



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	UMETNOST SOŽITJA VIN IN KULINARIKE – II. STOPNJA
Področje	Biotehnika - Gostinstvo in turizem
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma Doc. dr. Julij Nemanič, Tone Pezdirc, Franci Mežič, doc. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program je sestavljen iz povzetka teoretičnega in praktičnega znanja iz I. stopnje programa Umetnost sožitja vin in kulinarike. Udeleženci programa bodo nadgradili že pridobljena znanja z enogeografijo sveta (spoznali bodo najbolj znane svetovne vinorodne dežele in vina). Podrobno bodo spoznali vinogradništvo in vinarstvo evropskih držav in ostalega sveta. Pridobili bodo osnovna znanja o močnih žganih pijačah, grenčicah in likerjih, destilatih iz grozdja in vina ter o naravnih žganih. Pridobili bodo tudi osnovna znanja o vodah, brezalkoholnih pijačah, pivu, kavi, toplih napitkih in mešanih pijačah (aperitivni in digestivni koktaili). Spoznali bodo tudi nekatera posebna vina (vermut, porto, šeri, prošek ...). Pri praktičnem delu bo poudarek na enogastronomiji, na vertikalnem in horizontalnem spajanju vin z jedmi, vinskem turizmu v Sloveniji in po svetu, vlogi sommelierja pri velikih prireditvah in drugih aktualnih vsebinah iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike.
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 ter tudi zidanice z vinsko-kulinarično ponudbo. Ocenjujemo, da ja na trgu slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. 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 lahko večamo konkurenčno prednost in ugled na tem strokovnem področju. Sommelier 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, tako v ponudbi posameznega gostinskega lokala, vinoteke, turistične kmetije, vinotoča ali vinske kleti, kot tudi v celotni ponudbi turistične destinacije. Zavedati se



	<p>moramo, da imamo v današnjem času nadpovprečno izobražene goste, tako da je pomen znanja iz področja sožitja vin in kulinarike postal velik. Njegova vloga in delovanje predstavlja dodano vrednost v turistični ponudbi. 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. 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 na vinorodnih območjih.</p>			
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udeleženci I. stopnje izobraževanja Umetnost sožitja vin in kulinarike • Sommelierji I. stopnje 			
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	<ul style="list-style-type: none"> • Dokončana I. stopnja izobraževanja iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike • Sommelier I. stopnje 			
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih v vinarstvu, gostinstvu, turizmu, na turističnih kmetijah in v zidanicah. Za uspešno delo udeleženca programam Umetnost sožitja vin in kulinarike – II. stopnja je potrebno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posedovati širok spekter znanja po programu Umetnost sožitja vin in kulinarike za I. stopnjo - Posedovati širok spekter znanja po programu Vinski svetovalec I. stopnje - Nadgradnja znanj na področju enogeografije sveta - Spoznati vinogradništvo in vinarstvo evropskih držav in ostalega sveta - Spoznati posebna svetovna vina (način pridelave ...) - Tuja vinska zakonodaja - Spoznati druge proizvode iz grozdja in vina - Spoznati tehnologijo piva in brezalkoholne pijače - Spoznati nekatere močne žgane pijače, grenčice in likerje, destilate iz grozdja in vina ter naravna žganja - Spoznati osnovna znanja o vodah, brezalkoholnih pijačah, pivu, kavi, toplih napitkih in mešanih pijačah (aperitivni in digestivni koktaili) - Spoznati nekatera posebna vina (vermut, porto, šeri, prošek ...) - Poglobiti znanja na področju enogastronomije - Spoznati horizontalno in vertikalno spajanje-druženje jedi z vini - Poglobiti znanja s področja bontona pri mizi 			
Obseg programa (skupno št. ur)	80 % udeležba na predavanju			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)



		programa)		
Teoretični del (št. ur)	60		Pisni izpit	
Praktični del (št. ur)				20 ur Praktični del – kuhinja & strežba 8 h Strokovna ekskurzija in degustacije 12 h
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80% prisotnost v programu.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	<p>Udeleženci programa II. stopnje Umetnost sožitja vin in kulinarike se bodo srečali z naslednjimi vsebinami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Povzetek teoretičnega in praktičnega znanja iz programa Umetnost sožitja vin in kulinarike I. stopnje - Povzetek teoretičnega in praktičnega znanja iz programa Vinski svetovalec I. stopnje - Vrhunska vina glede na zrelost grozdja, način trgatve in glede na starost - Mlada vina, peneča vina, vina barrique, predikatna vina, posebna vina, arhivska vina - Enogeografija sveta in predstavitev evropskih in svetovnih vinorodnih dežel - Tuja vinska zakonodaja - Drugi proizvodi iz grozdja in vina - Brezalkoholne pijače, voda in pivo kot del gastronomske ponudbe - Močne žgane pijače, grenčice in likerji v gastronomiji - Destilati iz grozdja in vina ter naravna žganja v gastronomiji - Kava in topli napitki v gastronomski ponudbi - Mešane pijače (koktajli) v gastronomski ponudbi - Posebna vina sveta - Trendi v enogastronomiji - Horizontalno in vertikalno spajanje-druženje jedi z vini - Poglobitev znanj s področja bontona pri gostovi mizi. 			
Kompetence , pridobljene s programom	<p>Udeleženeec:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pozna značilnosti vseh tipov vin glede na način trgatve in pridelave • Pozna vinorodne dežele in regije evropskih držav in sveta • Pozna posamezne vinske sorte in vinske posebnosti držav sveta • Pozna tujo vinsko zakonodajo • Pozna druge proizvode iz grozdja in vina • Pozna vrste brezalkoholnih pijač in vrste vod • Pozna tehnologijo in vrste piva • Pozna močne žgane pijače, grenčice in likerje 			



	<ul style="list-style-type: none">• Pozna destilate iz grozdja in vina ter naravna žganja• Pozna kavo in tople napitke (način priprave ...)• Pozna mešane pijače• Pozna posebna vina sveta• Pozna aktualne trende na področju enogastronomije• Pozna zakonitosti horizontalnega in vertikalnega spajanja-druženja jedi z vini• Pozna bonton pri mizi.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• Spoštuje kodeks obnašanja vinskega svetovalca -sommelierja• Sprejema ponudbe in nabavlja domača in tuja vina• Izdela ponudbo na podlagi ponudbe vin na domačem in tujem trgu in jo prilagodi gostinskemu obratu in njegovi ponudbi• Sposoben je organoleptično opisati vina in določiti njihovo poreklo• Obvlada postopek mešanja pijač (pozna posamezne sestavine pijač, ki se mešajo)• Sposoben je izbrati in strokovno priporočati domača in tuja vina gostom k posameznem jedem na jedilnem listu ali k jedem v sklopu menija• Obvlada harmonijo (spajanje-druženje) domačih in tujih vin z jedmi (pozna mednarodno kuhinjo)• Sposoben je organizirati in voditi vinsko degustacijo in vinsko-kulinarično delavnico z domačimi in tujimi vini• Sposoben je določiti več tipov vin k več-hodnim svečanem meniju
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	Udeleženec: <ul style="list-style-type: none">• Pridobi dodatna znanja s področja enogeografije sveta• Pozna različne vinske kulture in odnos do vina po svetu• Pozna tipe svetovnih vin in njihove karakteristike ter jih zna ločiti• Pozna vse ostale pijače in jih zna vključevati v gastronomsko ponudbo• Pozna snovi oz. proizvode v pijačah, ki povzročajo alergije in preobčutljivosti• Pozna svetovna vina in zna predstaviti zgodovinske, kulturne, geografske in tehnološke značilnosti vin gostom• Pozna mednarodne gastronomske dvojice (hrana in vino)• Pozna zakonitosti vertikalnega in horizontalnega spajanja vin z jedmi
Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg)	<ul style="list-style-type: none">• Teoretični del (60 h)• Praktični del – kuhinja & strežba (8 h)• Strokovna ekskurzija (12 h)
Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)	Kadrovski pogoji: <ul style="list-style-type: none">- VI., VII. in VIII. stopnja izobrazbe iz področja vinogradništva in vinarstva- docent vinarstva, docent menedžmenta- sommelier,- učitelj kuharstva ali uveljavljen kuharski mojster



	<ul style="list-style-type: none">- magister turizma- enolog.- mednarodni kuharski mojster- inženir živilstva in prehrane- magister turizma- enolog.
--	--

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	25.9.2018	DA	
Svet zavoda potrdil	18.10.2018	DA	