

## Tárgytematika / Course Description

### Italismeret

ALITVA3061

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Dr. Vajda Katalin

**Félév / Semester:** 2020/21/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/0/0

**Tárgy féléves óraszám /**

**Teaching hours(sem.):** 9/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

#### 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 / DESCRIPTION

#### A tantárgy tartalma témakörök szerint:

1. Alkoholmentes italok: a víz, a szikvíz, az ásvány és a gyógyvizek
2. A gyümölcs és zöldség levek, a szörpök.
3. A sör története, alap és pótanyagai, gyártása
4. A sörök csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése
5. A bor története, alapanyagai, gyártása
6. Borok csoportosítása: A természetes borok
7. A szénsavas borok csoportosítása és jellemzése
8. A borok palackozása, tárolása értékesítése, minősége
9. A likőrök csoportosítása és jellemzése
10. A párlatok előállítása jellemzése

11. A pálinkák csoportosítása
  12. Borpárlatok és gabonapárlatok
  13. Boróka és egyéb ízesítésű párlatok
  14. Kevert italok
- 

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

### **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 / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Ajánlott irodalom és jegyzet:**

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