**I.2. Tantárgyi programok, tantárgyleírások** *(a tantervi táblázatban szereplő minden tárgyról)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy neve:** Hagyományos magyar gasztronómia | **Kreditszáma:** 4 |
| **A tanóra[[1]](#footnote-1) típusa és száma:** előadás 2+0az adott félévben | |
| **A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb[[2]](#footnote-2)):** kollokvium | |
| **A tantárgy tantervi helye (hányadik félév):** 7 | |
| **Előtanulmányi feltételek *(ha vannak)*:** - | |
| **Tantárgy-leírás** : az elsajátítandó ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák tömör, ugyanakkor informáló leírása | |
| Ismeretbővítés a hagyományos magyar gasztronómia témakörében a nemzeti gasztronómiai mutatók vertikumán keresztül. Gyakorlati gondolkodásfejlesztés, vendéglátó attitűdformálás. A hallgatók ismerjék meg nemzeti gasztronómiánk alapjait, főbb jellemzőit és speciális kérdésköreit. | |
| **Tantárgyi tematika:**   1. Általános alapfogalmak: gasztronómia, nemzeti gasztronómiai mutatók 2. A hagyományos magyar gasztronómia általános jellemzése, kialakulása és változásai,elhelyezése Európában, 3. A magyar gasztronómia története, a történelem során használt nyersanyagok, az egyes korok jellemző ételei és ételkészítési eljárásai. 4. Cukrászat kialakulása és fejlődése Magyarországon 5. Szakácsmesterség kialakulása és rangja Magyarországon. Híres emberek a magyar gasztronómiában 6. A hagyományos magyar konyha alapanyagainak bemutatása. Hungarikum és biotermékek, Aranyszalag minősítés 7. A magyar konyha jellemző ételkészítési technológiái. 8. Klasszikus ételek, ételcsoportok a magyar gasztronómiában. 9. Tájegységek gasztronómiájának bemutatása – a sokszínű magyar gasztronómia 10. A hagyományos magyar ünnepkörökhöz kapcsolódió gasztronómiai szokások 11. Egyéb gasztronómiai mutatók a hagyományos magyar gasztronómiában: a magyar ételek jellemző állagállapota, a tálalás és terítés szín és formaesztétikája, hangulat, atmoszféra, vendégszeretet, étkezési rend kialakulása 12. A hagyományos magyar gasztronómiai klasszikus italai. az étel – ital társítás szabályai. 13. Hagyományos magyar gasztronómiai klasszikus intézményei, kávéházak, csárdák bemutatása, Stílusos Vidéki Éttermiség mozgalom 14. Hagyományápolás a magyar gasztronómia területén, Hungaricum törvény, Hagyományok Izek Régiók Program, Torkos Csütörtök, Az ország tortája, Hagyományőrző magyar gasztronómiai fesztiválok 15. A magyar gasztronómia jövőképe | |
| A **3-5** legfontosabb *kötelező,* illetve *ajánlott***irodalom** (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN) | |
| **Kötelező irodalom:**  Szerdi Zsuzsanna: Hagyományos magyar gasztronómia. 2015.  **Ajánlott irodalom:**  Cey-Bert Róbert – Gyula, Cey-bert Tünde: A magyar konyha filozófiája. 1983.  Dr. Ketter László: Gasztronómiánk krónikája, A magyar konyha múltja és jövője. 1985.  Halász Zoltán: 100 leghíresebb magyar recept. 1991.  Unger Károly – Kurunczi Margit: A magyarok asztalánál. 1990.  Wenesz József: A magyaros konyha 1973 | |
| **Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*)**:** Szerdi Zsauzsanna | |
| **Tantárgy oktatásába bevont oktató(k),** ha vannak(*név, beosztás, tud. fokozat*)**:** Szerdi Zsuzsanna | |

1. **Nftv. 108. §** 37. *tanóra*: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc. [↑](#footnote-ref-1)
2. pl. évközi beszámoló [↑](#footnote-ref-2)