

## Tárgytematika / Course Description Gasztronómiai alapismeretek

KGLB\_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2023/24/1

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. A képzés során a hallgatók megismerik még a gasztronómia tágabb értelmezését, az ételek tálalását, a terítést, az ételek és italok felszolgálásának alapvető szabályait. Betekintést nyernek az egyes nemzetek gasztronómi hagyományába, valamint étkezési szokásaikba.

### 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 és darabolása. Konyhatechnológiák.
- 3.óra Az egyes fogások ismertetése a hideg előételektől a marhahúsételkig.
- 4.óra Bárány-bika-kecske és vadhúsból készíthető ételek ismertetése.
- 5.óra Az étkezések befejező főfogásai.
- 6.óra Főzelékek, köretek, saláták, egyéb ételkiegészítők.
- 7.óra Magyarország tájegységeinek ételei.

8.óra Nemzetek konyhái (francia, orosz, német) és italai.

9. óra Nemzetek konyhái (spanyol, portugál, skandináv, szláv, ázsiai és észak-amerikai) és italai.

10. óra Világvallások étkezési szokásai

11.óra Ételek és italok felszolgálása

12. óra Rendszerezés, összefoglalás

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tantárgy oktatása **előadás** formájában történik. A félév **vizsgával (szóbeli, vagy írásbeli)** zárul. A vizsga kérdései a tananyagból (összefoglaló kérdések) és az előadások anyagaiból kerülnek kiválasztásra. A szóbeli tételsorok a kurzus Moodle-felületén érhetők el. Az írásbeli vizsga **elektronikus**, vagy **papír alapú**. A vizsgafelelatok típusai: igaz-hamis, feleletválasztó, kiegészítendő kérdés, esszé. A vizsgárabocsátás feltétele: az aláírás megszerzése. A hallgatóknak lehetőségük van **megajánlott jegy** szerzésére, ha elővizsgát tesznek a szorgalmi hét utolsó hetében. Ez elektronikus (on-line) tesztből áll, amennyiben az érdemjegy legalább **jó (4)**, vagy **jeles (5)**, abban az esetben kap a hallgató megajánlott jegyet. Ha azt a hallgató nem fogadja el, abban az esetben az aktuális vizsgaidőszakban vizsgát kell tennie. Az elővizsga értékelési rendszere teljes mértékben megegyezik a vizsga értékelési kritériumaival.

### Értékelési rendszere:

0-30 pont elégséges, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 pont jó és 46-50 pont jeles. Minta feladatok és tesztsorok a szorgalmi időszakban a kurzus Moodle-oldalán érhetők el.

**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 munka, és az minőségileg és mennyiségileg nem fogadható el, 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 / RECOMMENDED MATERIAL

### Ajánlott irodalom:

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

Borda József-Sándor László- Szabó Ernő-Szigeti Andor. 1993. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160 71 3

Órai jegyzetek

Győrött, 2023. augusztus 21.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus