

## РЕЦЕНЗИЈА

**НА РАКОПИСОТ „СОМЕЛИЕРСТВО” ОД ВОН.ПРОФ. Д-Р ГЕОРГИ МИЧЕВ И ВОН. ПРОФ. Д-Р ДЕЈАН МЕТОДИЈЕСКИ, ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА, УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП**

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип, како и Одлуката бр. 2102-305/6 од 22.8.2018 од 191. редовна седница на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика, одржана на 22.8.2018 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- д-р Виолета Димовска, редовен професор на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип;
  - д-р Нако Ташков, редовен професор на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип,
- за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис „Сомелиерство” од авторите вон. проф. д-р Георги Мичев и вон. проф. д-р Дејан Методијески на Факултетот за туризам и бизнис логистика, наменет за студентите на I (прв) циклус студии на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика го поднесува следниов

## ИЗВЕШТАЈ

***Извештајот на рецензијата ги содржи следниве податоци:***

**Општи податоци за ракописот:** Овој учебник е од областа на туризмот и угостителството. Учебникот се состои од вовед, четири поглавја и користена литература, што е во согласност со Наставниот план и програмата на Факултетот за туризам и бизнис логистика. Предметот Сомелиерство, за којшто е наменет учебникот, е задолжителен предмет на насоките Гастрономија и исхрана, носи 8 кредити и се слуша во прва година, втор семестар со неделен фронт на часови 3+2+2. На насоката Хотелско-ресторанска е задолжителен предмет, носи 6 кредити и се слуша во прва година, втор семестар со неделен фронт на часови 2+2+1. Учебникот ќе претставува основна литература во изучување на предметната програма од горенаведената наставна дисциплина. Материјалот во ракопис за учебник е изложен концизно, прегледно со 3 дијаграми, 22 табели, 51 слики со што ќе биде лесно разбирлив и совладлив од страна на студентите за кои е наменет.

**Податоци за обемот ракописот:** Ракописот има вкупно 182 страници и е предаден за рецензија, среден во А4 формат, со фронт Arial. Обемот на ракописот на „Сомелиерство” по содржина ги задоволува критериумите според бројот на часови и според одредбите од Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев” во Штип.

**Краток опис на содржината:** Ракописот „Сомелиерство” опфаќа четири поглавја во кои се опфатени основните сознанија за сомелиерството.

Овој учебник има за цел да понуди сублимирање на литературата и концептите за сомелиерство и запознавање на студентите со можноста тие концепти на најуспешен начин да се применат во областа на туризмот и угостителството во Република Македонија. Во разработката на учебникот, користена е соодветна литература од познати автори и институции од областа на сомелиерството, винарството, лозарството, туризмот и угостителството, како и интернетот како извор на податоци.

Првата глава, која е насловена *Дефинирање и развој на сомелиерството* опфаќа дефинирање на сомелиерството, историски развој, меѓународни сомелиерски асоцијации, поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии, опрема и инвентар за сомелиерство и организација и управување со визбата во ресторан.

Втората глава ги опфаќа поврзаноста на лозарството и сомелиерството. Во овој дел се претставени поим и дефинирање на лозарството, историски развој на лозарството, фактори за одгледување на лоза, видови на лоза, начин на одгледување на лоза, одржување на лозата.

Третата глава е посветена на винарството и сомелиерството. Овој дел го опфаќа истражувањето во кое се содржи материјалот поврзан со дефинирање и историски развој на винарството, класично и индустриско винарство, технологии на производство на вино, микробиологија на вино, видови вина, вински региони во светот, вински региони во Македонија, категории на квалитет на вина, сензорна анализа на вино и законска рамка за винарство.

Во четвртата глава се обработува материјата и поврзаноста на сомелиерството со угостителството и туризмот. Во овој дел се опфатени следните теми: туристичка индустрија, начини на подготвување и послужување на различна храна, пијалаци и пури, декантирање, дегустација и послужување на вино, комбинирање на храна и вино, кулинарски туризам и развој на вински туризам преку винските патишта, музеи и манифестации.

На крајот од ракописот е дадена користената литература, каде што се наведени сите наслови, цитирани во материјалот, предмет на овој учебник.

### **ЗАКЛУЧОК**

Според гореизнесеното, рецензентите констатираа дека поднесениот ракопис „Сомелиерство“ од вон. проф. д-р Георги Мичев и вон. проф. д-р Дејан Методијески опфаќа научни, стручни и наставни содржини според наставната програма за овој предмет. Материјалот е квалитетно обработен и систематизиран, а ракописот е напишан на јасно разбирлив стил и на ниво достапно и разбирливо за студентите.

Учебникот ќе придонесе студентите на поедноставен начин да ја совладаат оваа значајна материја од областа на туризмот и угостителството, која е целосно во согласност со наставната програма на соодветната дисциплина што се слуша на насоките Гастрономија и исхрана и Хотелско-ресторанска насока.

Со задоволство му препорачуваме на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика да го прифати позитивно рецензираниот ракопис за „Сомелиерство“, поднесен од вон. проф. д-р Георги Мичев и вон. проф. д-р Дејан Методијески, како основен учебник и да одобри негово користење според Правилникот за издавачка дејност на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

### **РЕЦЕНЗЕНТИ**

**Д-р Виолета Димовска, редовен професор, с.р.**  
**Д-р Нако Ташков, редовен професор, с.р.**