

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3041
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## 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.

**Az Ételkészítés gyakorlat tantárgy ismeretanyagának elsajátítása után a hallgató képes lesz:**

- a vendéglátó tevékenységhez kapcsolódó higiénia, balesetvédelmi, tűzmegeelőzési 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;
- az esztétikus tálalni, díszíteni;

## Tantárgy tartalma:

### 2. A tantárgy tartalma

1. **Tűz- és baleset megelőzés. Higiéniai előírások. A tankonyha működési rendje.**
2. **Hideg előételek, saláták**
3. **Levesek**

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3041
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

4. ***Meleg előételek***
  5. ***Halételek***
  6. ***Háziszárnyasokból és belsőségekből készült ételek***
  7. ***Sertéshúsból, és belsőségekből készült ételek***
  8. ***Borjúhúsból és belsőségekből készült ételek***
  9. ***Marhahúsból készült ételek***
  10. ***Bárány, ürü, kecske és házinyúlból készült ételek***
  11. ***Nagyvadakból és vadszárnyasokból készült ételek***
  12. ***Éttermi meleg tészták***
  13. ***Tányérdesszertek***
3. **A tantárgy oktatásának időterve**
- Heti 4 tanóra – 15 alkalom ételkészítés gyakorlat;
  - **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**
  - az ételkészítési gyakorlatról – 8 órát lehet távol a hallgató, elfogadott igazolással.
  - A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Minden egyéb hivatalos, Intézményi kikérővel igazolt távolmaradás beszámít az összesen 12 óra hiányzási lehetőségbe.

# Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3041
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/4/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### 4. Évközi ellenőrzés módja

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

### 5. 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:

### 6. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek