

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2019/20/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 9/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Kötelező irodalom	Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet)
Ajánlott irodalom	Lukács_Oriskó-Sándor-Zsolnay Ételkészítési ismeretek
A tantárgy célja (2-3 mondatban).	A hallgató ismerje meg az ételkészítéssel kapcsolatos higiéniai előírásokat. Önállóan alkalmazza a gyakorlatok során meismert előkészítési műveleteket. Szerezzen jártasságot az ételkészítési technológiákban. Legyen tájékozott a tálalási és díszítési trendekben.
Tantárgy tematikája, rövid tartalma	
1.hét	Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. A tankönyh működési rendje.
2.hét	Az alapanyagok előkészítése, tisztítása, darabolási módjai.
3.hét	Íz - és zamatkivonatok, alaplevek.
4.hét	Kevert saláták, hideg előételek.
5.hét	Egyszerű sűrített levesek, krém- és pürélevesek.
6.hét	Főzelékfélék, köretek.
7.hét	Meleg alapmártások és képzett mártásai.
8.hét	Meleg előételek
9.hét	Édesvízi- és tengeri halételek.
10.hét †	Szárnyasokból készített ételek és köretek.
11.hét †	Sertéshúsból készített ételek és köretek.
12.hét †	Egyéb húsételek és köretek.
13.hét †	Éttermi meleg tészták.
14.hét †	Tányérdesszertek.

Az ellenőrzési és értékelési eljárások (mit, milyen módon, ...)	Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése.
Az alábbi rész (kompetenciák) az érintett szakok számának megfelelően tovább bővíthető ill. szűkíthető	
A tantárgy követelményei (a KKK alapján konkrét szakmai követelmények...az ellenőrzés főbb területeire koncentrálva)	
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.
A tantárgy követelményei (a KKK alapján konkrét szakmai követelmények...az ellenőrzés főbb területeire koncentrálva)	
A szak, szakirány/specializáció neve 2.	Turizmus-vendéglátás, felsőoktatási szakképzés
KKK-ban megjelölt ismeret/tantárgycsoport	Legyen alkalmas a fogyasztói igények feltárására, megértésére, a színvonalas szolgáltatások megvalósítására.
Tudás	Tudja alkalmazni a vendéglátásra vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírásokat, ételkészítési technológiákat. Szakszerűen használja a konyhai gépeket, berendezéseket.
Képesség	Képes ellátni a vendéglátás szakterületeinek sajátos feladatait.
Attitűd	Csoportos munkavégzés során konstruktív, kezdeményező magatartást tanúsítson.
Autonómia, felelősségvállalás	Tudatosan vállalja, és közvetíti szakmája etikai normáit.

## TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

---

**SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

---

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**