

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeripari alapgépek

MENB\_BÉTM028

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kovács Attila József

Félév / Semester: 2022/23/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

---

### 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 szállítoszalag, szállítócsiga, görgősorok, csúszdák

Serleges felvonó, többfejes adagoló

Vibrációs szállítógépek, függőkonvektor

Pneumatikus szállítás

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

---

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

A. Az előadók és gyakorlatok egymás után, egy időpontban vannak megtartva. A foglalkozásokra járás nem kötelező.

B. A félév során két kötelező zárthelyi dolgozatot íratunk (3. és 8. a tárgy oktatásának hetében): KIS ZH és NAGY ZH. A zárthelyi dolgozatokat egy alkalommal (tanórán kívül!) lehet pótolni, illetve javító dolgozatot írni.

C. 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.

#### D. Félév aláírásának feltétele:

1. A mérési jegyzőkönyvek, házi feladatok hibátlan elkészítése és határidőre történő leadása. Ezek elmulasztása a félév aláírásának megtagadását vonja maga után.
2. Zárthelyi dolgozatok közül: a KIS ZH minimum 85%-os; a NAGY ZH minimum 55%-os teljesítése. Ennél gyengébb eredmény a félév aláírásának megtagadását vonja maga után.

E. 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. Azon hallgatóktól, akiknek a NAGY ZH dolgozata 85% feletti eredményt ért el, a vizsgán csak a 9. tárgy oktatási hetének tananyagát fogjuk kérdezni. (Az oktatási hetek témakörei és a hozzájuk tartozó tananyagok a moodle felületen elérhetők.)

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**