

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Сомелијерство			
Наставник/наставници: Милан Ивков			
Статус предмета: Изборни за модул Хотелијерство			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Предмет треба да пружи студентима теоријска и практична знања из области сомелијерства као вида специјализације услуга у угоститељству.			
Исход предмета			
По завршетку овог курса студент је у стању да примени теоријска и практична знања у области винске културе, да чува и негује вина, да идентификује различите врсте и типове вина и да их правилно послужи, да на основу сензорне анализе оцени вина, да правилно упари вина са храном и да на тај начин унапреди продају, односно да унапреди квалитет услуге и повећа задовољство гостију.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у професију сомелијера; основе витекултуре; сорте грождја и вински региони; производња и типови вина; чување, отварање, декантирање и послуживање вина; правила дегустације вина; слагање хране и вина; састављање понуде, промоција и продаја.			
<i>Практична настава</i>			
Употреба инвентара. Савладавање техника отварања, декантирања и презентације вина. Сензорна анализа/дегустација вина.			
Литература			
1. Удружење сомелијера Војводине и Удружење професионалних сомелијера Србије (2017): <i>Sommelier – приручник за обуку</i> . Ауторизована скрипта. Нови Сад.			
<i>Додатна литература</i>			
1. Закон о вину (2019). Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Република Србија. Доступно на: http://www.minpolj.gov.rs/download/zakon-o-vinu-2/?script=lat			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:
4		2	2
Методе извођења наставе			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	45
активности у току вежби / практична настава	5	усмени испит	
колоквијум-и	40	
семинар-и	5		