

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА
КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА
КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

УТВЪРЖДАВАМ:
Директор:
(доц.д-р Генка Рафаилова)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „СОМЕЛИЕРСТВО“;

ЗА СПЕЦИАЛНОСТИ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС “професионален бакалавър”

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: втори; СЕМЕСТЪР: четвърти;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 120 ч. в т.ч. аудиторна 30ч.

КРЕДИТИ: 4

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО(часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
ЛЕКЦИИ	15	1
УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	90	6

Изготвили програмата:

1.
(доц.д-р Снежина Кадиева)
2.
(доц.д-р Г.Рафаилова)

Ръководител катедра:
„Туризм“ (Доц.д-р Снежина Кадиева)

I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината „Сомелиерство”, която е избираема, има за цел да даде на студентите от Колежа по туризъм знания за различните видове вина и правилното им съчетание с ястия, както и начина на предлагането им. По време на обучението колегите се запознават с различните сортове грозда, производството на видове вина в България и по света, с винарските региони в нашата страна и в страните с дългогодишни традиции във винопроизводство.

Обучението по дисциплината формира умения у студентите да правят правилна характеристика на различните видове вина и съчетаването им с определени ястия, както правилното им предлагане на госта. В резултат на това обучаваните могат да се реализират успешно като сомелиери в ресторанти, винарски изби, вино-барове, в специализирани заведения за висококачествени напитки и пури.

Въз основа на придобитите знания и умения от дисциплината студентите могат да градят успешна кариера в сферата на туризма и свободното време и по-конкретно като мениджъри на тематични заведения за напитки, храна и забавления, управители на комплекси с производство и предлагане на вино, мениджъри в туристически агенции за организиране и провеждане на специални пътувания посветени на виното и кулинарията.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№ по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СУ	ЛУ
ТЕМА 1: СЪЩНОСТ И РОЛЯ НА СОМЕЛИЕРА		1	1	
1.1.	Определение и роля на сомелиера в ресторанта, съгласно стандарти на ASI (Международна Асоциация на Сомелиерите)			
1.2.	Необходими качества, познания и умения на сомелиера.			
1.3.	Принадлежности на сомелиера			
ТЕМА 2: ЛИСТ МЕНЮ		1	1	
2.1.	Предназначение и видове			
2.2.	Изисквания при съставяне и оформане на менюто			
2.3.	Поднасяне на лист-менюто			
ТЕМА 3: СЕРВИРАНЕ, ДЕКАНТИРАНЕ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ВИНО		2	2	
3.1.	Сервиране на вино			
3.2.	Декантиране на вино			
3.3.	Дегустация на вино			
ТЕМА 4: СЪЧЕТАВАНЕ НА ВИНОТО С ХРАНА		2	2	
4.1.	Основни принципи.			
4.2.	Комбинации на шампанско с храни			
4.3.	Комбинации на бяло вино с храни			
4.5.	Комбинации на десертни вина с храни			
4.6.	Класически комбинации. Сирена и вина.			
ТЕМА 5: ИСТОРИЯ НА ВИНОТО		1	1	
5.1.	История на виното в древността, средни векове и до наше време			
5.2.	Ключови моменти в историята на виното			
ТЕМА 6: ИЗУЧАВАНЕ НА СОРТОВЕ ГРОЗДА		1	1	
6.1.	Бели сортове			
6.2.	Червени сортове			
6.3.	Микроклимат на лозето. "Тероар"			
ТЕМА 7 : ВИНОПРОИЗВОДСТВО		1	1	
7.1.	Производство на бяло вино			

7.2.	Производство на розе			
7.3.	Производство на червено вино			
7.4.	Производство на шампанско и пенливи вина			
7.5.	Производство на плодови и ликьорни вина			
ТЕМА 8 : ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ РЕГИОНИ В БЪЛГАРИЯ		2	2	
ТЕМА 9 : ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ РЕГИОНИ ПО СВЕТА		2	2	
9.1.	Франция- региони, традиции, тенденции			
9.2.	Бордо			
9.3.	Бургундия			
9.4.	Долината на Лоара			
9.5.	Долината на Рона			
9.6.	Други региони на Франция			
9.7.	Германия, Австрия, Швейцария			
9.8.	Италия			
9.9.	Испания			
9.10.	САЩ			
9.11.	Австралия			
9.12.	Нова Зеландия			
9.13.	Южна Африка			
9.14.	Чили			
9.14.	Аржентина			
ТЕМА 10 : СПИРТНИ НАПИТКИ		1	1	
ТЕМА 11: ПУРИ		1	1	
11.1.	Производствени процеси, видове тютюн			
11.2.	Състав на пурата. География- най- добри региони.			
11.3.	Видове пури, сервиране на пури			
		ОБЩО:	15	15

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:

	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Презентация на курсова работа по предварително избрана тема, с писмена разработка – екип от студенти, разработва и представя	1	10
1.2.	Дегустация и поднасяне на вина и запознаване с подходящите ястия към тях	4	60
1.3.			
1.4.			
Общо за семестриален контрол:		5	70
2.	Сесиен (краен) контрол		
2.1.	Писмен изпит - 3 отворени въпроса	1	20
Общо за сесиен контрол:		1	20
Общо за всички форми на контрол:		6	90

IV. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:

1. Бекет,Ф.(2006) *Съчетаване на храни с напитки.Най добрите комбинации от А до Я/*София.
2. Бориславов, Я. (2009) *Виното. Българска енциклопедия/*София: Труд.
3. Иванова, К. (2012) *Сомелиерство* Варна: Университетско издателство Наука и икономика.
4. Иванов, Тр.(2011) *Технология на специалните вина. Том1,2/* София: Дионис.
5. Gibson, M. (2010) *The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers and Spirits of the World/* Hoboken,NJ: Wiley.
7. MacNeil, K. (2015) *The Wine Bible/* New York,NY: Workman Publishing Company.
8. Йорданова, М., Марковски, М. (2005) *Сомелиер - професия на бъдещето/*. София: БАС.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Дочев,С.(2006) *Лозата. Гроздето. Виното/*София:Колхида.
- 2 <http://ec.europa.eu/growth/sectors/tourism/> [Tourism - Growth - European Commission](#)
3. Vinoto.com
- 3.Somelierbg.com
- 4.zonazdrave.com