|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy neve: Borkultúra, borminősítés, borgasztronómia ea.** | **Kódja: NBT\_KE128K2** | **Kreditszáma: 2** |
| A tanóra típusa[[1]](#footnote-1): ea. és száma: 2 | | |
| A számonkérés módja (koll./gyj./egyéb[[2]](#footnote-2)): koll. | | |
| A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 3. | | |
| Előtanulmányi feltételek *(ha vannak)*: *-* | | |
| **Tantárgyleírás**: az elsajátítandó ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák tömör, ugyanakkor informáló leírása | | |
| Organoleptikus vizsgálatok és feltételei. Borbírálat és módszerei. Borfogyasztási szokások.  A gasztronómia jelentősége, története. A magyar konyha kialakulása, -története, -fejlődése.  Hazánk tájegységeinek étkezési szokásai. Ünnepi hagyományok vallási és étkezési szokásai. Étrend (menü) összeállítás szabályai, étkezési idők. A bor, mint a gasztronómia lelke, borválasztás. Borok ajánlása az ételekhez. Az étel és a bor harmóniája. | | |
| A **3-5** legfontosabb *kötelező,* illetve *ajánlott***irodalom** (jegyzet, tankönyv) felsorolása biblio­gráfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, oldalak, ISBN) | | |
| 1. Vári-Kádár-Tóth: A borbírálat szókincse. Kiskunhalasi Állami Gazdaság Kiadója, Szekszárd, 1990. 2. Jim Ainsworth–SimonWoods: Vörösborok. A vörösbor kóstolásának és kiválasztásának művészete. Alexandra Kiadó, Pécs, 1999. 3. Rohály–Mészáros: Borkalauz. Akó Kiadó, Budapest, 2005. 4. Tóth Erika Katalin: Ünnepi ételeink. Bor a szakácsművészetben. Igazi Zöld Levelek Kft. Budapest, 2005. 5. Előadásösszefoglalók. | | |
| **Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*)**: Dr. univ. Dula Bence címz. főiskolai tanár** | | |
| **Tantárgy oktatásába bevont oktató(k),** ha vannak(*név, beosztás, tud. fokozat*)**:** | | |

1. **Ftv. 147. §**  *tanóra:* a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció) [↑](#footnote-ref-1)
2. pl. évközi beszámoló [↑](#footnote-ref-2)