

# Tárgytematika

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév:                   | 2012/13/2                   |
| 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 jövődő 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:

### **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:                   | 2012/13/2                   |
| 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 Cecilia: Műszaki ismeretek II. DUÁL Budapest Bt. 2003. Budapest