

Tárgytematika / Course Description

Ételkészítési ismeretek II.

ANITVA3152

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2019/20/1

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

Tantárgy tematikája, rövid tartalma

1.hét	Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. Technológiai ismeretek ismétlése.
2.hét	Hideg előételek, levesek, halételek, befejező fogások (menü készítése)
3.hét	Hideg előételek, levesek, szárnyasokból készíthető ételek, befejező fogások (menü készítése)
4.hét	Levesek, meleg előételek, sertéshúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
5.hét	Levesek, meleg előételek, borjúhúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
6.hét	Hideg előételek, meleg előételek, marhahúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
7.hét	Hideg előételek, meleg előételek, ürühúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
8.hét	Levesek, meleg előételek, vadhúsokból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
9.hét	Hideg előételek, levesek, halételek, tányérdesszert (menü készítése)
10.hét	A francia konyha fogásai
11.hét	Az olasz konyha fogásai
12.hét	Az orosz konyha fogásai
13.hét	A görög konyha fogásai
14.hét	Az erdélyi konyha fogásai

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

Az ellenőrzési és értékelési eljárások (mit, milyen módon, ...)	Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése.
A tantárgy követelményei (a KKK alapján konkrét szakmai követelmények...az ellenőrzés főbb területeire koncentrálna)	
A szak, szakirány/specializáció neve 1.	Turizmus-vendéglátás, alapképzési szak
KKK-ban megjelölt ismeret/tantárgycsoport	Ismerje a vendéglátás speciális feladatait, az irányításhoz, szervezéshez szükséges tevékenységeket.
Tudás	Sajátítsa el az ételkészítési technológiák sajátos alkalmazási lehetőségeit.
Képesség	Legyen képes alkotó, kreatív megoldásokra, önálló munkavégzésre.
Attitűd	Csoportos munkavégzés során konstruktív, kezdeményező magatartást tanúsítson.

Autonómia, felelősségvállalás	Tudatosan vállalja, és közvetíti szakmája etikai normáit.
----------------------------------	---

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