

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

KGLB\_TRTM039

**Tárgyfelelős neve /**
**Teacher's name:** Szalai Zoltán

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**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 tankonyha 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, köretetek.
7.hét	Meleg alapmártások és képzett mártásaik.
8.hét	Meleg előételek
9.hét	Édesvízi- és tengeri halételek.

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

## TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL