

# Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Italismeret és élvezeti szerek
Tárgykód:	ALIFVSA1181
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	8/0/0

---

## Oktatás célja:

### A tantárgy célja és specifikus célkitűzései

Az Italismeret szakmai tárgy, amely a hallgatókat az alkoholmentes és az alkoholtartalmú italokkal ismerteti meg

A hallgatóknak ismereti szinten kell elsajátítaniuk az egyes italok előállítását, csoportosítását, típusait, fajtáját, összetételét, hibáit, betegségeit, raktározási és kezelési folyamatait, valamint a vendéglátó - ipari értékesítés lehetőségeit.

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.

Cél a vendéglátó szakemberek számára olyan ismeretanyagot adni, amely munkájuk során biztos tudásanyagot ad számukra az italok gazdag világában.

## Tantárgy tartalma:

### A tantárgy tartalma témakörök szerint:

1. Alkoholmentes italok: a víz, a szikvíz, az ásvány és a gyógyvizek, a gyümölcs és zöldség levek, a szörpök.
2. Asör története, alap és pótanyagai, gyártása, csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése
3. Abor története, alapanyagai, gyártása, csoportosítása.
4. Aborok palackozása, tárolása értékesítése, minősége
5. Alikörök csoportosítása és jellemzése, párlatok, borpárlatok előállítása jellemzése
6. Apálinkák csoportosítása
7. Boróka és egyéb ízesítésű párlatok
8. Kevert italok
9. Akávé története, a kávénövény jellemzése, feldolgozása, pörkölése
10. AMagyarországon kapható kávékeverékek, kávéital készítése
11. Atea története, a teanövény jellemzése, feldolgozása, élettani hatása
12. Akakaó története, a kakaónövény jellemzése, a kakaóbab feldolgozása
13. Akakaó és csokoládé készítmények gyártása, csoportosítása, édesipari lisztes áruk
14. Fűszerek csoportosítása jellemzése, ízesítőszer

## Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Italismeret és élvezeti szerek
Tárgykód:	ALIFVSA1181
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	8/0/0

---

**Számonkérési és értékelési rendszere:**

**Tantárgyi követelmény rendszer:**

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:**

**Ajánlott irodalom és jegyzet:**

Dr. Seregi Andrásné: Italismeret  
BGF, Kvik, Budapest, 2003

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