

Tárgytematika / Course Description**Ételkészítési ismeretek I.****KGNB_TRTM039****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Szalai Zoltán**Félév / Semester:** 2019/20/2**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 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 TARTALMA / DESCRIPTION

Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. A tankönyv működési rendje.

Az alapanyagok előkészítése, tisztítása, darabolási módjai.

Íz - és zamatkivonatok, alaplevek.

Kevert saláták, hideg előételek.

Egyszerű sűrített levesek, krém- és pürélevesek.

Főzelékfélék, köretetek.

Meleg alapmártások és képzett mártásai.

Meleg előételek

Édesvízi- és tengeri halételek.

Szárnyasokból készített ételek és köreteik.

Sertéshúsból készített ételek és köreteik.

Egyéb húsételek és köreteik.

Éttermi meleg tészták.

Tányérdesszertek.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése. A félév gyakorlati jeggyel zárul.

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.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet)
Lukács_Oriskó-Sándor-Zsolnay Étélkészítési ismeretek