

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátóipari egységek gépei, berendezései

KGNB_TRTM034

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2020/21/2

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 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 / 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, zsámolyok, sütőkemencék, hőközlési módok |
| Sütő-főző készülékek jellemzői. Főzőüstök zsírban sütő készülékek: fritou, billenthető sütő serpenyő |
| Különleges sütők: infrásütők, szeletsütők, kontaktsütők, nyársas sütők. |

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

| |
|------------------------------|
| Kurzuszáró írásbeli dolgozat |
|------------------------------|

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

