

Tárgytematika

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2011/12/2 |
| Tárgynév: | Műszaki ismeretek |
| Tárgykód: | ANIFVSA1231 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 2/0/0 |
| 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 jövőendő 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. Atantárgy 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 cukrászkonyhák műszaki és egyéb berendezései
- 11./ A befejező műveletek munkahelyeinek a kialakítása, műszaki és egyéb berendezései
- 12./ Az értékesítés szervezeti egységeinek (üzleti fogyasztóterek) kialakítása, műszaki és egyéb berendezései

Tárgytematika

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Félév: | 2011/12/2 |
| Tárgynév: | Műszaki ismeretek |
| Tárgykód: | ANIFVSA1231 |
| Felelős szervezet neve: | Vendéglátó Intézeti Tanszék |
| Felelős szervezet kódja: | AA24 |
| Tárgyfelelős neve: | Tiszolci István |
| Tárgy követelménye: | Vizsga |
| Tárgy heti óraszám: | 2/0/0 |
| Tárgy féléves óraszám: | 0/0/0 |

Tantárgy tartalma:

- 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.