

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátóipari egységek gépei, berendezései

KGNB\_TRTM034

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2017/18/2

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

A hallgatókban olyan képességek és készségek kialakítása és fejlesztése, amelyek alkalmassá teszik a jövőző 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

Félévi program ismertetés, mérlegek, raktári berendezések
Konyhagépek általában, előkészítő gépek: aprítógépek, zöldség előkészítő gépek.
Egyetemes konyhagép és segéd gépei, húselőkészítő gépek: húsdaráló, kutter, hús- és csont fűrész hús szövőgép, egyéb előkészítő gépek
Tűzhelyek, számlók, sütőkemencék, hőközlési módok
Sütő-főző készülékek jellemzői. Főzőüstök zsírban sütő készülékek: fritou, billenthető sütő serpenyő
Különleges sütők: infrásütők, szeletsütők, kontaktsütők, nyársas sütők.
Gőzpárolók és légkeveréses sütők. Mikrohullámú sütők és tálalási rendszerek
Mosogatógépek: szakaszos és folyamatos, hulladékörklő gépek
Italmérés eszközei: szikvíz- és szörpkészítés, sörcsapolás.
Kávéfőző és kávéörklő gépek.
Hűtőtechnológia: hűtés, mélyhűtés, fagyasztás
Hűtőbútorok és hűtőkamrák.
Cukrászati gépek: habverő és habfúvó gépek, henger
Zárthelyi dolgozat

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

Kurzuszáró írásbeli dolgozat

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

