

Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek III.
Tárgykód:	ALIFÜSA2061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	
Tárgy féléves óraszám:	

Oktatás célja:

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

- Ř Az ételkészítés I.-II. során feldolgozott, és elsajátított ismeretanyag bővítése.
- Ř A feldolgozott szakmai ismeretek szintetizálása.
- Ř A gyakorlati oktatás módszertanának feldolgozása.
- Ř Az ételkészítési gyakorlatokon alkalmazható munkaformák elsajátítása.

Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma

1-4. Az ételkészítési gyakorlatok tervezése, adminisztrációja

5-8. Menü összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése. Algoritmus, óravázlat, gyakorlati napló vezetése, ellenőrzése.

9-12. A munkaformák variációiból adódó lehetőségek.

13-16. Gyakorlatvezetés, analízis, szintetizálás.

A tantárgy oktatásának időterve

- 4 tanóra – 4 alkalom

Számonkérési és értékelési rendszere:

Évközi ellenőrzés módja

A félévi aláírás feltétele: a teljesített gyakorlatok száma, értékelt házi dolgozat

Tárgytematika

Félév:	2011/12/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek III.
Tárgykód:	ALIFÜSA2061
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	
Tárgy féléves óraszám:	

Számonkérési és értékelési rendszere:

Évközi jegy: gyakorlati vizsga

Kötelező irodalom:

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Zsolnay Gábor: Az ételkészítési ismeretek tanítása