

## Tárgytematika / Course Description

### Duális gyakorlat II.

**KGNB\_TRTM067**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Happ Éva

**Félév / Semester:** 2020/21/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Aláírás megszerzése

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 10/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgató megismerje a szállodai konyha területeit, aktívan bekapcsolódjon a tevékenységébe.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A félév során a hallgató megismeri a szállodai konyha területeihez tartozó feladatköröket és aktívan részt is vesz a munkában.

Feladatai közé tartozik: előkészületek segítése, tálalási folyamatokban való részvétel, takarítási műveletek, HACCP dokumentációban való részvétel, befejező műveletek.

---

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

Gyakorlati jegy

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

**Kötelező irodalom:** -

**Ajánlott irodalom:** -