

Tárgytematika / Course Description Gasztronómiai alapismeretek

KGNB_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): 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 korszakonkénti bemutatása, gasztronómia táplálkozástudományi vonatkozásai.
- 2.hét:** Az ételkészítés előkészítő műveletei, a nyersanyagok kiválasztása és darabolása, sűrítés, lazítás. Alaplevek, mártások.
- 3.hét:** A hideg előételek, levesek, meleg előételek, levesbetétek, halak, szárnyasok, sertés, borjú-és marhaételek bemutatása.
- 4.hét:** Bárány, 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. Fogalmakból ZH I.
- 13.hét:** Zárthelyi dolgozat II.
- 14.hét:** Pót/javító 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 (II.) legalább 61%-ban teljesíti. A hallgatóknak van lehetőségük **megajánlott vizsgajegy** megszerzésére, ha az alábbi **három feltétel**

teljesül.

1. Zárthelyi dolgozat I. - 15 fogalomból (kulináris kisszótár) elért pontszám (10 fogalom ismerete esetén a hallgató 0 pontot kap, (pót zh-t írhat a megadott időben), 11 fogalom ismerete 3 pont, 12 fogalom ismerete 6 pont, 13 fogalom ismerete 9 pont, 14 fogalom ismerete 12 pont, 15 fogalom ismerete **15 pont**

2. a zárthelyi dolgozat II. jó (4) 41-45 pont, vagy jeles (5) 46-50 pont érdemjegyű és

3. a kurzus összefoglaló kivonatát készíti el, és azt a megadott határidőig a Moodle-felületre feltölti. Ezzel 35 pont szerezhető. A szemeszter során 100 pont érhető el, amelyekből a megajánlott jegy kerül meghatározásra.

Ponthatárok (összesítve):

0-60 pont elégtelen

61-70 pont elégséges

71-80 pont közepes

81-90 pont jó

91-100 pont jeles

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 **szóbeli vizsga tételeket** a kurzus Moodle-felületén adom meg. 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 / RECOMMENDED MATERIAL

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

Borda József-Sándor László- Szabó Ernő-Szigeti Andor. Gasztronómiai lexikon. Budapest: Mezőgazda Kiadó.

ISBN.963 8160 71 3

Győrött, 2023. június 22.

Dr. Kőmíves Csaba 1

egyetemi adjunktus