

Tárgytematika / Course Description

Italismeret

KGNB_TRTM012

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2018/19/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 1/1/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Tantárgy tematikája, rövid tartalma	
1.hét	Alkoholmentes italok: a víz, a szikvíz, az ásvány és a gyógyvizek
2.hét	A gyümölcs és zöldség levek, a szörpök.
3.hét	A sör története, alap és pótanyagai, gyártása
4.hét	A sörök csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése
5.hét	A bor története, alapanyagai, gyártása
6.hét	Borok csoportosítása: A természetes borok
7.hét	A szénsavas borok csoportosítása és jellemzése
8.hét	Likörborok csoportosítása jellemzése
9.hét	A likőrök csoportosítása és jellemzése
10.hét	A gyümölcs párlatok előállítása jellemzése
11.hét	Gabonapárlatok
12.hét	Borpárlatok előállítása jellemzése
13.hét	Egyéb külföldi szeszitalipari készítmények
14.hét	Zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kurzus záró írásbeli dolgozat

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

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

Dr. Buzási Gizella, B. Kiss Andrásné, DR. Sahin-Tóth

Gyula: Italismeret, Képzőművészeti Kiadó 2007