

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<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>	Kőmíves Csaba
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	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:

A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai

#### 3. hét:

Az ételkészítés előkészítő műveleti, a nyersanyagok kiválasztása, darabolása

#### 4. hét:

Bevezetés a konyhatechnológiai eljárásokba

#### 5. hét:

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Gasztronómiai alapismeretek
Tárgykód:	ANITVA1291
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	2/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

Az ételkészítés folyamata

### 6. hét:

1. zárthelyi dolgozat

### 7. hét:

A hideg előételek és a levesek ismertetése

### 8. hét:

Köreték, főzelékek, mártások

### 9. hét:

Egyéb ételek

### 10. hét:

A meleg előételek

### 11. hét:

A főételek csoportosítása

### 12. hét:

A befejező fogások

### 13. hét:

Nemzetek konyhái és italai

### 14. hét:

2. zárthelyi dolgozat

### 15. hét

Összefoglalás

## Számonkérési és értékelési rendszere:

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<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>	Kőmíves Csaba
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	2/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

## 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: zárthelyik legalább 61 %-os teljesítése. Elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül.
- A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése

## 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  
Voleszták Zoltán: Pincérismeretek  
Voleszták Zoltán: Pincér kiskaté  
Dr. Buzás Gizella – B. Kiss Andrásné – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Italismeret  
Tusor András – Dr. Sahin-Tóth Gyula: Gasztronómia

Győrött, 2015. szeptember 5. Kőmíves Csaba

tanársegéd