



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	UMETNOST SOŽITJA VIN IN KULINARIKE – I. STOPNJA
Področje	Biotehnika - Gostinstvo in turizem
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Doc. dr. Julij Nemanič, Franci Mežič, doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše, Tone Pezdirc
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. V teoretičnem delu bo poudarek na opredelitvi vsebin iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike in vlogi vinskega svetovalca - "sommelierja" (pomen in cilji sommelierja). Udeleženci programa bodo spoznali specifična znanja in sposobnosti, ki so potrebna na področju umetnosti sožitja vin in kulinarike ter za delovanje sommelierja. Pridobili bodo znanja o zgodovini vinske trte in vina (vina nekoč in danes), o vinogradništvu, vinarstvu, vinski trti (ampelologija – veda o preučevanju vinske trte), o označevanju vin in promet z vinom, o vinu (enologija-gojenje vinske trte in priprava vina), o vinu (sestava vina), o pomanjkljivostih, napakah in boleznih vina. Spoznali bodo tudi slovensko vinsko zakonodajo in osnovno tujo vinsko zakonodajo. Podrobno bodo spoznali slovenske vinorodne dežele in okoliše, sortni sestav posameznih dežel-okolišev, vinske značilnosti in posebnosti. Spoznali bodo kodeks obnašanja sommelierja, osnovne zakonitosti pri postrežbi vseh tipov vin, kozarce za postrežbo vin in ostali strežni inventar, osnove sensorike-pokušanja ter ocenjevanja vin, bonton pri mizi in pri postrežbi vina, kulturno pitje in odnos do vina. Pri praktičnem delu bo poudarek na postrežbi vseh tipov vin in predstavitvi vin, pokušanju vin, ocenjevanju vin, spajanju-druženju vseh tipov vin z jedmi, poznavanju lokalne kulinarike glede na letni čas in sestavljanju menijev-jedilnikov za različne priložnosti. Udeleženci programa bodo prejeli znanja, kako delovati na področju umetnosti spajanja-druženja vin in kulinarike od tehnologije pridelave vin do ustrezne izbire vin k jedem s pozornostjo vseh čutil in galantnega pristopa ter komunikacije.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu z Resolucijo o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2013–2020 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje in izpopolnjevanje za potrebe dela – spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so gostinsko-turistični delavci, vinski komercialisti-prodajniki, vinotoči in turistične-izletniške-vinogradniške kmetije, ki tržijo vina in tudi zidanice z vinsko-kulinarično ponudbo. Kultura pitja vina in družbeni odnos do vina se v zadnjih letih vidno spreminjajo. Potreba po dodatnem izobraževanju v gostinsko - turističnem in vinskem sektorju narašča, saj je zavedanje za kakovost storitev vse večje. Odličnost v kakovosti storitvenih dejavnosti je danes nujna za dolgoročni razvoj in nasploh za uspeh pri delovanju. Z nenehnim izobraževanjem in spremljanjem aktualnih trendov si večamo



	<p>konkurenčno prednost in ugled. Poznavalec umetnosti sožitja vin in kulinarike oz. vinski svetovalec je oseba, ki zagotovo prispeva k dvigu vinsko gastronomske kulture in ima v sodobnem času velik pomen v celotni turistični ponudbi destinacije. Njegovo strokovno delovanje predstavlja dodano vrednost v ponudbi posameznega gostinskega lokala, vinoteke, turistične kmetije, vinotoča, zidanice ali vinske kleti. Zavedati se moramo, da imamo v današnjem času nadpovprečno izobražene goste, tako da je pomen vinsko-kulinaričnega znanja postal velik. Poznavalec sožitja vin in kulinarike oz. vinski svetovalec svetuje gostom glede izbire in najbolj ustreznega dopolnjevanja vin z naročeno hrano. Pri tem sledi načelom svoje stroke in priporoča samo takšna vina, ki se najbolje podajo k posameznim jedem. Od gostov prevzema naročila za izbrana vina, ki jih tudi pravilno in strokovno postreže. Njegovo delovanje prispeva k uspešnosti in prepoznavnosti vinsko gastronomske turistične destinacije in lahko ponuja visoko kakovostne proizvode.</p> <p>Ugotavljamo, da ponudba neformalnih usposabljanj za to področje ni zadostna. To se odraža tudi v nizki ravni ponudbe in postrežbe v gostinstvu in turizmu ter na turističnih kmetijah in zidanicah na vinorodnih območjih.</p>
<p>Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu in turizmu, vinarji, lastniki vinogradniških turističnih kmetij, zidanic, vinotočev in drugi turistični delavci ter vsi tisti, ki čutijo da morajo, zaradi uspešnejšega poslovanja, posodobiti svoje znanje. Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gostinci, vinogradniki, vinarji,- Turistični delavci,- Turistični vodniki,- Komercialisti, ki delajo z vinom,- Prevzemniki kmetij,- Ostali, ki želijo nadgraditi ali dopolniti svoja znanja v smeri splošnega vedenja o vinih, kulinariki, postrežbi, sožitju vin in kulinarike in kulturi pitja vina.
<p>Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)</p>	<p>Zainteresirani, ki želijo pridobiti kompetence, za boljše opravljanje svoje storitve s poudarkom na trajnosti in odličnosti.</p>
<p>Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)</p>	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih v vinarstvu, gostinstvu, turizmu, zidanicah, na turističnih kmetijah in turističnih vodnikov. Za uspešno delo na področju umetnosti sožitja vin in kulinarike je potrebno poznati:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ampelologijo (veda o preučevanju vinske trte)- Rajonizacijo vinske trte v Sloveniji in pridelava grozdja- Anatomijo, fiziologijo čutil ter senzorično analizo vin- Enologijo (gojenje vinske trte in priprava vina)- Tehnologijo pridelave vin- Pomanjkljivosti, napake in bolezni vina- Bonton in kodeks obnašanja vinskega svetovalca - sommelierja- Domača in tuja vina- Primerjavo slovenskega vinarstva in vinogradništva s svetovnimi smernicami in trendi- Vinorodne dežele in okoliše Slovenije- Slovenske vinske posebnosti (tipične sorte in avtohtone sorte)- Vinske kleti Slovenije in slovenske vinske blagovne znamke- Slovensko in deloma tujo vinsko zakonodajo



	<ul style="list-style-type: none"> - Zakonitosti spajanja-druženja jedi z vini - Strežni inventar za postrežbo vina (kozarci, odpiraki ...) - Pravilne postopke predstavitve in postrežbe vseh tipov vin - Temperaturo postrežbe vseh tipov vin - Skladiščenje in hranjenje vin - Osnove oblikovanja turističnih proizvodov z vključitvijo eno-gastronomske ponudbe 			
Obseg programa (skupno št. ur)	80 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	58		Pisni izpit	
Praktični del (št. ur)	22		(10 ur) Vinska karta in svečani meni ter postrežba gostov (praktična delavnica)	(12 ur) Strokovna ekskurzija
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Storitev	Lista prisotnosti
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu, opravljene praktične vaje so pogoj k pristopu na izpit, pozitivno ocenjen pisni izpit.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Udeleženci programa Umetnost sožitja vin in kulinarike - I. stopnje se bodo srečali z naslednjimi vsebinami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uvod v izobraževanje (pomen sožitja vin in kulinarike, umetnost tega področja, pojem sommelier, pomembna znanja in cilji sommelierja) - Zgodovina vinske trte in vina (vino nekoč in danes) - Vino, kultura in življenjski slog - Gastronomska vloga vina in pomen vinskih zgodb - Vinska trta (ampelologija – veda o preučevanju vinske trte) - Vino (enologija-gojenje vinske trte in priprava vina) - Tehnologija pridelave vina - Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina - Označevanje vin in promet z vinom - Vinogradništvo in vinarstvo na slovenskem - Vinorodne dežele in okoliše Slovenije - Slovenske vinske posebnosti, slovenske vinske znamke in kleti - Pomanjkljivosti, napake in bolezni vina - Predstavitve in postrežba vin (strežni ritual-obred, upoštevanje bontona pri postrežbi), okušanje in opis vin - Temperatura postrežbe vseh tipov vin 			



	<ul style="list-style-type: none">- Uporaba strežnega inventarja (kozarci ...)- Pokušanje-senzorika vin, organoleptične zaznave- Spajanje in druženje vseh tipov vin z jedmi- Gastronomske dvojice (hrana in vino)- Pozitivni in negativni vplivi vina na človeški organizem in odgovorno zauživanje vina- Izdelava vinsko-kulinarične ponudbe štirih letnih časov- Izdelava vinske ponudbe (vinske karte)- Izdelava in pisanje svečane meni karte
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pozna področje umetnosti sožitja vin in kulinarike• Pozna delo in naloge vinskega svetovalca - sommelierja• Pozna zgodovino vinske trte in vina• Pozna tehnologijo pridelave vina• Pozna osnovne zakonitosti slovenske in tuje vinske zakonodaje• Pozna osnove ampelologije in enologije• Pozna vinorodne dežele in okoliše Slovenije, sortni sestav posameznih dežel, vinske posebnosti in značilnosti, vinske kleti in blagovne vinske znamke• Sposoben je prepoznati pomanjkljivosti, napake in bolezni vina• Sposoben je preveriti vino po videzu, vonju in okusu• Zna predstaviti in strokovno postreči vse tipe vin ter zraven priporočati primerne jedi• Pozna ves strežni inventar za postrežbo vina• Pozna zakonitosti spajanja in druženja vin z jedmi• Pozna tradicionalne gastronomske dvojice (hrana in vino)
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zna svetovati gostom vsebine iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike – spajanja vin in kulinarike• Spoštuje kodeks obnašanja vinskega svetovalca - sommelierja• Sprejema ponudbe in nabavlja vina• Izdela ponudbo na podlagi ponudbe vin na trgu in jo prilagodi gostinskemu obratu in njegovi ponudbi• Sposoben je opisati vino po videzu, vonju in okusu ter prepoznati pomanjkljivosti, napake in bolezni vina• Sposoben je strokovno predstaviti, odpreti in postreči steklenico vina ter izbrati ustrezne kozarce• Obvlada postopek prezračevanja, dekantiranja vina• Sposoben je izbrati in strokovno priporočati vina gostom k posameznem jedem na jedilnem listu ali k jedem v sklopu menija• Obvlada harmonijo (spajanje-druženje) vin z jedmi• Sposoben je organizirati in voditi vinsko degustacijo in vinsko-kulinarično delavnico• Sposoben je oblikovati eno-gastronomsko turistično ponudbo in proizvode• Sposoben je oblikovati in interpretirati eno-gastronomske zgodbe• Sposoben je sestaviti vinsko ponudbo glede na vrsto gostinskega obrata• Sposoben oblikovati in sestaviti več-hodni svečani meni z vini



<p>Splošne kompetence, dopolnjene s programom</p>	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pridobi spoštljiv odnos do vina in do njegove postrežbe• Pozna osnovna pravila vinske kulture in bontona pri mizi• Pozna vse tipe vin in njihove karakteristike ter jih zna ločiti• Organoleptično ugotovi pomanjkljivosti, napake in bolezni vina• Strokovno odpira vina vseh vrst z upoštevanjem strokovnih postopkov• Pozna primerno temperaturo vin glede na vrsto vina in način postrežbe• Pozna primerno temperaturo glede na kraj in priložnost strežbe vina• Pozna spajanje-druženje vina s hrano in vrstni red strežbe vin• Pozna gastronomske dvojice (hrana in vino)• Pozna vlogo vina v gastronomiji in njegovo zgodbo
<p>Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov- modulov, časovni obseg)</p>	<p>(Teoretični del – 58 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">• Opredelitev pojma »sommelier-vinski svetovalec«, pomembna znanja in cilji vinskega svetovalca, pomen umetnosti sožitja vin in kulinarike, kodeks obnašanja vinskega svetovalca, etika in morala pri delu vinskega svetovalca – 5 ur.• Zgodovina vinske trte in vina (vino nekoč in danes), odnos do vina, kultura pitja vina in življenjski slog, vino v gastronomiji in pomen vinskih zgodb – 5 ur.• Ampelologija vinske trte, enologija-gojenje vinske trte in vina, tehnologija priprave različnih tipov vin – 8 ur.• Slovenska vinska zakonodaja, označevanje in trženje vin – 5 ur.• Vinogradništvo in vinarstvo na slovenskem, vinorodne dežele in okoliši Slovenije, slovenske vinske posebnosti, vinske znamke in kleti – 5 ur.• Pomanjkljivosti, napake in bolezni vina, pokušanje-senzorika vin, organoleptične zaznave – 5 ur.• Uporaba strežnega inventarja, predstavitev in pristop k postrežbi vina, strežni ritual-obred, bonton pri postrežbi, okušanje in opis vina, temperatura postrežbe vin – 5 ur.• Pokušanje – sensorika vin, organoleptične zaznave – 4 ure.• Umetnost spajanja-druženja vin z jedmi, slovenske tradicionalne jedi, kulinarčne posebnosti in značilnosti, gastronomske dvojice (hrana in vino) – 5 ur.• Pozitivni in negativni vplivi vina na zdravje človeka, vplivi vina na človeški organizem, odgovorno zauživanje vina – 5 ur.• Inovativni pristopi v izdelavi pisne vinske ponudbe (vinska karta, ponudba vin v vinoteki, restavraciji, gostilni, itd.), izdelava in pisanje meni karte (svečani meniji, meniji za posebne priložnosti, sezonska ponudba, ponudba štirih letnih časov) – 6 ur. <p>(Praktične vaje – 22 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">• Priprava svečanega banketnega omizja za 12 gostov – 2 uri.• Priprava vinsko-kulinarčne ponudbe (meni karta, vinska karta) in postrežba gostov – 8 ur.• Strokovna ekskurzija – obisk znane slovenske vinske kleti (predstavitev kleti in vinski prerez z degustacijo) – 12 ur.



Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: - VI., VII. in VIII. stopnja izobrazbe iz področja vinogradništva in vinarstva - docent vinarstva, docent menedžmenta - sommelier, - učitelj kuharstva ali uveljavljen kuharski mojster - magister turizma - enolog.
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	08.11.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	21.11.2018	DA	