

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátóipari gépek és berendezések

KGNB\_TRTM108

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2022/23/2

**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 kávéőrleő gépek.

Hűtőtechnológia: hűtés, mélyhűtés, fagyasztás

Hűtőbútorok és hűtőkamrák.

Cukrászati gépek: habverő és habfűvő gépek, henger

Zárthelyi dolgozat

Pót zárthelyi dolgozat

---

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

Az aláírás feltétele, legalább elégséges zárthelyi dolgozat, időpontja április21. Pót zh az utolsó héten.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Ladomány Cecilia: Műszaki ismeretek II. DUÁL Budapest Bt. 2003. Budapest