

SZÉCHENYI ISTVÁN BAPTISTA TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM**OSZTÁLYOZÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK**

TANTÁRGY: ÉTEL ÉS ITALISMERET
TANÍTOTT SZAKIRÁNY: TURIZMUS VENDÉGLÁTÁS
TANÍTOTT ÉVFOLYAM: 10. ÉVFOLYAM, I./II FÉLÉV
TANÍTOTT ÓRASZÁM: 54 / ÉV

I félév

Alkoholmentes italok csoportosítása
Alkaloidtartalmú italok csoportosítása, a kávé
A tea, kakaó
Étrendi szerepük és felhasználásuk
A bor
A szőlőtermesztés és a borkészítés hazai története
A bor fogalma, kémiai összetétele, előállítása
A bor táplálkozástani szerepe
A borok érzékszervi tulajdonságai, kezelése, tárolása
A borok hibái betegségei
Természetes borok
A borok ismertetése a minőségi kategóriák alapján
Magyarország borvidékei és borai

II. félév

Európa legjellegzetesebb borvidékei és borai
Likőrborok
Szénsavas borok
Gyümölcsborok
A borok minősítése, a borok jellemzői
A borok felhasználása, szerepe, helye az étrendben
A sör fogalma, kémiai összetétele, előállítása
Szeszesital – ipari készítmények kémiai összetétele, előállítása
Borpárlatok, likőrök
Szeszesital – ipari készítmények helye, szerepe az étrendben
Kevert ialok csoportosítása

Osztályozó vizsga	írásbeli	szóbeli
Időtartam	60p	10p
Arány az értékelésnél	60%	40%
A vizsga értékelése		
jeles (5)	90%-tól	
Jó (4)	75%-tól	
Közepes (3)	55%-tól	
Elégséges (2)	40%-tól	
Elégtelen (1)	0-39%-ig	