

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

KGNB_TRTM004

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

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 kiválasztása 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 - A meleg előételek ismertetése.
- 8.hét - A főételek csoportosítása.
- 9.hét - A befejező fogások ismertetése.
- 10.hét - Nemzetek konyhái (európai, ázsiai és észak-amerikai).
- 11.hét - Nemzetek italai.
- 12.hét - Világvallások étkezési hagyományai.
- 13.hét - Zárthelyi dolgozat
- 14.hét - Pót zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tanultak írásbeli számonkérése (zárthelyi dolgozat). Az évközi jegy feltétele a szemináriumokon való részvétel (2 hiányzás megengedett) és a zárthelyi dolgozat legalább 61%-os teljesítése. Amennyiben a ZH, valamint a javító ZH eredménye elégtelen, a félév nem teljesítettnek minősül, az aláírás megtagadásra kerül.

Az értékelés módja:

0 - 30 pont	elégtelen
31 - 35 pont	elégséges
36 - 40 pont	közepes
41 - 45 pont	jó
46 - 50 pont	jeles

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. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2019. augusztus 3.