



Debreceni Egyetem Gazdaságtudományi Kar

2014/15. tanév 2. félév

Intézet neve: Vidékfejlesztés, Turizmus- és Sportmenedzsment Intézet

Szak megnevezése: Turizmus-vendéglátás BA

Tagozat: nappali

Szakirány megnevezése:

Tantárgy neve, Neptun-kódja(i): Gasztronómia 1. AV_TND120

Tantárgy óraszám: 2+0K

kreditértéke:

A tantárgy előkövetelménye(i):

A KURZUS OKTATÓI: TÁRGYFELELŐS: DR. VARGÁNÉ DR. CSOBÁN KATALIN

ASZTALOS ÁRPÁD DEBRECENI CAMPUS KFT HÁLÓZAT IGAZGATÓJA,

GYURJÁN ZSOLT KONYHAFŐNÖK AGRÁR ÉTTEREM

UDVARDY ATTILA KONYHAFŐNÖK

BONÁR CSABA AGRÁR ÉTTEREMVEZETŐ

KOTVÁSZ LÁSZLÓ ÉTTERMI MESTER

- A KURZUS CÉLJA:** A HALLGATÓ K MEGISMERTETÉSE A VENDÉGLÁTÓ EGYSÉGGEL, ÉS MÁS VENDÉGLÁTÓ EGYSÉGEK FELÉPÍTÉSÉVEL, MŰKÖDÉSÉVEL, VALAMINT FŐ CÉLUNK A HALLGATÓK KÉSŐBB A MAGÁN ILLETVE MUNKAHELYI SZFÉRÁBAN HASZNOSÍTSÁK AZ ITT SZERZETT TAPASZTALATOKAT. CÉLUNK MÉG ÉS MÉRFÖLDKÖVÜNK, AZ EGÉSZSÉGESEBB, ROSTOKBAN GAZDAG TÁPLÁLKOZÁSRA VALÓ NEVELÉS IS, MERT ÍGY TALÁN ELLENŐRZÖTT KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT, PÁR OLYAN KONYHATECHNOLÓGIAI FOGÁSSAL ÉRDEKESÉGGEL, FEL TUDJUK KELTENI AZ ÉRDEKLŐDÉST AZ ÖNÁLLÓ ÉTELKÉSZÍTÉSRE, A GYORS ÉTTERMI, FÉLKÉSZ, VALAMINT BIZONYTALAN KÉSZ ÉTELEK FOGYASZTÁSÁNAK MELLŐZÉSÉRE.

2. A KURZUS ÜTEMEZÉSE, TANANYAGA

Hét, időpont	Előadás (téma)	Gyakorlat/szeminárium
1. hét	A vendéglátó üzlet bemutatása, gépeinek, berendezéseinek, helységeinek megismerése és azok kapcsolódása. HACCP ellenőrzési rendszer elméleti és gyakorlati bemutatása. Alapvető higiénia.	
2. hét	Zöldségek, gyümölcsök előkészítésének bemutatása, valamint a belőlük készíthető köretek és technológiájuk, gabonafélék, híglevések. Táplálkozás élettani jelentőségük.	
3. hét	Szárnyas húsból készíthető ételek elkészítése, különböző konyhatechnológiai eljárások bemutatása (bundázás, bő zsírban)	

		sütés,párolás,konfitálás,roston sütés. Köreték,mártások	
4.	hét	Vizek világa:Halakból és tenger gyümölcseiből készíthető ételek bemutatása,elkészítése.	
5.	hét	Tradicionális Magyar sertéshúsból készíthető sertés ételek készítése. Történetük,eredetük.	
6.	hét	Borjúhúsból készíthető ételek,húsok részeinek bemutatása,az egyes húsrészek megfelelő konyhatechnológiai eljárással történő elkészítése.	
7.	hét	Marhahúsból készíthető ételek,húsok részeinek bemutatása,az egyes húsrészek megfelelő konyhatechnológiai eljárással történő elkészítése.	
8.	hét	Bárány és ürühúsból készíthető ételek,húsok részeinek bemutatása,az egyes húsrészek megfelelő konyhatechnológiai eljárással történő elkészítése.	
9.	hét	éttermi meleg tészták és készítési technológiájuk elsajátítása	
10.	hét	Meleg előételek készítése , Ételsorok ,menüsorok bemutatása és az étlap készítés tematikájának bemutatása. Előételek szerepe, fajtái.	
11.	hét	Hideg előételek, saláták készítése. Szerepük a gasztronómiában, szervezetre gyakorolt pozitív hatásuk. Figyelem felkeltése, és érvek ötletek az egészségesebb táplálkozásra való áttérésre neveléssel kapcsolatban.	
12.	hét	A kurzus alatt elkészített ételek átisméltése ,felkészülés a gyakorlati vizsgára	
13.	hét	Gyakorlati vizsga, a hallgatók számot adnak a kurzus alatt gyakorlatban elsajátított ételek elkészítéséből. Három fogásos menüsor elkészítése, a már bevált csoportbontásos tematikával. A hallgatók 2-3 fős csoportokra osztva készítik el a vizsga anyagot. Így megtanulnak csapatban dolgozni,és ösztönzik egymást a jobb eredmény elérése érdekében.	
14.	hét	Terítés és tányérfogás gyakorlása.	
15.	hét	Felszolgálási alapismeretek, módok a gyakorlatban	

3. **FÉLÉVKÖZI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEK:** A KURZUS SORÁN MEGTANULT ÉTELEKBŐL,LEGALÁBB HÁROM ÉTEL ELKÉSZÍTÉSE,KÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSÁNAK SZÓBELI ÉS GYAKORLATI BEMUTATÁSA.

4. **ÉRTÉKELÉS MÓDJA: OSZTÁLYZAT**

5. **KÖTELEZŐ IRODALOM: PETŐ GYULA ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK TANKÖNYVE**

6. AJÁNLOTT IRODALOM:

Tradicionális magyar konyha

Traditionelle Ungarische Küche - Traditional Hungarian Cuisine

Piri István Mesterszakács, Horváth Ilona receptjei

7. EGYÉB INFORMÁCIÓK

Debrecen, 2015. február

oktató neve
beosztása
(alíírása)

A kurzussal és a követelmények teljesítésével kapcsolatos kérdésekben a Debreceni Egyetem Tanulmányi és Vizsgaszabályzata, illetve a Gazdaságtudományi Kar kiegészítései, valamint a Debreceni Egyetem Etikai Kódexe az irányadók.