

ERASMUS+ témakörök 2019/2020. tanév I. félév

Tantárgy neve: Termelés elmélete

13.VEND osztály részére

Összeállította: Füzeséri Mihály szaktanár

Kelt: Budapest, 2019. június 14.

Témakörök:

- Termelés helyiségei, helyiség kapcsolatai.
- A termelés technológiai folyamatai a beszerzéstől az értékesítésig.
- A magyar konyha jellemzői.
- A konyhatechnológia előkészítő műveleteinek formái, jellemzői.
- A nyersanyagok csoportosítása és kiválasztása.
 - malomipari, tej, tejtermékek, tojás, hús, húsipari termékek, zöldségek,
 - gyümölcsök, fűszerek, ételízesítők, zsírok, olajok.
- Saláták és öntetek készítése.
- Főzelékek készítése.
- Levesek csoportosítása elkészítési módjai, levesbetétek.
- Mártások készítése, csoportosítása.
- Meleg előételek készítése, fajtái, jellemzői.
- Hideg előételek fajtái, jellemzői, készítésük folyamata.

A felkészülést segíti:

Kocsonya Kálmán, Vomberg Frigyes, Illés Vince: MAG, Modern Alap Gasztronómia
Lukács István, Oriskó Ferenc: Ételkészítési ismeretek.

Vizsgán használható segédeszközök: -