



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>HARMONIJA OKUSOV</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika - gostinstvo in turizem</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripraviljalcev programa)	<b>Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma</b> <b>Doc. dr. Julij Nemanič, Franci Mežič, doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Program bo sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela, pri čemer bo poudarek na ustvarjalnih kulinarčnih delavnicah (spajanje vin z jedmi). Udeleženci programa bodo pridobili in/ali izboljšali kompetence pri vključevanju vina v svojo storitev.</b> <b>Vinska kultura je del naše kulture. S tem zavedanjem lahko kakovostno vključujemo vino v gastronomijo, turizem. Poznavanje naših jedi in vin omogoča ustvarjanje dvojic „jed – vino“, kar pomeni sožitje vina s kulinariko ter omogoča gastronomska doživetja.</b> <b>Slovenija ima izvrstne vinorodne lege, kakovosten izbor sort, tradicijo, vina s prepoznavnim značajem. Znanje o harmoniji okusov omogoča tako gostinskim kot turističnim delavcem razvijati privlačne turistične produkte.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (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 gostinski delavci, enako tudi vinogradniške kmetije s turistično ponudbo. Za to storitveno področje je mogoče pridobiti Nacionalno poklicno kvalifikacijo NPK, vendar je vključevanje v pridobivanje kvalifikacije slabo. Ponudba neformalnih usposabljanj za to področje ni zadostna. To se odraža v nizki ravni ponudbe in postrežbe v gostinstvu in turizmu na vinorodnih območjih. Izobraževanje o hrani in vinih je zajelo »cel svet«. Naši gostje, tako domači kot tuji turisti, imajo velika pričakovanja predvsem na vinogradniških turističnih kmetijah. Najboljša reklama za turistične destinacije so doživetja, kjer igra kulinarika močno vlogo. Vino ni običajna pijača za odžeganje. Je sestavni del gastronomije zahodne civilizacije. Je kulturna in ekonomska dediščina naše domovine Slovenije. Je sestavni del naše identitete, je ponos vsakega naroda, ki ima vinorodne lege, je



	ambasador vsake vinorodne države.			
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so gostinci, vinarji, študenti, turistični delavci in vsi tisti ki čutijo da morajo, zaradi uspešnejšega poslovanja, posodobiti svoje znanje. Ciljne skupine bodo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gostinci, vinogradniki, vinarji,</li> <li>• Turistični delavci,</li> <li>• Komerčialisti, ki delajo z vinom,</li> <li>• Prevezemniki kmetij,</li> </ul>			
<b>Pogoji za vključitev v program</b> (v skladu z razpisom)	Zainteresirani zaposleni, ki želijo pridobiti kompetence, za boljše opravljanje svoje storitve.			
<b>Cilji programa</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih v gostinstvu, turizmu (vodniki), turističnih kmetijah. Izobraziti kadre za kreativno turistično ponudb v kulinariki.			
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	50			
<b>Oblika dela</b>	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
<b>Teoretični del</b> (št. ur)	30			
<b>Praktični del</b> (št. ur)	20			
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.			
<b>POSEBNI DEL</b>				
<b>Vsebine programa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tradicionalnih jedeh v vinorodnih okoljih.</li> <li>• O značilnostih slovenskih vin.</li> <li>• O vinskih kletah in vinskih blagovnih znamkah na slovenskem.</li> <li>• O možnostih ustvarjanja novih jedi, dvojic »jed – vino«.</li> <li>• O mednarodnih dvojicah.</li> <li>• O pravih druženja vin z jedmi.</li> <li>• O vplivu vina na zdravje ljudi.</li> <li>• O osnovah ocenjevanja jedi.</li> <li>• O osnovah ocenjevanja vin.</li> <li>• O vlogi kozarcev pri vinski ponudbi.</li> <li>• O hrambi in postrežbi vina.</li> <li>• O bontonu pri strežbi in bontonu pri mizi.</li> <li>• O vlogi zgodb pri ustvarjanju turističnih, gastronomskih produktov.</li> </ul>			
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Na osnovi poznavanja tradicionalnih in sodobnih jedi pripravlja gastronomske produkte.</li> </ul>			



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Načrtuje gastronomske produkte glede na letni čas (pozna kulinariko, ki je značilna za posamezni letni čas).</li><li>• Pridobi osnovna znanja o strukturi posamezne jedi (način priprave, tekstura, lastnosti in okus jedi)</li><li>• Načrtuje vinsko ponudbo na osnovi jedi, ki jih gostinski obrat ponuja.</li><li>• Samozavestno in samostojno se orientira v široki ponudbi vin na trgu.</li><li>• Pozna vrste vin in pridelovalce iz Slovenije in pomembnejše iz tujine</li><li>• Pridobljeno znanje pomaga lastniku turistične kmetije, da razume naravne danosti svojih vinorodnih leg ter prideluje in kreira vina v skladu z modnimi trendi.</li><li>• Načrtuje eno-gastronomske produkte s poudarkom na izbiri živil lokalnega porekla (upoštevata načela trajnostnega načrtovanja).</li><li>• Obvlada strežbo od bontona, izbire vin k jedem, profesionalnega pogovora z gosti.</li><li>• Samozavestno predstavi vina gostom (pozna zgodovinske, kulturne, geografske in tehnološke značilnosti vin).</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pozna pravila izbire vin k jedem.</li><li>• Izbira in strokovno priporoča vina gostom k posameznim jedem.</li><li>• Spozna kombinacije mladih vin na sezonske ponudbe jedi.</li><li>• Pozna oblikovanje eno gastronomskih vsebin.</li><li>• Pozna moderne trende v eno gastronomiji.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženeec: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pozna značilnosti slovenskih vin in njihovo mesto v kulinariki.</li><li>• Samostojno načrtuje eno gastronomske dogodke.</li><li>• Pozna opisno terminologijo pri predstavitvi hrane in pijač.</li><li>• Pozna osnovna pravila vinske kulture.</li><li>• Organizira in vodi kulinarske delavnice (spajanje vin z jedmi).</li><li>• Ima občutek ustreznega načrtovanja za sožitje in druženje vin z jedmi.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teoretični del - 30 h.</li><li>• Vaje v kuhinji - 3 h.</li><li>• Vaje v strežbi - 3 h.</li><li>• Vaje pri ocenjevanju vin - 4 ure</li><li>• Strokovne ekskurzije - 10 h.</li></ul>
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none"><li>• najmanj visokošolska izobrazba iz področja vinarstva, gostinstva, turizma, kmetijstva</li><li>• višješolska izobrazba z ustreznimi referencami iz</li></ul>



	<p>področja sensorike in vinarstva</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• zaželeno licenca Sommelier I. in II. stopnje,</li><li>• zaželeno znanje iz področja enologije.</li></ul>
--	---

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	01.10.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	