

## Tárgytematika / Course Description

### Ételkészítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM039

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Szalai Zoltán

**Félév / Semester:** 2022/23/2

**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

t  
a  
n  
t  
á  
r  
g  
y  
k  
ö  
v  
e  
t  
e  
l  
m  
é  
n  
y  
e  
i

A  
T  
S  
U  
Z  
R  
A  
K  
N  
M  
U  
S  
S  
Z  
-  
A  
K  
E  
R  
N  
E  
N  
E  
N  
G  
Y  
A  
S  
P  
R  
E  
S  
C  
S  
R  
A  
S  
T  
A  
R  
T  
P  
O  
N  
T  
U  
M  
E  
S  
Z  
E  
S  
V  
E  
Z  
E  
A  
K  
I  
.



S  
a  
j  
á  
t  
t  
í  
t  
s  
a  
  
e  
l  
a  
z  
  
é  
t  
e  
l  
k  
é  
s  
z  
í  
t  
é  
s  
i  
t  
e  
c  
h  
n  
o  
l  
ó  
g  
i  
á  
l  
k  
  
s  
a  
j  
á  
t  
t  
o  
s  
  
a  
l  
k  
a  
l  
m

L  
e  
g  
y  
e  
n  
  
k  
é  
p  
e  
s  
  
a  
l  
k  
o  
t  
ó  
  
,  
k  
r  
e  
a  
t  
í  
v  
K  
é  
n  
t  
e  
s  
s  
é  
l  
é  
s  
s  
o  
k  
r  
a  
  
,  
ö  
n  
á  
l  
l  
ó  
  
m  
u  
n  
k  
a  
v  
é

C  
s  
o  
p  
o  
r  
t  
o  
s  
  
m  
u  
n  
k  
a  
v  
é  
g  
z  
é  
s  
  
s  
o  
r  
á  
n  
  
k  
o  
n  
s  
t  
r  
u  
k  
t  
í  
v  
ű  
k  
e  
z  
d  
e  
m  
é  
n  
y  
e  
z  
ő  
  
m  
a

T  
u  
d  
a  
t  
o  
s  
a  
n  
  
v  
á  
l  
A  
l  
l  
u  
a  
r  
l  
o  
n  
a  
o  
h  
e  
r  
s  
e  
k  
ö  
f  
ö  
n  
y  
e  
l  
e  
t  
t  
i  
o  
r  
s  
i  
s  
s  
e  
n  
s  
a  
v  
a  
k  
a  
m  
l  
á  
l  
l  
a  
s  
á  
s  
t  
i  
k  
a  
i  
n  
o  
r  
m  
á  
i  
t  
.





## TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

---

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

G  
y  
a  
k  
o  
r  
l  
a  
t  
o  
n  
k  
é  
n  
t  
a  
z

e  
l  
m  
é  
l  
e  
t  
i  
f  
e  
l  
k  
é  
s  
z  
ü  
l  
t  
s  
é  
g  
é

A

g  
y  
a  
k  
o  
r  
l  
a  
t  
o  
k  
o  
n

8  
0

%

-  
o  
s

A  
m  
e

g  
r  
e  
g  
o  
r  
i  
a  
s  
s

f  
e  
l

t  
a  
k  
r  
e  
l

l  
e  
'  
k

o  
o

p  
e  
r

a  
t  
í

v

A  
t  
á  
r  
g  
y  
j  
e  
l  
l  
e  
g  
é  
b  
ő  
l  
a  
d  
ó  
d  
ó  
a  
n  
,  
a  
z  
e  
l  
é  
g  
t  
e  
l  
e  
n  
g  
y  
a  
k  
o  
r  
l  
a  
t  
i  
j  
e  
g  
y  
a  
k

A

t  
á  
r  
g  
y

j  
e  
l  
l  
e  
g  
é  
b  
ö  
l  
l  
a  
d  
ó  
d  
ó  
a  
n

,  
p  
ó  
t  
l  
á  
s  
r  
a

n  
i  
n  
c  
s  
e  
n

m  
ó  
d  
.  
I  
n  
d  
o  
k  
o  
l



---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

S  
z  
a  
l  
a  
i  
Z  
o  
l  
t  
á  
n

É  
K  
T

(  
E  
K  
ö  
t  
e  
s  
l  
y  
e  
z  
ő

;  
p  
r  
e  
d  
e  
h  
ő  
i  
c  
i  
ó

;  
M  
o  
o  
d  
l  
e

f  
e  
l  
ü  
l

L  
u  
k  
á  
c  
s  
-  
Ö  
r  
i  
s  
k  
ó  
-  
S  
á  
n  
A  
j  
ó  
á  
n  
Z  
s  
t  
o  
t  
l  
n  
i  
a  
t  
y  
o  
É  
a  
l  
e  
ő  
h  
é  
s  
z  
í  
t  
é  
s  
i  
i  
s  
m  
e  
r  
e  
t  
e  
k