

# Tárgytematika

Félév:	2009/10/2
Tárgynév:	Műszaki ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3051
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Oktatás célja:

### 1. A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései:

A hallgatókban olyan képességek és készségek kialakítása és fejlesztése, amelyek alkalmassá teszik a jövőbeni szakemberét arra, hogy megismerje a vendéglátó egységek – mint műszaki-szervezeti egységek – tervezésének, kialakításának és üzemeltetésének az ismereteit. Ismerje meg továbbá a helyiségek kapcsolódásának előírt elvárásait, valamint azt, hogy ezekben a helyiségekben milyen műszaki-technológiai gépekkel a legkedvezőbb és leghatékonyabb az üzemelés.

## Tantárgy tartalma:

### 2. A tantárgy tartalma témakörök szerint:

- 1./ A vendéglátó egységek beruházásának műszaki előkészítése
- 2./ Az egységek építésének, műszaki megvalósításának előírásai
- 3./ A használatbavételi engedély és a működési engedély szakhatóságai, dokumentumai
- 4./ A vendéglátás munkafolyamatai, azok helyiségei és az ott folyó tevékenységek
- 5./ A beszerzés gépigénye, az áruátvétel helyiségeinek műszaki és egyéb berendezései
- 6./ A raktározás helyiségeinek kialakítása, műszaki és egyéb berendezései
- 7./ A termelés helyiségeinek kialakítása; az előkészítők műszaki és egyéb berendezései
- 8./ Az ételkészítés munkahelyei; a melegkonyhák kialakítása, műszaki és egyéb berendezései
- 9./ A hidegkonyhák kialakítása, műszaki és egyéb berendezései
- 10./ A cukrászkhák műszaki és egyéb berendezései

## Tárgytematika

Félév:	2009/10/2
Tárgynév:	Műszaki ismeretek I.
Tárgykód:	ANIFVA3051
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/0/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

11./ A befejező műveletek munkahelyeinek a kialakítása, műszaki és egyéb berendezései

12./ Az értékesítés szervezeti egységeinek (üzleti fogyasztóterek) kialakítása, műszaki és egyéb berendezései

13./ A higiénés helyiségek (mosogatók) kialakítása és műszaki berendezései

14./ A szociális ellátás helyiségeinek a kialakítása, berendezései

### Számonkérési és értékelési rendszere:

#### 3. Tantárgyi követelményrendszer:

- két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, három igazolatlan hiányzás után, a vizsgára bocsátás és az aláírás elmarad

- félévközi ellenőrzés egy beadandó dolgozat lesz, amelynek témája később kerül megállapításra, ez szintén a vizsgára bocsátás feltétele lesz

- az osztályzat a vizsgázó hallgatónak, a vizsgán nyújtott tudása alapján lesz kialakítva

### Kötelező irodalom:

#### 4. Ajánlott irodalom és jegyzet:

Dr. Martos György: A vendéglátó vállalkozások tárgyi feltételrendszere

Taksonyi Ferenc: Műszaki ismeretek I.