

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszeripari alapgépek

MELB_BÉTM028

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2024/25/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 15/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy célja, hogy a hallgatók megismerjék általánosságban az élelmiszeriparban alkalmazott gépek alapfogalmait, jellemzőit. A félév során egyes általánosságban (minden üzemben) alkalmazott gépek megismertetésére kerül sor (anyagtároló és továbbító berendezések, stb.)

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Bevezetés, SI mértékegységek

Gépek üzembe helyezése; géptani alapfogalmak

Tárolási, anyagmozgatási alapfogalmak, anyagok fizikai jellemzői

Válogató- osztályozó gépek, digitális képfeldolgozás

Darabáruk tárolása, nyomon követés, rfid, FIFO, FEFO

Ömlesztett anyagok tárolása, silók

Anyagmozgatás szállítószalag, szállítócsiga, görgősorok, csúszdák

Serleges felvonó, többfejes adagoló

Vibrációs szállítógépek, függőkonvektor

Pneumatikus szállítás

Folyadékok és gázok szállítás (dugattyús szivattyú, ventilátor, stb.)

Az oktatási hetek témakörei és a hozzájuk tartozó tananyagok a moodle felületen elérhetők. Abban az esetben, ha on-line oktatásra kerül sor, akkor a moodle felületre feltöltött tananyagok kiegészülnek: video és egyéb segédanyagokkal (internetes linkek, stb.), amelyeket a jelenléti oktatásban személyesen ismertetnénk.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A foglalkozásokra járás nem kötelező.

A félév során egy on-line zárthelyi dolgozat írását kell teljesíteni. Ennek időpontját, az időszakot amikor meg kell írni, az első konzultáción közöljük. A zárthelyi dolgozatot egy alkalommal lehet pótolni, illetve javító dolgozatot írni. Ezt viszont már csak személyesen, jelenléti formában.

Amennyiben gyakorlatokon jegyzőkönyv készítés történik, illetve házi feladat/dolgozat kerül kiadásra, a leadási határidőket szigorú be kell tartani, mert azok pótlására, késedelmes leadására **NINCS** lehetőség.

Félév aláírásának feltétele:

\ mérési jegyzőkönyvek, házi feladatok hibátlan elkészítése és határidőre történő leadása. Ezek elmulasztása a félév aláírásának megtagadását vonja maga után.

Zárthelyi dolgozat minimum 55%-os teljesítése. Ennél gyengébb eredmény a félév aláírásának megtagadását vonja maga után.

A vizsga menete: elsősorban szóbeli (tételhúzás) felelet (kivételes esetben írásbeli vizsga). A vizsga során a húzott tétel elmondásán felül a teljes tananyagból kérdéseket teszünk fel. (Írásbeli vizsgánál a teljes tananyagból kérdéseket teszünk fel.) A végső osztályzatba a zárthelyi dolgozatok 30%-ban, a vizsga 70%-ban számítanak be.

A vizsgajegy osztályozásának módja: 0 – 40% elégtelen (1)

40 – 55% elégséges (2)

55 – 70% közepes (3)

70 – 85% jó (4)

85 – 100% jeles (5)

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kovács Attila Élelmiszeripari alapgépek (segédlet) moodle elérhetőség

AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL