

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

ANITVA1291

Tárgyfelelős neve /**Teacher's name:** Kőmíves Csaba**Félév / Semester:** 2016/17/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 2/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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 / DESCRIPTION

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:

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 / ASSESSMENT'S METHOD

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 / OBLIGATORY MATERIAL

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

Győrött, 2016. június 21.
Kómíves Csaba tanársegéd