

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

KGLB_TRTM004

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 9/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Leendő vendéglátóipari és a turizmusban dolgozó szakemberek számára szükséges elméleti tudás átadása, amelynek keretében a Hallgatók megismerik a gasztronómiát meghatározó tényezőket, fejlődésének mértékét és ütemét, valamint az ételek készítésének alapvető konyhatechnológiai mozzanatait.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét - A gasztronómia fogalmi meghatározása, történelmi korszakokkénti bemutatása.
- 2.hét - A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
- 3.hét - Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválsztása és darabolása.
- 4.hét - Bevezetés a konyhatechnológiai eljárásokba, az ételkészítés folyamata.
- 5.hét - A hideg előételek és levesek ismertetése.
- 6.hét - Köretek, főzelékek és mártások (egyéb ételkiegészítők)
- 7.hét - I. zárthelyi dolgozat
- 8.hét - A meleg előételek ismertetése.
- 9.hét - A főételek csoportosítása.
- 10.hét - A befejező fogások ismertetése.
- 11.hét - Nemzetek konyhái (európai, ázsiai és észak-amerikai).
- 12.hét - Nemzetek italai.
- 13.hét - Világvallások étkezési hagyományai.
- 14.hét - Rendszerezés, összefoglalás. II. zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az addig tanultak írásbeli számonkérés a tematikában meghatározott időpontokban.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Dunszt-Ónodi-Török-Oriskó.2004. Vendéglátó technológia

Rubovszky-Szigeti-Walkó. 2009. A magyar vendéglátás és turizmus újkori története

Csizmadia László. Vendéglátás ételei és nemzetek konyhái

Ajánlott irodalom:

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

Borda József-Sándor László- Szabó Ernő-Szigeti Andor. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó
