

# Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANITVA1322
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
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, 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. A tantárgy tartalma

1. **Tűz- és baleset megelőzés. Higiéniai előírások. A tankonyha működési rendje.**
2. **Az alapanyagok előkészítése, darabolása**
3. **Alaplevek, íz- és zamatkivonatok**
4. **Kevert saláták, hideg előételek**
5. **Egyszerű sűrített levesek, krém- és pürélevesek**
6. **Főzelékek, köretek**
7. **Egyszerű meleg mártások, francia alapmártások**
8. **Meleg előételek**

# Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANITVA1322
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

9. **Halételek**
  10. **Házi szárnyasokból készült ételek és köreik**
  11. **Sertéshúsból készült ételek és köreik**
  12. **Egyéb húsételek és köreik**
  13. **Éttermi meleg tészták**
  14. **Tányérdesszertek**
  15. **Számonkérés, záróvizsga**
- 
3. **A tantárgy oktatásának időterve**
    - **Heti 3 tanóra – 15 alkalom ételkészítés gyakorlat;**
    - **A GYAKORLATOKON VALÓ RÉSZVÉTEL KÖTELEZŐ!**
    - **az ételkészítési gyakorlatról – 6 órát lehet távol a hallgató, elfogadott igazolással.**
    - **A gyakorlat pótlására nincs lehetőség!**

**Minden egyéb hivatalos, Intézményi kikérővel igazolt távolmaradás beszámít az összesen 9 óra hiányzási lehetőségbe.**

## 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.

# Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Ételkészítési ismeretek I.
Tárgykód:	ANITVA1322
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Szalai Zoltán
Tárgy követelménye:	Évközi jegy
Tárgy heti óraszám:	0/3/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Kötelező irodalom:

### 3. Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék

Szalai Zoltán: Tematikus receptek az ételkészítési ismeretek oktatásához I-II (E-lap)  
Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek