

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3042
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Oktatás célja:

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

A **gyakorlati oktatás** fő célja az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének továbbfejlesztése.

Készség szinten tudja az ételkészítési munka folyamatát, technológiákat, technikákat. Önállóan tudja használni és alkalmazni az eszközöket az ételek elkészítésénél. Legyen gyakorlata a modern konyha, a nemzetközi konyha és a magyar konyha ételeinek elkészítésében.

Az Ételkészítés gyakorlat tantárgy ismeretanyagának elsajátítása után a hallgató képes lesz:

- a vendéglátó tevékenységhez kapcsolódó higiénia, balesetvédelmi, tűzmelegelőzési és környezetvédelmi szabályokat betartani az érvényes jogszabályoknak megfelelően;
- tevékenységét a munkakörére előírt szakmai és erkölcsi követelményeknek megfelelően végzi;
- vendéglátási tevékenységet végezni, a tanultakat felhasználni;
- a konyhai tevékenységhez szükséges tárgyi feltételeket az előírt módon használni;
- a gépek, berendezések használatára, kezelésére vonatkozó előírásokat betartani;
- az ételkészítési munkafolyamatot átlátni, saját munkáját megszervezni, a technológiai előírásokat alkalmazni;
- az esztétikus tálalni, díszíteni;

Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma

1. Tűz – és baleset megelőzési ismeretek.
A konyha berendezései, felszerelései, eszközei.
Konyhához kapcsolódó helyiségek.
2. Kevert saláták, hideg előételek
(salades composées, entrées froides)

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3042
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

3. Levesek
(bouillon, potage)
4. Meleg előételek
(entrées chaudes)
5. Halételek
(plats de poissons)
6. Háziszárnyasokból készült ételek
(plats de volaille)
7. Sertéshúsból készült ételek
(plats de porc)
8. Borjúhúsból készült ételek
(plats de veau)
9. Marhahúsból készült ételek
(plats de boeuf)
10. Bárányból és nyúlból készült ételek
(plats lapin et l'agneau)
11. Nagyvadakból és vadszárnyasokból készült ételek
(plats de gibier)
12. Éttermi meleg tészták
(pâtes chaudes)
13. Tányérdesszertek

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3042
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

(desserts)

14. Gyakorlati vizsga
15. Elméleti vizsga

Számonkérési és értékelési rendszere:

A tantárgy oktatásának időterve

- Heti 4 tanóra – 15 alkalom ételkészítés gyakorlat;
- **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**
- az ételkészítési gyakorlatról – 8 órát lehet távol a hallgató, elfogadott igazolással.
- A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Minden egyéb – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 12 óra hiányzási lehetőségbe.
A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

Évközi ellenőrzés módja

Minden alkalommal elméleti felkészültség és gyakorlati tudásfelmérés, az addig tanult technológiák begyakorlásának ellenőrzése.

Számonkérés módja

A gyakorlatokon a feladatok megoldását, a felkészültséget, a hozzáállást, az adott szituációk megoldását, a házi munkák tartalmát értékeljük. A hallgatók minden alkalommal szóbeli értékeléssel alátámasztott érdemjegyet kapnak.

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek
Tárgykód:	ALIFVA3042
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

A **félévi aláírás feltétele**: a teljesített gyakorlatok száma, a teljesített és értékelt házi munka.
A **gyakorlati jegy** a félév során szerzett érdemjegyek, és a vizsgaeredmények alapján kerül kialakításra.

Kötelező irodalom:

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek
Szakkönyvek, szakfolyóiratok