

## Tárgytematika / Course Description Ital és élvezetiszerek ismerete

KGNF\_TRTM011

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2024/25/1

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

I  
s  
m  
e  
r  
i  
a  
t  
u  
r  
i  
z  
m  
u  
s  
h  
o  
z  
é  
s  
a  
v  
e  
n  
d  
é  
g  
l  
á  
t  
á  
s  
h  
o  
z  
k  
a  
p  
c  
s  
o  
l  
ó  
d  
ó  
m  
á  
s  
s  
z

---

## TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1.hét

A  
l  
k  
o  
h  
o  
l  
m  
e  
n  
t  
e  
s  
i  
t  
a  
l  
o  
k  
:  
a  
v  
í  
z  
,  
a  
s  
z  
i  
k  
v  
í  
z  
,  
a  
z  
á  
s  
v  
á  
n  
y  
é  
s  
a  
g  
y  
ó  
g  
y  
v  
í  
z  
e

---

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

Az osztályozás 1-5-ig történik. Az aláírás és a vizsgára bocsátás feltétele, legalább elégséges zh eredmény. A pótlásra és javításra a pót zárthelyi alkalmával van lehetőség. A vizsgaidőszakban nincs. A dolgozat kidolgozandó kérdésekből áll.

---

### **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

Dr.Buzási Gizella, B.Kiss Andrásné, DR. Sahin-Tóth Gyula:Italismeret, Képzőművészeti Kiadó 2007

---

### **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**