

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM039

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

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**Beszámolási forma /**
**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**
**Teaching hours(week):** 0/3/0

**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 tankonyha működési rendje.
Az alapanyagok előkészítése, tisztítása, darabolási módjai.
Íz - és zamatkivonatok, alaplevek.
Kevert saláták, hideg előételek.
Egyszerű sűrített levesek, krém- és pürélevesek.
Főzelékfélék köretek

### 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 koncentrálnva)	
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.

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet)