



**СПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ
„ПРОФЕСОР Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ” – ВАРНА**

гр. Варна, ул. „Найден Геров“ №1 тел: 052/642671; 052/642669; 052/642667; e-mail: pgt_varna@abv.bg

Утвърждавам:

Гергана Япаджиева
Директор

КОНСПЕКТ

За провеждане на изпит за определяне на годишна оценка, съгласно чл.29б от НАРЕДБА № 3 от 15.04.2003г. за системата за оценяване (Загл. - ДВ, бр. 73 от 2009 г., в сила от 15.09.2009 г.), издадена от министъра на образованието и науката

по Сомелиерство...../ЗПП/ за12..... клас
професия Ресторантьор; специалност Кетъринг

I. Форма на обучение: **самостоятелна**

II. Начин на провеждане на изпита:

1. Датата, началният час, времето и мястото за провеждане на изпита се определя със заповед на директора.
2. Изпитът по теоретични предмети се провежда в писмена форма.
3. Продължителността на писменият изпит е 3 /три/ астрономически часа.

III. Теми:

1. Изисквания към сомелиера
2. Пособия на сомелиера
3. Винени области в България
4. Винени области в Европа
5. Физиология на усещанията
6. Методика на дегустацията
7. Дегустационен анализ
8. Дегустация на вина с подходящи храни
9. Представяне и продажба на вина
10. Съчетаване и сервиране на вина с подходящи ястия и десерти

IV. **Критерии за оценяване** поСомелиерство.....

№	Критерии за оценяване	Показатели	Бр. точки	Общ бр.точки
1	Познава изискванията и задълженията на сомелиера.	- познава правилата за общуване - пособия на сомелиера	10 10	20
2	Знае винените области в България и Европа.	- да характеризира винените области в България - да характеризира винените области в Европа	10 10	20
3	Знае етапите на дегустациония анализ.	-определя качествените показатели на виното -изготвя дегустационни схеми	10 10	20
ОБЩ БРОЙ ТОЧКИ				60

Литература:

1. Лекции
2. Андреев А. И колектив – Материалознание на ХРП, Земиздат 1998

Съставил:.....

/ В.Маринова /