

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai alapismeretek

KGLB\_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 12/0/0

### 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, annak fejlődésének mértékét és ütemét, valamint az ételek készítésének alapvető konyhatechnológiai mozzanatait. Megismerik még a tálalás, a terítés és az ételek és italok felszolgálásának alapvető szabályait.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.óra	A gasztronómia fogalmi meghatározása, történelmi korszakokkénti bemutatása. A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
2.óra	Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválasztása és darabolása. Konyhatechnológiák.
3.óra	A hidek előételek és levesek, főzelékek, köretek ismertetése.
4.óra	A meleg előételek és a mártások ismertetése.
5.óra	A főfogások ismertetése (hal-,szárnyas és sertéshúsból készíthető ételek).
6.óra	A főfogások ismertetése (borjú, marha, kecske, bárány, birka és vad).
7.óra	A befejező fogások ismertetése.
8.óra	Nemzetek konyhái (francia, orosz, német) és italai.
9.óra	Nemzetek konyhái ( spanyol, portugál, skandináv, szláv) és italai.
10.óra	Nemzetek konyhái ( ázsiai és észak-amerikai) és italai.
11.óra	Világvallások étkezési szokásai.
12.óra	Rendszerezés, összefoglalás

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

A tantárgy oktatása előadás formájában történik. A félév **kollokviummal** zárul. **Az aláírás feltétele** a határidőre elkészített minőségi házi dolgozat, melynek témáját és a leadás időpontját az első konzultáción adom meg. Amennyiben a megadott időpontra nem készül el a minőségi munka, a félév aláírása megtagadásra kerül.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Dunszt Károly-Oriskó Ferenc-Ónodi Ferenc-Török István János. 2004. Vendéglátó technológia.

Budapest:Képzőművészeti Kiadó Kft.

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. 1993. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160 71 3

Győrött, 2020. július 15.

Kőműves Csaba

egyetemi tanársegéd