

## Tárgytematika / Course Description

### Gasztronómiai alapismeretek

KGNB\_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2022/23/1

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 mozzanatait, a tálalás, a terítés és az ételek és italok felszolgálásának alapvető szabályait kerülnek bemutatásra.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

- 1.hét: A gasztronómia fogalmi meghatározása, történelmi korszakokénti bemutatása, gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
- 2.hét: Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválasztása és darabolása, sűrités, lazítás. Alaplevek, mártások.
- 3.hét: A hideg előételek, levesek, meleg előételek, levesbetétek, halak, szárnyasok, sertés, borjú-és marhaételek bemutatása.
- 4.hét: Bírány, birka, kecske és vadételek ismertetése.
- 5.hét: Az étkezések befejező fogásai.
- 6.hét: Köretek, főzelékek, saláták és egyéb ételkiegészítők.
- 7.hét: Magyarország tájegységeinek jellemző ételei.
- 8.hét: Nemzetek konyhái I. (francia, német/osztrák, olasz és orosz konyha).
- 9.hét: Nemzetek konyhái II. (szláv, kínai, japán, mexikói és indiai konyha remekei).
- 10.hét: Világvallások étkezési hagyományai. Nemzetek italai.
- 11.hét: Ételek és italok felszolgálása.
- 12.hét: Összegzés, rendszerezés.
- 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, vagy szóbeli vizsgával** 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 az alábbi kettő feltétel teljesül.

1. a zárthelyi dolgozatuk jó (4), vagy jeles (5) érdemjegyű és

2. a kurzus összefoglaló kivonatát készíti el, és azt a megadott határidőig a Moodle-felületre feltölti. A teszt 60%-ban, a házi dolgozat 40%-ban számít be az érdemjegybe.

Az a hallgató, akinek nem felel meg a megajánlott jegy, annak a vizsgaidőszakban írásbeli vagy szóbeli vizsgát 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) kerülnek összeállításra. A zárthelyi dolgozat a szorgalmi időszak utolsó előtti hetében (13. hét) lesz, amely igaz-hamis, feleletválasztó, párosító, kiegészítendő és rövid kifejtős (legfeljebb 10 mondatos esszé) kérdésekből áll. **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, 2022. május 31.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus