és közlési módjai  
Étlap, itallap szerkezete  
Menü összeállítás

5

Levesek, levesbetétek, saláták köretek

6

Hideg és meleg előételek, mártások

7

Húsételek: sertés,-marha,-borjú,-vadhúsból készülő ételek

8

Szárnyas,-ürü,-bárányhúsból készülő ételek  
Halak és egyéb hidegvérű állatokból készülő ételek

9.

Befejező fogások  
Reggeli és uzsonna összeállítások

10

Étkezés és vallás

11

Zárthelyi dolgozat

12

Magyar konyha jellemzői  
Egyes nemzeti konyhák jellemzői  
francia, olasz,spanyol

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Gasztronómiai alapismeretek
Tárgykód:	ALIFISA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Csákány Zsuzsa
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/4/0

---

### Tantárgy tartalma:

13

Egyes nemzeti konyhák jellemzői  
szláv, osztrák, német, angol, kínai

14

Gasztronómiai hagyományok  
Gasztronómia fejlődésének tendenciái

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele

- A foglalkozásokon való részvétel követelményeit, a távolmaradás pótlásának lehetősége:
- Megjelenés kötelező, 3 hiányzás elfogadott
- A félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyik): 1 zárthelyi dolgozat 11. héten /1 javítási pótlási lehetőség/
- A félév végi aláírás követelményei: részvétel az előadásokon, zh 50 % teljesítése
- A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése
- Az osztályzat kialakításának módja: Zh + írásbeli vizsga

### Kötelező irodalom:

#### Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Lukács-Sándor-Oritkó—Zsolnai: Ételkészítési ismeretek  
Dr. Csizmadia László: Vendéglátás ételei és nemzetek konyhája  
Dr. Csizmadia László: Vendéglátó és értékesítési alapismeretek  
Dr. Csizmadia László: Italismeret  
Dr. Csizmadia László: Vendéglátó-ipari értékesítés alapismeretek

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2012/13/2
<b>Tárgynév:</b>	Gasztronómiai alapismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ALIFISA3021
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Csákány Zsuzsa
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	10/4/0

---

### **Kötelező irodalom:**

Dr. Csizmadia László: Értékesítés a vendéglátásban  
Voleszák Zoltán: Pincérismeretek  
Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté  
Dr. Buzás Gizella – B. Kiss Andrásné – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Italismeret  
Tusor András – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia