

Tárgytematika / Course Description

Ételkészítési ismeretek I.

ANITVA1322

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

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.

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 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
Konyhai technológiák
2. Főételek
Befejező fogások
3. Levesek
Főételek
Befejező fogások
4. Levesek
Meleg előételek – köretek
Befejező fogások
5. Levesek
Sertéshús ételek
6. Meleg előételek
Sertéshús ételek
Befejező fogások

7. Meleg előételek – mártások
Halételek
Befejező fogások
8. Hideg előételek
Borjúhús ételek
9. Levesek
Báránycsontleves ételek
Befejező fogások
10. Levesek
Hájszárnyasokból készült ételek
Befejező fogások
11. Levesek
Marhahús ételek
Befejező fogások
12. Meleg előételek – meleg mártások
Befejező ételek
13. Levesek
Hideg előételek
Befejező fogások
14. ISMÉTLÉS
15. VIZSGA

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 távollmaradás 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
