



### Priloga 3\_Obrazec za pripravo programov

<b>Naziv programa</b>	<b>SENZORIČNA ANALIZA VIN</b>
<b>Področje</b>	<b>Biotehnika - gostinstvo in turizem</b>
<b>Predlagatelj programa</b> (ime šole in imena pripravljalcev programa)	<b>Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Doc. dr. Julij Nemanič, Tone Pezdirc, Franci Mežič, doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše</b>
<b>Kratek opis programa</b> (max. 150 besed)	<b>Program je sestavljen iz teoretičnega in praktičnega dela. V teoriji bodo obravnavane osnove senzorične analize. Poudarek bo na anatomiji in fiziologiji čutil, značilnostih slovenskih in mednarodnih vin, o tehnikah degustiranja, opisnih terminologijah, metodah ocenjevanj, pomanjkljivostih, napakah in boleznih vina, možnih aromah in okusih, različnih vinskih slogih, vplivu kozarcev in temperature na kakovost ter značaj vin. Glede na očitke vinu, da je sokrivo za alkoholizem, bo del vsebin namenjen vplivu vina na zdravje pivcev in vlogi vina v gastronomiji.</b>
<b>SPLOŠNI DEL</b>	
<b>Utemeljenost</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>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, vinogradniške kmetije, ki tržijo vina in tudi vinogradniške kmetije s turistično ponudbo. Ni dovolj znati pridelati dobro vino, potrebno ga je pravilno ponuditi, postreči, prodati.</p> <p>«Vino ni pijača za odžejanje», je znano priporočilo v vinsko kulturnih okoljih. Vina ni možno prodajati po ekonomski ceni brez zgodbe, ki mu vzdržuje ugled. Verodostojne predstavitve ni mogoče izvajati brez znanja o senzoriki.</p> <p>V Sloveniji je v zadnjih desetletjih narejen velik napredek v kakovosti in prepoznavnosti vin. Ni bilo pa vzporedno dovolj storjenega za širjenje vinske kulture. Vinska kultura pomeni tudi poznavanje vin, njihove vloge v prehrani, vpliv na zdravje ljudi in drugo.</p> <p>Širjenje vinske kulture pomeni tudi manj pijačevanja. Danes si je vinarska stroka enotna, da kletar brez znanja o senzoriki ne more optimalno izkoristiti potenciala grozdja. Ponudba neformalnih usposabljanj za to področje ni zadostna. To se odraža tudi v nizki ravni ponudbe in postrežbe v gostinstvu in turizmu na vinorodnih območjih.</p>
<b>Ciljna skupina</b> (v skladu z razpisom in analizo potreb)	Ciljna skupina so zaposleni v gostinstvu, vinarji, turistični delavci in vsi tisti ki čutijo, da morajo zaradi uspešnejšega poslovanja, posodobiti svoje znanje:



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gostinci, vinogradniki, vinarji,</li><li>• Turistični delavci,</li><li>• Komerčialisti, ki delajo z vinom,</li><li>• Prevzemniki 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 vinarstvu, gostinstvu, turizmu (vodniki) in na turističnih kmetijah ter deležniki v sklopu zidaniškega turizma. Za uspešno ocenjevanje vin je potrebno poznati: <ul style="list-style-type: none"><li>• kakovostne razrede vin,</li><li>• poznati in ločiti mora različne tipe vin,</li><li>• spoznati kriterije in dejavnike za optimalno izvedbo degustacije, ali ocenjevanja vin,</li><li>• poznati opisno terminologijo,</li><li>• funkcioniranje čutil,</li><li>• tehnike za analizo videza, vonjev in okusa,</li><li>• poznati mora senzorična vinska izrazoslovja</li></ul>				
<b>Obseg programa</b> (skupno št. ur)	50				
<b>Oblika dela</b>	<table border="1"><thead><tr><th>Kontaktne ure</th><th>On line delo (max 50% celotnega programa)</th><th>Izdelek ali storitev</th><th>Drugo (navedite)</th></tr></thead></table>	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
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)	15		5 strokovna ekskurzija		
<b>Način evidentiranja</b> (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti		Lista prisotnosti		
<b>Pogoji za končanje programa</b>	80% prisotnost v programu.				
<b>POSEBNI DEL</b>					
<b>Vsebine programa</b>	Udeležencem programa bodo predstavljena naslednja področja: <ul style="list-style-type: none"><li>• vino kot kulturna in ekonomska dediščina ter kot element identitete Slovenije,</li><li>• značilnosti slovenskih in nekaterih svetovnih vin,</li><li>• anatomijo in fiziologijo čutil ter senzorična analiza vin,</li><li>• tehnike za analizo videza, vonja in okusa vin,</li><li>• arome in okusi, ki se pojavljajo v vinih različne zrelosti in kategorij,</li></ul>				



	<ul style="list-style-type: none"><li>• absolutne metode (20-točkovna slovenska shema in 100- točkovna mednarodna shema ) ter primerjalne metode,</li><li>• pomanjkljivosti, napake in bolezni vin,</li><li>• vpliv temperature in natakanja ter oblike kozarca na zaznavanje vin,</li><li>• vloga vina v naši gastronomiji</li><li>• zgodbe, ki jih pišejo vina,</li><li>• vpliv vina na zdravje in socialni aspekti senzorične analize vin.</li></ul>
<b>Kompetence</b> , pridobljene s programom	Udeleženec spozna: <ul style="list-style-type: none"><li>• vpliv sorte in porekla na kakovost ter značaj vina,</li><li>• metode za ocenjevanje vin,</li><li>• zna razvrstiti vina po starosti, kategorijah, sortah, vinskih značajih in sestavi v ustrezno zaporedje pri degustaciji,</li><li>• sposoben je prepoznati pomanjkljivosti, napake in bolezni vina,</li><li>• sposoben je vino predstaviti, opisati, povedati zgodbo in ga ustrezno ponuditi.</li></ul>
<b>Spretnosti</b> , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none"><li>• dobi pregled vinske ponudbe in se lahko pri izbiri orientira,</li><li>• obvlada kakovostne razrede po zakonu o vinu in je seznanjen s točkami, ki jih posamezno vino mora doseči za določen kakovostni razred.</li><li>• sposoben je ugotoviti, če vsebina steklenice ustreza navedbam na etiketi,</li><li>• če gost (kupec) steklenico zavrne, je sposoben urediti reklamacijo.</li></ul>
<b>Splošne kompetence</b> , dopolnjene s programom	Udeleženec v programu pridobi naslednje splošne kompetence: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sposoben je izbrati, naročiti, ponuditi vino, ki ustreza kupcu, za določeno priložnost.</li><li>• Sposoben je senzorično analizirati vino in utemeljiti svojo oceno.</li><li>• Prepozna značaj posameznih sort in PTP zaščitenih slovenskih vin.</li><li>• Pridobi spoštljiv odnos do vina, kot edinstvene tradicionalne pijače zahodne civilizacije.</li><li>• Pozna osnovna pravila vinske kulture.</li></ul>
<b>Organizacija izobraževanja</b> (navedba vsebinskih sklopov- modulov, časovni obseg)	Teoretični del - 30 h. Degustacijske vaje - 15 h. Strokovna ekskurzija - 5 h.
<b>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa</b> (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: - najmanj visokošolska izobrazba iz področja vinarstva, gostinstva, turizma, kmetijstva



	<ul style="list-style-type: none"><li>- višješolska izobrazba z ustreznimi referencami iz področja sensorike in vinarstva</li><li>- zaželena licenca Sommelier I. in II. stopnje,</li><li>- zaželeno znanje iz področja enologije.</li></ul>
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	29.09.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	