

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Különleges étel- italismeret
Tárgykód:	ANIFVB3141
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Oktatás célja:

### **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései**

- Ř A szakmai tantárgyakban feldolgozott és elsajátított ismeretanyag bővítése.
- Ř A külföldi konyhák specialitásainak megismerése, elkészítése.
- Ř Ételkészítés a vendég asztalánál, salátakeverés, flambírozás.
- Ř Az italkészítési technikák elsajátítása, a kevert italok szervírozása.
- Ř A külföldi italkülönlegességek megismerése.

## Tantárgy tartalma:

### **A tantárgy tartalma**

- 1-2. Elméleti felkészülés az elkészítendő különleges ételekre
- 3-4. Menü összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 5-6. Az italkészítés szabályai, munkafolyamata.
- 7-8. Italsor összeállítása. Anyaghányadok, kalkulációk készítése.
- 9-15. 1. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása
- 16-22.2. Projekt-est megszervezése, lebonyolítása

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### **A tantárgy oktatásának időterve**

- Heti 2 tanóra – 11 alkalom
- **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Különleges étel- italismeret
Tárgykód:	ANIFVB3141
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Számonkérési és értékelési rendszere:

- A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!

Minden egyéb – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 6 óra hiányzási lehetőségbe.

A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

### Évközi ellenőrzés módja

A projekt-est lebonyolítása elégedettségi szintmérő kérdőív alapján kerül pontozásra.

Az értékelésbe beleszámít az előkészítés, szervezés, és elvégzett munka szakmai színvonala.

A **félévi aláírás feltétele:** a teljesített gyakorlatok száma, a teljesített és értékelt projekt-est.

## Kötelező irodalom:

### Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Peter Bohrmann: Nagy koktélkönyv

Peter Schmoeckel: Klasszikus koktélok

Michel Maincent: Cuisine de reference

Cuisine Internationale-Racettes