

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM039

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2021/22/2

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 megismert előkészítési műveleteket. Szerezzen jártasságot az ételkészítési technológiákban. Legyen tájékozott a tálalási és díszítési trendekben.

A tantárgy követelményei	
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.

### 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.
<i>Főzelékfélék köretek</i>

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

Az ellenőrzési és értékelési	Gyakorlatonként az elméleti felkészültség és a megismert technikák alkalmazásának értékelése. Az értékelés a higiéniai, technológiai, minőségi és tálalási szempontok
------------------------------	---

Az aláírás feltétele	A gyakorlatokon 80 %-os megjelenés és aktív, kooperatív közreműködés
Javítási lehetőség	A tárgy jellegéből adódóan, az elégtelen gyakorlati jegy kizárható. Ennek megvalósításáért a gyakorlatot vezető oktató a felelős
Pótlási lehetőség	A tárgy jellegéből adódóan, pótlásra nincsen mód. Indokolt esetben lehetőség van a párhuzamos csoportokban részt venni a foglalkozáson

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Kötelező irodalom	Szalai Zoltán ÉKT (E-jegyzet, prezentáció, Moodle felület)
-------------------	--