

Tárgytematika / Course Description

Ital és élvezetiszerek ismerete

KGNF_TRTM011

Tárgyfelelős neve /
Teacher's name: Dr. Vajda Katalin

Félév / Semester: 2021/22/1

Beszámolási forma /
Assesment: Vizsga

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 hallgatók megismerik az alakohol és az alkoholmentes italok csoportjait, gyártásukat, valamint az élvezeti szerekkel kapcsolatos ismereteket sajátítják el. A kávé, tea készítési módjait és a csokoládégyártását is.

Ismeri a turizmushoz és a vendéglátáshoz kapcsolódó más szak- és tudományterületek alapvető tényeit és összefüggéseit (földrajz, művelődéstörténet, környezetvédelem, jog, egészségtudomány, gasztronómia, élelméstudomány).
Ismeri az italok egyes csoportjait és felhasználási lehetőségeit.
Képes az italok értékesítésére (árképzés, felszolgálat)
Alkalmazza az alkoholtartalmú és alkoholmentes italokról megtanult ismereteket

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

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 sörök csoportosítása, tulajdonságai, értékesítése A sör története, alap és pótanyagai, gyártása
4.hét	A bor története, alapanyagai, gyártása Borok csoportosítása: A természetes borok
5.hét	A szénsavas borok csoportosítása és jellemzése
6.hét	A likörborok csoportosítása és jellemzése
7.hét	A likőrök csoportosítása és jellemzése

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az osztályozás 1-5ig történik. Az aláírás és a vizsgára bocsátás feltétele, legalább elégséges zh eredmény. A pótlásra és javításra a pót zárthelyi alkalmával van lehetőség. A vizsgaidőszakban nincs. A dolgozat kidolgozandó kérdésekből áll.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Dr.Buzási Gizella, B.Kiss Andrásné, DR. Sahin-Tóth Gyula:Italismeret, Képzőművészeti Kiadó 2007