

Tárgytematika / Course Description

Ital és élvezeti szerek ismerete

ANITVA9031

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Vajda Katalin

Félév / Semester: 2015/16/2

Beszámolási forma /

Assesment: Évközi jegy

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 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 / ASSESMENT'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

Dr. Vajda Katalin

Győr, 2016. február 02.