

Tárgytematika

Félév:	2013/14/1
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 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:

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

Tárgytematika

Félév:	2013/14/1
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
Háizsárnyasokból 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

Tárgytematika

Félév:	2013/14/1
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:

Halételek
Befejező fogások

10. **Hideg előételek**
Levesek
Háziszárnyasokból 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**

Tárgytematika

Félév:	2013/14/1
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:

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

A távolmaradás csak táppénzes orvosi igazolással igazolható.

Számonkérési és értékelési rendszere:

3. Évközi ellenőrzés módja

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

4. 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:

3. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Étélkészítési ismeretek