

**Tárgytematika / Course Description****Ital és élvezetiszerek ismerete****KGNF\_TRTM011****Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin**Félév / Semester:** 2020/21/1**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 1/2/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 0/0/0**OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

A hallgatók megismerik az alkoholos és az alkoholmentes italok csoportjait, gyártásukat, valamint az élvezeti szerekkel kapcsolatos ismereteket sajátítják el. A kávé, tea készítési módjait és a csokoládégyártását is.

**TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

1.hét	Alkoholmentes italok: a víz, a szikvíz, az ásvány és a gyógyvizek
2.hét	A gyümölcs és zöldség levek, a szörpök.
3.hét	A sörök csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése A sör története, alap és pótanyagai, gyártása
4.hét	A bor története, alapanyagai, gyártása Borok csoportosítása: A természetes borok
5.hét	A szénsavas borok csoportosítása és jellemzése
6.hét	A likörborok csoportosítása és jellemzése
7.hét	A likőrök csoportosítása és jellemzése
8.hét	A gyümölcs párlatok előállítása jellemzése
9.hét	A gabona és a borpárlatok jellemzése
10.hét	A kávé növény jellemzése és termésének feldolgozása
11.hét	A tea növény jellemzése és levelének feldolgozása
12.hét	A csokoládégyártása és csoportosítása
13.hét	Fűszerek jellemzése és csoportosítása
14.hét	Zárthelyi dolgozat

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

Kurzus záró írásbeli dolgozat, legalább elégséges.

**KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

