

## Tárgytematika / Course Description

### Italismeret

KGNB\_TRTM012

**Tárgyfelelős neve /**

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

**Félév / Semester:** 2019/20/2

**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