

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Vendéglátás tanüzemi gyakorlat
Tárgykód:	ALIFÜSA2241
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:	0/30/0

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.

Tantárgy tartalma:

1. A tantárgy tartalma

1. Tűz – és baleset megelőzési ismeretek.
A konyha berendezései, felszerelései, eszközei.
Konyhához kapcsolódó helyiségek.
2. Kevert saláták, hideg előételek
(salades composées, entrées froides)
3. Levesek
(bouillon, potage)
4. Meleg előételek
(entrées chaudes)
5. Halételek
(plats de poissons)
6. Háziszárnyasokból készült ételek
(plats de volaille)

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Vendéglátás tanüzemi gyakorlat
Tárgykód:	ALIFÜSA2241
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:	0/30/0

Tantárgy tartalma:

7. Sertéshúsból készült ételek (plats de porc)
8. Borjúhúsból készült ételek (plats de veau)
9. Marhahúsból készült ételek (plats de boeuf)
10. Bárányból és nyúlból készült ételek (plats lapin et l'agneau)
11. Nagyvadakból és vadszárnyasokból készült ételek (plats de gibier)
12. Éttermi meleg tészták (pâtes chaudes)
13. Tányérdesszertek (desserts)
14. Gyakorlati vizsga
15. Elméleti vizsga

Számonkérési és értékelési rendszere:

3. Számonkérés módja

A gyakorlatokon a feladatok megoldását, a felkészültséget, a hozzáállást, az adott szituációk megoldását, a házi munkák tartalmát értékeljük. A hallgatók minden alkalommal szóbeli

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Vendéglátás tanüzemi gyakorlat
Tárgykód:	ALIFÜSA2241
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:	0/30/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

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, és a vizsgaeredmények alapján kerül kialakításra.

Kötelező irodalom:

3. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek
Szakkönyvek, szakfolyóiratok