

Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALITVA3152
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/12/0

Oktatás célja:

A **gyakorlati oktatás** fő célja az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének továbbfejlesztése.

Készségszinten 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 higiéniai, 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:

1. Tűz-és baleset megelőzés
Konyhai technológiák ismételése
2. Főételek
Befejező fogások
3. Levesek
Befejező fogások
4. Sertéshúsból készült ételek
Befejező fogások
5. Meleg előételek

Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALITVA3152
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/12/0

Tantárgy tartalma:

- Borjúhúsból készült ételek
- 6. Hideg előételek
Befejező fogások
- 7. Meleg előételek
Bárány és ürühúsból készült ételek
- 8. Levesek
Vadhúsokból készült ételek
- 9. Halételek
Befejező fogások
- 10. Levesek
Háziszárnyasokból készült ételek
- 11. Sertéshúsból készült ételek
Befejező fogások
- 12. Meleg előételek
Befejező fogások
- 13. Hideg előételek
Meleg előételek
- 14. Meleg előételek
Befejező fogások
- 15. Vizsga

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II.
Tárgykód:	ALITVA3152
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/12/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!

A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Évközi ellenőrzés módja

Minden alkalommal elméleti felkészültség és gyakorlati tudásfelmérés, az addig tanult technológiák begyakorlásának ellenőrzése.

Számonkérés módja

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:

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek