



**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТЪОРСТВО**  
ВРАЦА, У.Л. "ХРИСТО СМІРНЕНСКИ" №3  
тел. /факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgtr\_vratza@abv.bg  
www.pgtr-vratza.com

УТВЪРЖДАВАМ: .....  
ДИРЕКТОР ПЕТР ВРАЦА  
инж. РУМЯНА ПЕТРОВА



**КОНСПЕКТ**  
**ПО СОМЕЛНЕРСТВО, ЗИП, XII КЛАС**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:** „Хотелнество, ресторантьорство и кетъринг“; код: 811

**ПРОФЕСИЯ:** „Ресторантьор“; код: 811060

**СПЕЦИАЛНОСТ:** „Кетъринг“ ; код: 8110603

1. Винени области в България
2. Винени области в Европа
3. Сомелнер-изнеквания и качество
4. Пособия на сомелиера
5. Правила за общуване на сомелиера с гостите
6. Физиология на усещанията. Визуално изследване на виното
7. Усещания за допир, хармоничност и вкус
8. Усещания за цвят и аромат
9. Фактори влияещи върху усещанията и определяне цвета на виното
10. Определяне бистротата и пенливостта на виното
11. Определяне на вкуса на виното и терминология за вкусови усещания
12. Аромат на виното, терминология и ароматични шоанси
13. Сензорен анализ
14. Техника на дегустация
15. Методика и видове дегустация
16. Пособия при дегустация
17. Влияние на температурата на виното и дегустационната зала
18. Дегустационен анализ
19. Представяне на вината – изба, бюджет, маркетинг и снабдяване
20. Консултиране и обслужване на гостите при избор на вино
21. Декантиране
22. Продажба на вино в ресторанта- винена карта и винена селекция
23. Дегустация и сервиране на вина с подходящи храни
24. Дегустация и сервиране на вина с подходящи ястия и десерти

**ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:**

Йорданова М., Марковски М., Живкова С., Сомелнер професия на бъдещето. „ЕС Принт“ООД София, 2005г.

**Експертна комисия:**

1. инж. Цветана Ценова
2. инж. Петя Янчик
3. инж. Боряна Николова
4. инж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Тодорова
6. Маргарита Григорова

