

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2012/13/1 |
| Tárgynév: | Műszaki ismeretek II. |
| Tárgykód: | ANIFVA3052 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Régaiszné Vajda Katalin |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 1/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Oktatás célja:

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

A hallgatókban olyan képességek és készségek kialakítása és fejlesztése, amelyek alkalmassá teszik a jövőbeni szakemberként 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:

A tantárgy tartalma

1. Félévi program ismertetés, mérlegek, raktári berendezések
2. Konyhagépek általában, előkészítő gépek: aprítógépek, zöldség előkészítő gépek.
3. Egyetemes konyhagép és segéd gépei, húselőkészítő gépek: húsdaráló, kutter, hús- és csont fűrész hús szövőgép, egyéb előkészítő gépek.
4. Tűzhelyek, zsámolyok, sütőkemencék, hőközlési módok
5. Sütő-főző készülékek jellemzői. Főzőüstök zsírban sütő készülékek: fritou, billenthető sütő serpenyő
6. Különleges sütők: infrasütők, szeletsütők, kontaktsütők, nyársas sütők.
7. Gőzpárolók és légkeveréses sütők. Mikrohullámú sütők és tálalási rendszerek
8. Mosogatógépek: szakaszos és folyamatos, hulladékörlő gépek
9. Zárthelyi dolgozat
10. Italmérés eszközei: szikvíz- és szörpkészítés, sörcsapolás.
11. Kávéfőző és kávéörmlő gépek.
12. Hűtőtechnológia: hűtés, mélyhűtés, fagyasztás.
13. Hűtőbútorok és hűtőkamrák.
14. Cukrászati gépek: habverő és habfúvó gépek, hengerlő

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2012/13/1 |
| Tárgynév: | Műszaki ismeretek II. |
| Tárgykód: | ANIFVA3052 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Régaiszné Vajda Katalin |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 1/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tantárgyi követelményrendszer:

- két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, három igazolatlan hiányzás után, a vizsgára bocsátás és az aláírás elmarad
- félévközi ellenőrzés zárthelyi dolgozat formájában történik
- a vizsga formája írásbeli, a vizsgára bocsátás feltétele, legalább elégséges zárthelyi dolgozat eredmény

Kötelező irodalom:

Kötelező irodalom:

Ladoméry Cecília: Műszaki ismeretek II. DUÁL Budapest Bt. 2003. Budapest