

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Vendéglátó gyakorlatok oktatásának módszertana I.
Tárgykód:	ALIFÜSA2081
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

Ř Az iskolarendszerű gyakorlati oktatáshoz szükséges korszerű szakmai, valamint pedagógiai ismeretek elsajátítása

Ř A szakiránynak megfelelő módszertani ismeretek feldolgozása, gyakoroltatása

Ř A megszerzett szakmai tapasztalatok adaptálása az oktatói tevékenységben

Ř A gyakorlatok vezetése során alkalmazható munkaformák feldolgozása

Tantárgy tartalma:

1. A tantárgy tartalma

1-2. Az ételkészítési gyakorlatok tantárgy tanítási-tanulási folyamata

3-4. A gyakorlatok tervezése, adminisztrációja

5-6. A szakoktató felkészülése a gyakorlati foglalkozásokra

7-8. Alkalmazott munkaformák

Számonkérési és értékelési rendszere:

3. A tantárgy oktatásának időterve

- 2 tanóra – 4 alkalom

4. Évközi ellenőrzés módja

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

Évközi jegy: gyakorlati vizsga

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Vendéglátó gyakorlatok oktatásának módszertana I.
Tárgykód:	ALIFÜSA2081
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

Kötelező irodalom:

5. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Zsolnay Gábor: Az ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása