

Tárgytematika / Course Description

Ételkészítési ismeretek I.

ANITVA1322

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2015/16/2

Beszámolási forma /

Assesment: Évközi jegy

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/3/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A gyakorlati oktatás fő célja az elméleti tantárgyakban megszerzett ismeretanyag alkalmazási képességének továbbfejlesztése.

Készségszinten 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 Étélkészítés 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;
- esztétikusan tálalni, díszíteni

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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 (sűrítési eljárások)
6. Főzelékek, köretek (sűrítési eljárások)
7. Egyszerű meleg mártások, francia alapmártások (képzett mártások)
8. Meleg előételek (tálalás, díszítés)
9. Halételek
10. Háziszárnyasokból készült ételek és köretek. (bundázási módok)
11. Sertéshúsból készült ételek és köretek
12. Egyéb húsételek és köretek
13. Éttermi meleg tészták

14.Tányérdesszertek

15.Számonkérés, záróvizsga

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 / ASSESSMENT'S METHOD

Évközi ellenőrzés módja:

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

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 / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott jegyzetek, irodalomjegyzék:

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek

Szalai Zoltán

2016. február 1.