

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek II.

KGNB\_TRTM002

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

Az Ételkészítési ismeretek I. tárgyra alapozva, elmélyíteni azokat a speciális munkafolyamatokat, amelyek megteremtik az önálló szervezési, irányítási feladatok ellátásának feltételeit.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. Technológiai ismeretek ismételése.

Hideg előételek, levesek, halételek, befejező fogások (menü készítése)

Hideg előételek, levesek, szárnyasokból készíthető ételek, befejező fogások (menü készítése)

Levesek, meleg előételek, sertéshúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)

Levesek, meleg előételek, borjúhúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)

Hideg előételek, meleg előételek, marhahúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
Hideg előételek, meleg előételek, ürühúsból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
Levesek, meleg előételek, vadhúsokból készült ételek, befejező fogások (menü készítése)
Hideg előételek, levesek, halételek, tányérdesszert (menü készítése)
A francia konyha fogásai
Az olasz konyha fogásai
Az orosz konyha fogásai
A görög konyha fogásai
Az erdélyi konyha fogásai

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

A tantárgy követelményei (a KKK alapján konkrét szakmai követelmények...az ellenőrzés főbb területeire koncentrálva)	
A szak, szakirány/speci alizáció 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.
Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése.	

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom	Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet)
Ajánlott irodalom	Lukács_Oriskó-Sándor-Zsolnay Ételkészítési ismeretek