

# Tárgytematika

Félév:	2013/14/2
Tárgynév:	Italismeret
Tárgykód:	ANITVA3061
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/1/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## 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.

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. 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

## Tárgytematika

Félév:	2013/14/2
Tárgynév:	Italismeret
Tárgykód:	ANITVA3061
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Régaiszné Vajda Katalin
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/1/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

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:

### 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