

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai alapismeretek

ANITVA1291

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**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:

A gasztronómia meghatározása, történelmi koronkénti bemutatása

#### 2 hét:

A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai

#### 3. hét:

Az ételkészítés előkészítő műveleti, a nyersanyagok kiválasztása, darabolása

#### 4. hét:

Bevezetés a konyhatechnológiai eljárásokba, az ételkészítés folyamata

#### 5. hét:

A hideg előételek és a levesek ismertetése

**6. hét:**

Köreték, főzelékek, mártások

**7. hét:**

A meleg előételek ismertetése.

**8. hét:**

A főételek csoportosítása.

**9. hét:**

A befejező fogások ismertetése.

**10. hét:**

Nemzetek konyhái

**11. hét:**

Nemzetek italai

**12. hét:**

Világvallások étkezési törvényei. Összefoglalás.

**13. hét:**

Zárthelyi dolgozat

**14. hét:**

Pót zárthelyi dolgozat

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

### **Évközi ellenőrzés módja, aláírás feltétele**

- A félévközi ellenőrzések (beszámolók, zárthelyik): 1 zárthelyi dolgozat a szorgalmi időszak utolsó 2 hetében.

- A félév végi aláírás követelményei: zárthelyi legalább 61 %-os teljesítése. **Elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül.**

A zárthelyik értékelése:

0-30 pont elégtelen

31-35 pont elégséges

36-40 pont közepes

41-45 pont jó

46-50 pont jeles

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

### **Kötelező irodalom:**

Dunszt Károly-Oriskó Ferenc-Ónodi Ferenc-Török István János. 2004. Vendéglátó technológia.  
Budapest:Képzőművészeti Kiadó K.ft.

Rubovszky András-Szigeti Andor-Walkó Miklós. 2009. A magyar vendéglátás és turizmus újkori története.  
Budapest:Szaktudás Kiadó Ház.

Csizmadia László.2000. Vendéglátás ételei és nemzetek konyhái. Budapest:KVIFK.

### **Ajánlott irodalom:**

Magyar Elek.(jogutódai).2007. Az Ínyesmerter szakácskönyve.

Borda József-Sándor László- Szabó Ernő-Szigeti Andor. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160  
71 3

Győrött, 2021. február 25.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus