

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

ALITVA1322

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Szalai Zoltán

**Félév / Semester:** 2016/17/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 0/12/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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;
- esztétikusan tálalni, díszíteni

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### A tantárgy tartalma

1. Tűz és baleset megelőzés  
Konyhai technológiák
2. Főételek  
Befejező fogások
3. Levesek  
Főételek  
Befejező fogások
4. Levesek  
Meleg előételek – köretek  
Befejező fogások
5. Levesek  
Sertéshús ételek
6. Meleg előételek  
Sertéshús ételek  
Befejező fogások
7. Meleg előételek – mártások

Halételek  
Befejező fogások  
8.Hideg előételek  
Borjúhús ételek  
9.Levesek  
Báránnyhús ételek  
Befejező fogások  
10.Levesek  
Háziszárnyasokból készült ételek  
Befejező fogások  
11.Levesek  
Marhahús ételek  
Befejező fogások  
12.Meleg előételek – meleg mártások  
Befejező ételek  
13.Levesek  
Hideg előételek  
Befejező fogások  
14.ISMÉTLÉS  
15.VIZSGA

**A tantárgy oktatásának időterve:**

-Heti 3 tanóra – 15 alkalom ételkészítés gyakorlat;

-A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!

-az ételkészítési gyakorlatról – 6 órát lehet távol a hallgató, elfogadott igazolással.

-A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Minden egyéb hivatalos, Intézményi kikérővel igazolt távolmaradás beszámít az összesen 9 óra hiányzási lehetőségbe.

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

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 / OBLIGATORY MATERIAL**

**Ajánlott jegyzetek, irodalomjegyzék:**

Szalai Zoltán: Tematikus receptek az ételkészítési ismeretek oktatásához I-II (E-lap)

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek