

## TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Gasztronómiai technológiai ismeretek
A tantárgy neve angol nyelven:	Culinary Technology
A tantárgy kreditértéke:	3
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-GANTEI-03-GY
A tantárgy besorolása:	kötelező
Az oktatás nyelve (ha az nem magyar):	magyar
A tantárgy gondozásáért felelős szervezeti egység:	Turizmus Intézet
A tanóra típusa és óraszám:	Gyakorlat, heti óraszám: 2, féléves óraszám: 0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

### A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

Cél: a hallgató megismerje a gasztronómia egységek üzemeltetésének napi gyakorlati feladatait, az ehhez kapcsolódó különféle munkahelyek és munkakörök tartalmát, teendőit, a tárgyi és személyi feltételek kialakításának követelményeit, jelenlegi lehetőségeit.

A kurzus végére a hallgató megfelelő készséggel és naprakész tudással rendelkezzen a vendéglátással kapcsolatos elvárásokról, ezeket képes legyen alkalmazni.

### A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A vendéglátáshoz kapcsolódó technológiai folyamatok, termékek és szolgáltatások, valamint ezek gyakorlati megvalósításához szükséges gépek, berendezések és eszközök alapszintű ismertetése, eligazodási szempontok biztosítása kiválasztásukhoz, használatukhoz.

Röviden a gasztrókultúra kialakulása, fejlődésének főbb állomásai az őskortól napjainkig (kiemelten az elmúlt 100 esztendő), főleg a konyhatechnológia és a vendéglátás szervezés, innovációs megoldásainak nézőpontjából.

Vendéglátás iránti szükséglet, piac (kereslet, kínálat, ár összefüggései).

Gasztronómiai egységek kialakításának, telepítésének szempontjai (vonzási terület, építéstechnika, megközelítés, infrastruktúra, környezetvédelem).

Vendéglátóipar technológiai helyiségei, céljuk, feladatuk, egymáshoz való kapcsolódásuk.

Gasztronómiai tevékenység (beszerzés, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás).

Legújabb gasztrotrendek.

### A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A hallgatók az első órán kiscsoportokat alakítanak (max. 2 fő egy csoport) és az elméleti anyag megismerése függvényében folyamatosan létrehoznak és üzemeltetnek egy vendéglátóipari vállalkozást, ennek fejleményeiről az előző órán kiadott szempontok szerint minden óra elején beszámolnak.

### A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:

Az értékelés formája a gyakorlati jegy. A gyakorlati jegy a hallgató egy féléven át végzett teljes gyakorlati munkáját értékeli, elméleti ismereteinek alkalmazási szintjét minősíti. A gyakorlati jeggyel értékelendő tantárgy követelményeit a hallgatónak a szorgalmi időszakban kell teljesítenie. A gyakorlati jegyet ötfokozatú skálán kell meghatározni, melynek megoszlása:

1. házi dolgozat (30% - 30 pont) - fő szempontok: folyamatos önfejlődés, a csoport tagjai között az együttműködési készség, kreativitás, nyelvi kommunikáció

2. az utolsó órán kitöltött tesztlap a tananyag legfontosabb, átfogó témáira épül. (70% - 70 pont).

Gyakorlati jegy kialakítása:

- 0 - 50 pont: elégtelen ( 1 )  
51 - 60 pont: elégséges ( 2 )  
61 - 75 pont: közepes ( 3 )  
76 - 90 pont: jó ( 4 )  
91 - 100 pont: jeles ( 5 )

**KÖTELEZŐ IRODALOM:**

- *Szálloda- és vendéglátásmenedzsment [Elektronikus dokumentum].* Akad. K., 2017
- Unger Károly: *A magyarok asztalánál : A magyar gasztronómia 1100 esztendeje.* Pallas Stúdió, 2000
- Farkasné Parrag Éva-Kovács László-Krisztán Gyula: *Vendéglátó gazdálkodás,* Műszaki Könyvkiadó, 2018, [www.mkkonyvkiado.hu](http://www.mkkonyvkiado.hu)
- Mészáros Tibor - Voleszák Zoltán: *Villásreggelitől a gálavacsoráig,* Voleszák Zoltán saját, 2021

**AJÁNLOTT IRODALOM:**

- *Szakmai vizsgára felkészítő feladattár : a vendéglátás modulrendszerű képzéséhez.* KIT, 2008
- Bádonyi Mihály: *Szakmai és üzletvezetési ismeretek a vendéglátásban,* Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző, 2018