

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

TANTÁRGY: ÉTEL ÉS ITALISMERET
TANÍTOTT SZAKIRÁNY: TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS
TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 11. ÉVFOLYAM, I./II FÉLÉV
TANÍTOTT ÓRASZÁM: 172 / ÉV

I félév

Italok csoportosítása, ismertetése
Borok
Szénsavas borok
Sörök
Párlatok
Likőrök
Kávék, kávékülönlegességek
Tea
Üdítők
Ásványvizek
Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

II. félév

Konyhatechnológiai alapismeretek
Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata
Hideg előételek
levesek
meleg előételek
Főzelékek
Köreték
Mártások
Saláták
Dresszingek

Osztályozó vizsga	írásbeli	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	