

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

KGLB_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2021/22/1

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 korszakokéinti bemutatása. A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
2.óra	Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválasztása és darabolása. Konyha technológiák.
3.óra	A hidek előételek és levesek, főzelékek, köreték 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).

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tantárgy oktatása **előadás** formájában történik. A félév **vizsgával (szóbeli, vagy írásbeli)** 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 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. 1993. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160 71 3

Győrött, 2021. június 10.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus