

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Vendéglátóipari gépek és berendezések**

**KGNB\_TRTM108**

**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 hallgatók ismerjék meg a vendéglátó üzem gépeinek felépítését működését.

---

### **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.

Gőzpárolók és légkeveréses sütők. Mikrohullámú sütők és tálalási rendszerek

Mosogatógépek: szakaszos és folyamatos, hulladékörülő gépek

Italmérés eszközei: szikvíz- és szörpkészítés, sörcsapolás.

Kávéfőző és kávéőrölő gépek.

Hűtőtechnológia: hűtés, mélyhűtés, fagyasztás

Hűtőbútorok és hűtőkamrák.

Cukrászati gépek: habverő és habfúvó gépek, henger

---

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

Az aláírás feltétele, legalább elégséges zárthelyi dolgozat.

---

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

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

---