

Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Italismeret
Tárgykód:	ALIFÜSA2141
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:	6/4/0

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.

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
2. Agyümölcs és zöldség levek, a szörpök.
3. Asör története, alap és pótanyagai, gyártása
4. Asörök csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése
5. Abor története, alapanyagai, gyártása
6. Borok csoportosítása: A természetes borok
7. A szénsavas borok csoportosítása és jellemzése
8. Aborok palackozása, tárolása értékesítése, minősége
9. Alikörök csoportosítása és jellemzése
10. Apárlatok előállítása jellemzése
11. Apálinkák csoportosítása
12. Borpárlatok és gabonapárlatok
13. Boróka és egyéb ízesítésű párlatok
14. Kevert italok

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tantárgyi követelmény rendszer:

Tárgytematika

Félév:	2012/13/2
Tárgynév:	Italismeret
Tárgykód:	ALIFÜSA2141
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:	6/4/0

Számonkérési és értékelési rendszere:

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.

Ajánlott irodalom és jegyzet:

Kötelező irodalom:

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