

## Tárgytematika / Course Description Ételkészítési ismeretek I.

KGNB\_TRTM039

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Szalai Zoltán

**Félév / Semester:** 2024/25/1

**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 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

Á  
T  
su  
zr  
ai  
kz  
, m  
su  
zs  
a-  
kv  
ie  
rn  
ád  
né  
yg  
/l  
sá  
pt  
eá  
cs  
i,  
aa  
ll  
ia  
zp  
ák  
cé  
ip  
óz  
é  
ns  
ei  
vs  
ez  
a  
lk  
.

I  
s  
m  
e  
r  
j  
e  
  
a  
  
v  
e  
n  
d  
é  
g  
l  
á  
t  
á  
s  
  
s  
p  
e  
c  
i  
á  
l  
k  
i  
k  
s  
k  
-f  
be  
al  
na  
d  
na  
et  
ga  
ji  
et  
l,  
ča  
lz  
t  
ii  
sr  
ná  
en  
ry  
eí  
tt  
/á  
t



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  
s

a

m  
e  
g  
i  
s  
m  
e  
r  
t

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

É  
K  
T

(  
E  
k-  
c  
j  
te  
eg  
ly  
ez  
ze  
c  
t

,  
ip  
rr  
ce  
dz  
ae  
ln  
ct  
ná

c  
i  
ó

,  
M  
o  
o  
d  
l  
e

f  
e  
l  
ü  
l  
e  
t

L  
u

---

## AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL