

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1221
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Oktatás célja:

1. 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:

2. A tantárgy tartalma

1. **Tűz- és baleset megelőzés. Higiéniai előírások. A tankonyha működési rendje.**

2. **Hideg előételek, saláták**

3. **Levesek**

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1221
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Tantárgy tartalma:

4. ***Meleg előételek***
5. ***Halételek***
6. ***Háziszárnyasokból és belsőségekből készült ételek***
7. ***Sertéshúsból, és belsőségekből készült ételek***
8. ***Borjúhúsból és belsőségekből készült ételek***
9. ***Marhahúsból készült ételek***
10. ***Bárány, ürü, kecske és házinyúlból készült ételek***
11. ***Nagyvadakból és vadszárnyasokból készült ételek***
12. ***Éttermi meleg tészták***
13. ***Tányérdesszertek***

Számonkérési és értékelési rendszere:

3. **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!

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1221
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/16/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

Minden egyéb hivatalos, Intézményi kikérővel igazolt távolmaradás beszámít az összesen 12 óra hiányzási lehetőségbe.

4. Évközi ellenőrzés módja

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

5. Számonkérés módja

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

A **félévi aláírás feltétele**: a teljesített gyakorlatok száma, a teljesített és értékelt házi munka.

A **gyakorlati jegy** a félév során szerzett érdemjegyek alapján kerül kialakításra.

Kötelező irodalom:

6. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Szalai Zoltán: Tematikus receptek az ételkészítési ismeretek oktatásához I-II (E-lap)

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek