

# Tárgytematika

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév:                   | 2013/14/1                   |
| Tárgynév:                | Különleges étel-italismeret |
| Tárgykód:                | ALIFÜSA2171                 |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                        |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin     |
| Tárgy követelménye:      | Évközi jegy                 |
| Tárgy heti óraszám:      | 0/0/0                       |
| Tárgy féléves óraszám:   | 6/0/0                       |

---

Oktatás célja:

## **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

- Ř A szakmai tantárgyakban feldolgozott és elsajátított ismeretanyag bővítése.
- Ř A külföldi konyhák specialitásainak megismerése, elkészítése.
- Ř Ételkészítés a vendég asztalánál, salátakeverés, flambírozás.
- Ř Az italkészítési technikák elsajátítása, a kevert italok szervírozása.
- Ř A külföldi italkülönlegességek megismerése.

Tantárgy tartalma:

## **A tantárgy tartalma**

- 1-2. Elméleti felkészülés az elkészítendő különleges ételekre
- 3-4. Menü összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 5-6. Az italkészítés szabályai, munkafolyamata.
- 7-8. Italsor összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 9-15. 1. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása
- 16-22. 2. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása

Számonkérési és értékelési rendszere:

## **A tantárgy oktatásának időterve**

- **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**
- A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Minden egyéb – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 6 óra hiányzási lehetőségbe.  
A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

## Tárgytematika

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév:                   | 2013/14/1                   |
| Tárgynév:                | Különleges étel-italismeret |
| Tárgykód:                | ALIFÜSA2171                 |
| Felelős szervezet neve:  | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24                        |
| Tárgyfelelős neve:       | Régaiszné Vajda Katalin     |
| Tárgy követelménye:      | Évközi jegy                 |
| Tárgy heti óraszám:      | 0/0/0                       |
| Tárgy féléves óraszám:   | 6/0/0                       |

---

Számonkérési és értékelési rendszere:

### Évközi ellenőrzés módja

A projekt-est lebonyolítása elégedettségi szintmérő kérdőív alapján kerül pontozásra.  
Az értékelésbe beleszámít az előkészítés, szervezés, és elvégzett munka szakmai színvonala.

A **félévi aláírás feltétele**: a teljesített gyakorlatok száma, a teljesített és értékelt projekt-est.

Kötelező irodalom:

### Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Peter Bohrmann: Nagy koktéلكönyv  
Peter Schmoeckel: Klasszikus koktélok  
Michel Maincent: Cuisine de reference  
Cuisine Internationale-Racettes