

## Tárgytematika / Course Description

### Élvezeti szerek

ANITVA3081

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2016/17/1

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/0/0

Tárgy féléves óraszám /

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

---

### 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. Ízesítőszer: sók, savanyítók, édesítőszer

---

### 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