

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ANIFVSA1222
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Oktatás célja:

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, 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;
- az esztétikus tálalni, díszíteni;

Tantárgy tartalma:

A tantárgy tartalma

1. Tűz-és baleset megelőzés
Konyhai technológiák ismételése
2. Hideg előételek
Levesek
Halételek
Befejező fogások
3. Hideg előételek

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ANIFVSA1222
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Tantárgy tartalma:

- Levesek
- Házi szárnyasokból készült ételek
- Befejező fogások

- 4. Levesek
- Meleg előételek
- Sertéshúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 5. Levesek
- Meleg előételek
- Borjúhúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 6. Hideg előételek
- Meleg előételek
- Marhahúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 7. Hideg előételek
- Meleg előételek
- Bárány és ürühúsból készült ételek
- Befejező fogások

- 8. Levesek
- Meleg előételek
- Vadhúsokból készült ételek
- Befejező fogások

- 9. Hideg előételek
- Levesek
- Halételek

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ANIFVSA1222
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Tantárgy tartalma:

- Befejező fogások
- 10. Hideg előételek
Levesek
Házi szárnyasokból készült ételek
Befejező fogások
- 11. Levesek
Meleg előételek
Sertéshúsból készült ételek
Befejező fogások
- 12. Levesek
Meleg előételek
Borjúhúsból készült ételek
Befejező fogások
- 13. Hideg előételek
Meleg előételek
Marhahúsból készült ételek
Befejező fogások
- 14. Hideg előételek
Meleg előételek
Bárány és ürühúsból készült ételek
Befejező fogások
- 15. Vizsga

Számonkérési és értékelési rendszere:

A tantárgy oktatásának időterve

Tárgytematika

Félév:	2012/13/1
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek II. (gyakorlat)
Tárgykód:	ANIFVSA1222
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

- 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 – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 12 óra hiányzási lehetőségbe.

A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

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