

Tárgytematika / Course Description

Ételkészítési ismeretek II.

ALITVA3152

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/9/0

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 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 / DESCRIPTION

1. Tűz-és baleset megelőzés
Konyhai technológiák ismétlése
2. Főételek
Befejező fogások
3. Levesek
Befejező fogások
4. Sertéshúsból készült ételek
Befejező fogások
5. Meleg előételek
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 / ASSESSMENT'S METHOD

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 / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek
