

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2051
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 II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2051
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 belsejéből készült ételek***
7. ***Sertéshúsból, és belsejéből készült ételek***
8. ***Borjúhúsból és belsejéből 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!

Minden egyéb hivatalos, Intézményi kikérővel igazolt távolmaradás beszámít az összesen 12

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALIFÜSA2051
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:

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