

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek II.

ANITVA3152

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 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 / DESCRIPTION

#### A tantárgy tartalma

1. Tűz-és baleset megelőzés  
Konyhai technológiák ismételése
2. Főételek  
Befejező fogások
3. Levesek  
Befejező fogások

4. Sertéshúsból készült ételek  
Befejező fogások
5. Meleg előételek  
Borjúhúsból készült ételek
6. Hideg előételek  
Befejező fogások
7. Meleg előételek  
Bárány és ürühúsból készült ételek
8. Levesek  
Vadhúsokból készült ételek
9. Halételek  
Befejező fogások
10. Levesek  
Háziszárnyasokból készült ételek
11. Sertéshúsból készült ételek  
Befejező fogások
12. Meleg előételek  
Befejező fogások
13. Hideg előételek  
Meleg előételek
14. Meleg előételek  
Befejező fogások
15. Vizsga

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

### 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 – a tanszék által szervezett rendezvényről való igazolt távolmaradás ideje beszámít az összesen 9 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 / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzék**

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

Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek