

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

KGLB_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2022/23/1

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 korszakokénti bemutatása. A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai. |
| 2.óra | Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválasztása, előkészítés, darabolása és elkészítése.. Konyhatechnológiák. Alaplevek, mártások. |
| 3.óra | A hidek előételek, levesek, meleg előételek, halakból, házi szárnyasokból, sertésből, borjúból és marhából készíthető ételek ismertetése. |
| 4.óra | Bárány-, birka-, kecske- és vadételek. |
| 5.óra | Az étkezések befejező fogásai. |
| 6.óra | Főzelékek, köretek, saláták és egyéb ételkiegészítők. |

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 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, 2022. május 31.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus