

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1222
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:

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 megelőzés
Konyhai technológiák ismételése
2. Hideg előételek
Levesek
Halételek
Befejező fogások

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1222
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:

3. Hideg előételek
Levesek
Házi szárnyasokból készült ételek
Befejező fogások
4. Levesek
Meleg előételek
Sertéshúsból készült ételek
Befejező fogások
5. Levesek
Meleg előételek
Borjúhúsból készült ételek
Befejező fogások
6. Hideg előételek
Meleg előételek
Marhahúsból készült ételek
Befejező fogások
7. Hideg előételek
Meleg előételek
Bárány és ürühúsból készült ételek
Befejező fogások
8. Levesek
Meleg előételek
Vadhúsokból készült ételek
Befejező fogások
9. Hideg előételek
Levesek

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1222
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:

- Halételek
- Befejező fogások

- 10. Hideg előételek
- Levesek
- Házi szárnyasokból készült ételek
- Befejező fogások

- 11. Levesek
- Meleg előételek
- Sertéshúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 12. Levesek
- Meleg előételek
- Borjúhúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 13. Hideg előételek
- Meleg előételek
- Marhahúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 14. Hideg előételek
- Meleg előételek
- Bárány és ürühúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 15. Vizsga

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ALIFVSA1222
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:

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. 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:

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek