

Tárgytematika / Course Description

Gasztronómiai alapismeretek

KGNB_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

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, annak fejlődését és mértékét, valamint ütemét. Az ételek készítésének alapvető konyhatechnológiai mozzanatai, a tálalás, a terítés és az ételek és italok felszolgálásának alapvető szabályai kerülnek bemutatásra.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét A gasztronómia fogalmi meghatározása, történelmi korszakonkénti bemutatása.
- 2.hét A gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
- 3.hét Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválsztása és darabolása.
- 4.hét Bevezetés a konyhatechnológiai eljárásokba, az ételkészítés folyamata.
- 5.hét A hidek 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.
- 11.hét Nemzetek italai.
- 12.hét Világvallások étkezési hagyományai. Összegzés.
- 13.hét Zárthelyi dolgozat.
- 14.hét Pót zárthelyi dolgozat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A tantárgy oktatása előadás formájában történik. A félév **írásbeli vizsgával**, vagy **kollokviummal** zárul, melynek feltétele a kurzus aláírása. Aláírást abban az esetben kap a hallgató, ha az elektronikus zárthelyi dolgozatot legalább 61%-ban teljesíti. A hallgatóknak van lehetőségük **megajánlott vizsgajegy** megszerzésére, ha a zárthelyi dolgozatuk jó (4), vagy jeles (5). A megajánlott jegy a félév során a Moodle-ban leadott beadandó feladat (témáit az első előadáson adom meg) jegyéből, illetve a zárthelyi dolgozat eredményéből adódik össze. Az a hallgató, akinek nem felel meg a megajánlott jegy, annak a vizsgaidőszakban írásbeli vizsgát, vagy kollokviumot kell tennie. A zárthelyi értékelése a következőképpen történik :0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 pont jó, 46-50 jeles. A kérdések a Moodle felületen található tananyagokból (előadások, kérdések) lesznek összeállítva. A zárthelyi dolgozat a szorgalmi időszak utolsó előtti hetében (13. hét) lesz, igaz-hamis, feleletválasztó, párosító és kiegészítendő kérdések szerepelnek benne. Javításra és pótzárthelyi dolgozat megírására a 14. héten kerül sor. Amennyiben a pót zárthelyi dolgozat eredménye elégtelen, az aláírás megtagadásra kerül.

Amennyiben a pót ZH, vagy a javító ZH eredménye elégtelen, a félév nem teljesítettnek minősül, az aláírás szintén 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. Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160 71 3

Győrött, 2020. július 23.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd