

# Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Tájegységeink ételei
Tárgykód:	ANIFVB3171
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Oktatás célja:

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései:

A hallgatók megismerjék a hagyományos magyar konyha általános jellemzőit, az egyes tájegységek ételeit. Tudjanak ennek megfelelően menüket összeállítani. Tartsák tiszteletben a gasztronómiai hagyományokat. Szerezzenek alapvető ismereteket amelyekkel hozzájárulhatnak a kor követelményeinek megfelelő újragondolásához.

## Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma:

- 1.-2. 1. hét**  
**A magyar táplálkozás kultúra befolyásoló tényezői**
- 3.-4. 2. hét**  
**A magyar táplálkozás kultúra korszakai**
- 5.-6. 3. hét**  
**Magyar konyha jellemzői. Népi konyha**
- 7.-8. 4. hét**  
**Hazai gasztronómiai hagyományok**
- 9.-10. 5. hét**  
**Ételválaszték történeti alakulása**
- 11.-12. 6. hét**  
**Alföld tájegységei és ételei**
- 13.-14. 7. hét**  
**Felső Magyarország tájegységei és ételei**
- 15.-16. 8. hét**  
**Dunántúl tájegységei és ételei**
- 17.-18. 9. hét**  
**Dunántúl tájegységei és ételei**
- 19.-20. 10. hét**

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Tájegységeink ételei
Tárgykód:	ANIFVB3171
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

<b>Budapest és környéke tájegységei és ételei</b>	
<b>21.-22.</b>	<b>11. hét</b>
<b>Erdély tájegységei és ételei</b>	
<b>23.-24.</b>	<b>12. hét</b>
<b>Felvidék ételei</b>	
<b>Ismétlés, rendszerezés,</b>	
<b>25.-26.</b>	<b>13. hét</b>
<b>Zárthelyi dolgozat</b>	
<b>27.-28.</b>	<b>14. hét</b>
<b>Zárthelyi dolgozat javítása, pótlása</b>	

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### Tantárgyi követelményrendsze:

- § A foglalkozásokon való részvétel követelményei: részvétel a foglalkozásokon, 4-nél nem több hiányzás
  - § A félévközi ellenőrzések:  
1 zárthelyi dolgozat 13. héten 1 javítási, pótlási lehetőség 14. héten  
téma: 24 óra témakörei
  - § A félév végi aláírás követelményei:  
4-nél nem több hiányzás  
zh 50%-os teljesítése  
1 kiselőadás megtartása
  - § Az osztályzat kialakításának módja
- |        |           |
|--------|-----------|
| 0-49%  | elégtelen |
| 50-62% | elégséges |

## Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Tájegységeink ételei
Tárgykód:	ANIFVB3171
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

63-75%	közepes
76-88%	jó
89-100%	jeles

§ A vizsga típusa: évközi jegy

### Kötelező irodalom:

Kötelező ill. ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzéke:  
Dr. Csizmadia László: Vendéglátás ételei és nemzetek konyhája  
Szigeti Andor Népi konyha / Mezőgazdasági Könyvkiadó Bp 1986  
Tusor András – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia