

Tárgytematika / Course Description Gasztronómiai alapismeretek

KGNB_TRTM093

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2024/25/1

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, 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.
- 13.hét:** Zárthelyi dolgozat I.
- 14.hét:** Pót/javító zárthelyi dolgozat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A tantárgy oktatása **előadás** formájában történik. A félév **írásbeli, vagy szóbeli vizsgával** zárul, az aláírást a hallgató automatikusan megkapja.

A hallgatóknak van lehetőségük megajánlott jegy szerzésére, ha a zárthelyi dolgozata legalább 4 (jó), vagy 5 (jeles) érdemjegyű. A megajánlott jegy egyenlő a zárthelyi dolgozat eredményével. A TVSZ-ben leírtaknak megfelelően a szemeszter folyamán öt alkalommal tartok katalógust, melyeken való részvételért a hallgató 5 többlet pontot kaphat. 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.

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. Mezőgazda Kiadó. ISBN.963 8160 71 3

Győr, 2024. március 25.

Dr. Kőmíves Csaba

Egyetemi adjunktus