

Студијски програм : МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ			
Назив предмета: Сомелијерство са енологијом			
Наставник/наставници: др Гагић Сњежана, др Стојановић Ђорђе, др Божић Александар			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студентима кроз теорију и праксу пружи могућност за стицање знања о врстама и сортама грожђа, иностраним и аутохтоним, начином узгајања, утицај спољашњих ефеката (земљишта, климе, болести винове лозе, влажности...) на квалитет грожђа и самог вина, производњи вина кроз све процесе рада, складиштење, пласман на тржиште, упаривање са храном и постизања задовољства потрошача.			
Исход предмета			
Студенти се оспособљавају да стечена знања, која се односе за избор и препоруку вина за винску карту, набавку и складиштење, препоруку и контролу правилног угоститељског услуживања према врстама, примене у пракси.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Предмет Сомелијерство са енологијом обухвата следеће тематске јединице: Уређаји и опрема винарије, производња барикних буради ; Послови сомелијера и послови енолога; Винске регије света, винске регије Србије; Вина старог и новог света; Узгајање: основе витикултуре, утицај климатских услова, земљишта, виноградарство, штеточине и болести, еколошки приступ узгајању у виноградима; Производња вина: берба грожђа, винификација, производња белих вина, производња розе вина, производња црвених вина, производња пенушавих , десертних и фортификованих вина, одлеживање вина, флаширање вина; Пласман вина на тржишту: формирање винске карте, складиштење вина, вински подрум, препорука и продаја вина, упаривање са храном; Сензорна анализа вина: процес дегустације, визуелна анализа вина, дегустација, квантитативна анализа вина, услуживање вина према врсти, квалитету.			
<i>Практична настава</i>			
Упаривање хране и вина; Принципи и основне смернице при упаривању хране и вина; Упаривање група јела са вином: вино и предјела, вино и јела од риба, вино и јела од тестенине, вино и јела од меса, вино и посластице и вино и сир; Анализа карактеристика одабраних сортих вина у зависности од географског поднебља, као и јела која би чинила хармоничан спој са овим винима; Препорука вина; Сервис вина; Сензорна анализа.			
Литература:			
Гагић, С. (2019). <i>Упаривање хране и вина</i> . Нови Сад: Five Star Experience			
Gasnier, V. (2007). <i>How To Choose Wine</i> . Norfolk: Dorling Kindersley Publishers			
Gringer, K., Tatterasal, H. (2005). <i>Wine Production, Wine To Bottle</i> . Oxford: Blackwell Publishing			
Jackson, R. (2002). <i>Wine Testing</i> . Oxford: Elsevier			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2		Практична настава: 2
Методe извођења наставе			
Предавања, вежбе и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	30
практична настава	20	усмени испит	
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		