

## Tárgytematika / Course Description

### Sütés főzés a szabadban

KGNB\_TRTM052

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Szalai Zoltán

Félév / Semester: 2019/20/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Ismerje a szabadtéri ételkészítés technológiai és higiéniai követelményeit
Sajátítsa el az ételkészítési technológiák hagyományostól eltérő alkalmazási lehetőségeit.
Legyen képes kutató munkájára építve, kreatív megoldásokra, önálló munkavégzésre.
Csoportos munkavégzés során konstruktív, kezdeményező magatartást tanúsítson.
Tudatosan vállalja, és közvetítse a szakma etikai normáit.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tűz- és balesetmegelőzés. Higiéniai előírások. A bográcsozás jellegzetességei, szabályai.
A Rábaköz ételei
A Szigetköz ételei
Az Őrség ételei
Göcsej ételei
Somogyi ételek
Jász - Nagykun és a Nyírség ételei
A grillezés fortélyai
Parázon készített ételek
Nyársonsültek
Római tál
Tárcsán sütés
Összefoglalás, versenyfelkészítés
Szabadtéri ételkészítési verseny

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

A versenymunkák értékelése, zsűrizése a nemzetközi pontozásnak megfelelően a WACS irányelvei alapján



---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Szigeti Andor Népi konyha sorozat

---