

# Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Gasztronómiai alapismeretek
Tárgykód:	ANITVA1291
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## 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 hét:

Gasztronómia fogalma

Vendéglátás fogalma, feladatai, tevékenysége

2 hét:

Értékesítés folyamata, értékesítési módok és formák

Üzlettípusok a vendéglátásban

3. hét:

Üzlet, üzem fogalma

Termelés folyamata, helységei, alapanyagai

4. hét:

Választék kialakítása és közlési módjai

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2014/15/2
<b>Tárgynév:</b>	Gasztronómiai alapismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ANITVA1291
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA12
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

Étlap, itallap szerkezete  
Menü összeállítás

5. hét:

Levesek, levesbetétek, saláták köretek

6. hét:

Hideg és meleg előételek, mártások

7. hét:

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

8. hét:

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

9. hét:

Befejező fogások  
Reggeli és uzsonna összeállítások

10. hét:

Étkezés és vallás

11. hét:

Zárthelyi dolgozat

12. hét:

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

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2014/15/2
<b>Tárgynév:</b>	Gasztronómiai alapismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ANITVA1291
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA12
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

13. hét:

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

14. hét:

Gasztronómiai hagyományok  
Gasztronómia fejlődésének tendenciái

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele

- A félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyik): 2 zárthelyi dolgozat 6. és a 14. héten
- A félév végi aláírás követelményei: részvétel az előadásokon, zh 61 % teljesítése
- A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése
- Az osztályzat kialakításának módja: 1/3 részben a zárthelyi és 2/3 részben az írásbeli vizsga eredménye alapján

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

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2014/15/2
<b>Tárgynév:</b>	Gasztronómiai alapismeretek
<b>Tárgykód:</b>	ANITVA1291
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA12
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### Kötelező irodalom:

Győrött, 2014. szeptember 5. Kőmíves Csaba  
szakoktató