

## Tárgytematika / Course Description

### Élvezeti szerek

ALITVA3081

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 6/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

Az élvezeti szerek szakmai tárgy ismereteinek elsajátítása során a hallgató a Vendéglátás által forgalmazott élvezeti szerekkel ismerkedik meg. A tea, a kakaó, a kávé történetével, termesztésével és feldolgozásával. Az édesipari termékek széles választékát tanulhatja meg, a csokoládé fajtáin keresztül a cukorkák típusain át, az édesipari lisztes árukig.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

**A tantárgy tartalma témakörök szerint:**

1. A kávé története, a kávénövény jellemzése
2. A kávé elsődleges (helyi) feldolgozása
3. A pörkölés folyamata, a kémiai és fizikai változások
4. A Magyarországon kapható kávékeverékek
5. A kávéital készítési módjai
6. A tea története, a teanövény jellemzése
7. A tea levél helyi feldolgozási technológiái
8. A feldolgozott tea levelek összetétele, élettani hatása, minősége
9. A kakaó története, a kakaónövény jellemzése, a kakaóbab feldolgozása
10. A kakaó és csokoládé készítmények gyártása, csoportosítása
11. Az édesipari lisztes áruk csoportosítása jellemzése
12. Fűszerek csoportosítása jellemzése
13. Fűszerkeverékek, csomagolása és tárolása
14. Ízesítőszerke: sók, savanyítók, édesítőszerke

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

Hiányzások: Két igazolatlan és egy igazolt hiányzás még elfogadott, ezt meghaladóan az aláírás és a vizsgára bocsátás elmarad.

Félévi ellenőrzés: Zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább elégséges, ez az aláírás feltétele.

Kollokvium: Írásbeli vizsga, amelynek anyagát az előadáson és a szemináriumon elhangzottak képezik.

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Dr. Seregi Andrásné: Élvezeti szerek  
BGF, KVIK? Budapest 2004