

## Tárgytematika / Course Description

### Műszaki ismeretek

ANITVA3041

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 2/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 0/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

1. 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 / DESCRIPTION

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 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
- 13./ A higiénés helyiségek (mosogatók) kialakítása és műszaki berendezései
- 14./ A szociális ellátás helyiségeinek a kialakítása, berendezései

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

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 / OBLIGATORY MATERIAL

Ajánlott irodalom és jegyzet:

Dr. Martos György: A vendéglátó vállalkozások tárgyi feltételrendszere

Taksonyi Ferenc: Műszaki ismeretek I.

---