

## Tárgytematika / Course Description

### Élelmiszeripari alapgépek

**MENB\_BÉTM028**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Kovács Attila József

**Félév / Semester:** 2022/23/2

**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

1. 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 szállítógepek, függőkonvektor  
Pneumatikus szállítás  
Folyadékok és gázok szállítás (dugattyús szivattyú, ventilátor, stb.)

---

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