



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov

Naziv programa	UMETNOST SOŽITJA VIN IN KULINARIKE – III. STOPNJA
Področje	Biotehnika - Gostinstvo in turizem
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa)	Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma izr. prof. dr. Lea-Marija Colarič-Jakše
Kratek opis programa (max. 150 besed)	Program obsega povzetek teoretičnega in praktičnega znanja iz I. in II. stopnje programa Umetnost sožitja vin in kulinarike. Udeleženci programa bodo nadgradili znanja z novimi, sodobnimi trendi v eno-gastronomiji, s poudarkom na mednarodnem vinskem in kulinarinem prostoru, trajnosti v vinogradništvu in vinarstvu ter organoleptičnih zaznavah lastnosti hrane. Spoznali bodo nova dognanja senzorične analize jedi, senzoričnega ocenjevanja, pomen vode, organska, biodinamična in naravna vina, masterclass šampanjcev in penin (Francija, ZDA, Španija, Italija, Velika Britanija in svet mehurčkov pridelovalcev penin), novi svet Versus, stari svet, vina sveta, hladno stiskana domača in tuja olja, vinjaki, konjaki in cigare. Spoznali bodo področje vrhunske kulinarike in živil v sožitju z vini (jajca in omake, žitarice, začimbe in dišavnice, ribe, školjke in mehkužci, siri, mesnine, divjačinsko meso, sladice, sladoledi in sadje, čokolada in čokoladne sladice, sladice s kakavom). Del programa bo namenjen sodobnim pristopom trženja vin (vinski marketing in management), vinsko-kulinarinim didaktičnim delavnicam (sožitje vin in kulinarike sveta, horizontalno in vertikalno spajanje vin z jedmi, bonton pri mizi, protokol) in strokovni ekskurziji po tujih vinskih poteh.
SPLOŠNI DEL	
Utemeljenost (v skladu z razpisom in analizo potreb)	V skladu predloga Resolucije o Nacionalnem programu izobraževanja odraslih v Republiki Sloveniji za obdobje 2021–2030 je potrebno v okviru tretjega prednostnega področja – usposabljanje za potrebe dela – še naprej spodbujati razvoj in izvajanje izobraževalnih programov in dejavnosti, ki bodo prilagojene razvojnim potrebam trga dela. Cilj, da se bo polovica brezposelnih vključila v programe za povečanje zaposlitvenih zmožnosti, v obdobju 2013-2020, ni bil dosežen. Ena od prednostnih ciljnih skupin tega področja so gostinsko-turistični delavci, vinski komercialisti-prodajniki, vinotoči, turistične vinogradniške kmetije in zidanice z vinsko-kulinarinno ponudbo, ki tržijo vina. Ocenjujemo, da ja na trgu slaba ponudba neformalnih usposabljanj za to storitveno področje. Potreba po dodatnih kompetencah zaposlenih je velika, saj je obdobje epidemije Covid-19 še dodatno prispevalo k temu, da je prišlo do večjih reorganizacij, predvsem na področju gostinstva in turizma, kot tudi na mikro področjih znotraj panoge. Prišlo je tudi do velikih potreb po gostinskih delavcih, saj jih je veliko preusmerilo v druge dejavnosti, zato se je potreba po dodatnih izobraževanjih »obstojećih zaposlenih« še povečala. Potreba po dodatnem izobraževanju v gostinsko-turističnem in vinskem sektorju še vedno narašča, saj je zavedanje za kakovost storitev vse večje. Odličnost v



	<p>kakovosti storitvenih dejavnosti je danes nujna za dolgoročni razvoj in za uspeh pri delovanju. Z nenehnim izobraževanjem in spremljanjem aktualnih trendov lahko večamo konkurenčno prednost in ugled na tem strokovnem področju. Izobražena oseba iz področja ne le temeljnih, pač pa tudi mednarodno trendovskih znanj, ki prispeva k dvigu vinsko gastronomske kulture, ima v sodobnem času velik pomen v celotni turistični ponudbi destinacije. Strokovno delovanje gostinsko-turističnega delavca predstavlja dodano vrednost, tako v ponudbi posameznega gostinskega lokala, vinoteke, turistične kmetije, vinotoča, zidanice ali vinske kleti, kot tudi v celotni ponudbi turistične destinacije. Novodobni gostje so nadpovprečno izobraženi, tako da mora imeti strežno osebje razsežna znanja o sožitju vin in kulinarike. Vloga in delovanje izobraženega gostinsko-turističnega delavca predstavlja dodano vrednost v turistični ponudbi, saj le-ta svetuje gostom glede izbire in najbolj ustreznega dopolnjevanja vin z naročeno hrano. Pri tem sledi načelom svoje stroke in priporoča 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 nudi visoko kakovostne proizvode. Ugotavljamo, da ponudba neformalnih usposabljanj za to področje še vedno ni zadostna. Veliko je povpraševanja po tovrstnih izobraževanjih, saj si gostinsko-turistični subjekti po krizi »Covid-19« želijo novih, inovativnih pristopov za svoj obstoj in nadaljnji razvoj.</p>
Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Ciljna skupina:</p> <ul style="list-style-type: none">• Udeleženci II. stopnje izobraževanja Umetnost sožitja vin in kulinarike• Vinski svetovalci - sommelierji II. stopnje
Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom)	<ul style="list-style-type: none">• Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta• Dokončana II. stopnja izobraževanja iz področja Umetnosti sožitja vin in kulinarike
Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb)	<p>Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih v vinarstvu, gostinstvu, turizmu, na turističnih kmetijah, vinotočih, zidanicah in drugih gostinsko-turističnih obratih. Cilj programa je tudi pomagati delodajalcem, da svoje zaposlene še dodatno motivirajo in da jim omogočijo dolgoročni razvoj, zadovoljstvo pri delu ter jih na ta način poizkuša zadržati v panogi. Za uspešno delo udeleženca programa Umetnost sožitja vin in kulinarike – III. stopnja je potrebno:</p> <ul style="list-style-type: none">- Posedovati širok spekter znanja po programu Umetnost sožitja vin in kulinarike za I. in II. stopnjo.- Nadgraditi znanja na področju enogastronomije in enogeografije sveta ter organoleptične sestave živil.- Spoznati vinogradništvo in vinarstvo evropskih držav in ostalega sveta.- Spoznati posebna svetovna vina, ekološka vina, biodinamična vina, naravna in oranžna vina, predikatna vina, masterclass vina.- Spoznati tujo vinsko zakonodajo (zakonitosti in novosti).- Spoznati druge proizvode iz grozdja in vina (vinjaki, konjaki).- Spoznati nekatere močne žgane pijače, grenčice in likerje, destilate iz grozdja in vina ter naravna žganja.- Spoznati hladno stiskana olja, kakav, čaje, cigare.



	<ul style="list-style-type: none">- Spoznati nekatera posebna vina (vermut, porto, šeri, prošek, madeira, marsala idr.).- Poglobiti horizontalno in vertikalno spajanje-druženje jedi z vini.- Poglobiti znanja s področja bontona pri mizi, protokola in protokolarne strežbe gostov.- Spoznati sodobne trende vinskega marketinga in managementa (spletne predstavitve in spletna prodaja, pomen socialnih omrežij in njihov vpliv pri prodaji vin in kulinarike).			
Obseg programa (skupno št. ur)	90 ur			
Oblika dela	Kontaktne ure	On line delo (max 50% celotnega programa)	Izdelek ali storitev	Drugo (navedite)
Teoretični del (št. ur)	60		Pisni izpit	
Praktični del (št. ur)			Praktični prikaz in zagovor	30 ur Vinsko-kulinarične in didaktične delavnice oziroma strokovna ekskurzija.
Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...)	Lista prisotnosti			
Pogoji za končanje programa	80 % prisotnost v programu, opravljen pisni izpit, praktični nastop in udeležba na vinsko kulinaričnih ter didaktičnih delavnicah.			
POSEBNI DEL				
Vsebine programa	Udeleženci programa III. stopnje Umetnost sožitja vin in kulinarike se bodo srečali z naslednjimi vsebinami: <ul style="list-style-type: none">- Povzetek teoretičnega in praktičnega znanja iz programov Umetnost sožitja vin in kulinarike I. in II. stopnje.- Hrana in vino (tehniko vertikalnega in horizontalnega spajanja jedi in vina, sožitje hrane in vina, diagram usklajevanja hrane in vina).- Senzorične in organoleptične lastnosti živil (hrana, jedi).- Pomen vode.- Pomen trajnosti v vinogradništvu in vinarstvu.- Masterclass vin in wineegg trend (naravna, organska in biodinamična vina).- Svet penečih vin (šampanjci in penine).- Novi svet in stari svet vinskih sort in vin (zgodovina vinogradništva – Iran, Gruzija ...).- Vina sveta z degustacijo (ZDA, Južna Amerika, Francija, Nemčija, Italija, Španija, Portugalska, Avstralija, Nova Zelandija, Južna Afrika).- Vina sosednji držav (Hrvaška, Madžarska, Slovaška, Češka, Bolgarija, Srbija, Makedonija, Rusija ...).- Področje: Jajca in omake (organoleptična sestava in uporaba v			



	<p>kuhinji – jedi in sožitje z vini).</p> <ul style="list-style-type: none">- Področje: Žitarice – moka, kruh, testenine, riž, ostale žitarice, polenta (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Področje: Začimbe in dišavnice, olja in kis kot začimbe (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Področje: Ribe, školjke in mehkužci (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Področje: Siri (tipologija sirov – jedi in sožitje z vini).- Področje: Mesnine – mesne delikatese, belo in rdeče meso (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Področje: Divjačinsko meso (uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Olja (hladno-stiskana olja: proces pridelave).- Konjaki in cigare.- Področje: Sladice, sladoledi in sadje – osnove testa, suhe in sveže slaščice (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Področje: Čokolada – proizvodnja, tipologija in njihove različne organoleptične karakteristike, čokolada in čokoladne sladice, sladice s kakavom (uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).- Vinski marketing in management (sodobni trendi in sodobne komunikacijske ter marketinške strategije).- Pomen oblike in dizajna vinske etikete ter vinske karte.- Razvoj vinskega turizma doma in po svetu ter trendi v enogastronomiji.- Tuja vinska zakonodaja (novosti).- Protokol, protokolarna strežba in sommelierski protokol.
<p>Kompetence, pridobljene s programom</p>	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pozna tehnike spajanja vseh tipov vin z različnimi jedmi.• Pozna vinorodne dežele in regije evropskih držav in sveta.• Pozna vina sveta, posamezne vinske sorte in vinske posebnosti držav sveta.• Pozna tujo vinsko zakonodajo in novosti.• Pozna druge proizvode iz grozdja in vina.• Pozna pomen vode.• Pozna senzorične in organoleptične lastnosti različnih živil.• Pozna različne šampanjce in domača ter tuja peneča vina.• Pozna pomen trajnosti v vinogradništvu in vinarstvu.• Pozna trajnostno shemo v kmetijstvu, vinogradništvu in vinarstvu.• Pozna pridelavo organskih, naravnih in biodinamičnih vin.• Pozna novi in stari vinski svet (zgodovina vinogradništva).• Pozna področje različnih živil (jajca in omake, žitarice, moka, kruh, testenine, riž, ostale žitarice, polenta, začimbe, dišavnice, olja, kis – balzamični kis, ribe, školjke in mehkužci, siri, mesnine, sladice, sladoledi in sadje, osnove testa, suhe in sveže slaščice, čokolade in čokoladne sladice, sladice s kakavom).• Pozna značilnosti in sodobne trende na področju vinskega marketinga in managementa.• Pozna pomen oblike, dizajna vinske etikete, vinske karte.



	<ul style="list-style-type: none">• Pozna razmere na področju vinskega turizma doma in po svetu.• Pozna vinske destilate, vinjake, konjake in cigare.• Pozna protokol strežbe gostov pri svečanem omizju.• Pozna sodobne trende na področju enogastronomije in na področju masterclass vin.
Spretnosti , pridobljene s programom	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sprejema ponudbe in nabavlja domača in tuja vina.• Izdela ponudbo na podlagi ponudbe vin na domačem in tujem trgu ter jo prilagodi gostinskemu obratu in njegovi ponudbi.• Sposoben je organoleptično predstaviti domača in tuja vina ter določiti njihovo poreklo.• Dobro pozna področja različnih živil (vsebine programa, predstavljene v zgornjih alinejah - področja živil).• Obvlada tehnike odpiranja vin in rokovanja z vini (odpiranje penin, šampanjcev, odpiranje belih in rdečih vin, dekantiranje vin, šambriranje in frapiranje vin).• Sposoben je izbrati in strokovno priporočati domača in tuja vina 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).• Dobro pozna načela druženje vin z jedmi (horizontalno in vertikalno druženje vin in jedi - »food pairing«).• 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 svečanim menijem.• Obvlada zakonitosti vinskega marketinga in managementa.• Zna sestaviti vinsko karto domačih in tujih vin ter vinskih posebnosti (domače in tuje).• Pozna sodobno IKT (informacijsko-komunikacijsko tehnologijo).• Sposoben je organizirati protokol postrežbe gostov pri svečanem omizju.
Splošne kompetence , dopolnjene s programom	<p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none">• Pridobi dodatna znanja s področja komuniciranja, reševanja problemov, kritičnega in analitičnega mišljenja, vodenja, motivacije ter timskega dela iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike III.• Pridobi kompetence na področju učinkovitega delovanja, dela pod časovnim pritiskom, načrtovanja in organizacije, na področju iniciativnosti, prilagajanja in fleksibilnosti v procesu umetnosti sožitja vin in kulinarike III.• Pridobi kompetence na področju vseživljenjskega učenja (nenehno pridobivanje in razvijanje znanja ter veščin), osebnega razvoja, načrtovanja kariere, na področju uporabe računalnika, pisanja, branja in na področju tujih jezikov, kar izhaja iz področja umetnosti sožitja vin in kulinarike III.• Pridobi dodatna znanja s področja enogastronomije in enogeografije sveta.
Organizacija izobraževanja	<ul style="list-style-type: none">• <u>Teoretični del (60 h).</u>



(navedba vsebinskih sklopov-
modulov, časovni obseg)

Vsebinski sklopi:

1. SKLOP (5 ur)

- Povzetek teoretičnega in praktičnega znanja iz programov Umetnost sožitja vin in kulinarike I. in II. stopnje.
- Hrana in vino (tehniko vertikalnega in horizontalnega spajanja jedi in vina, sožitje hrane in vina, diagram usklajevanja hrane in vina).
- Senzorične in organoleptične lastnosti živil (hrana, jedi).

2. SKLOP (6 ur)

- Pomen vode.
- Pomen trajnosti v vinogradništvu in vinarstvu.
- Masterclass vin in wineegg trend (naravna, organska in biodinamična vina).

3. SKLOP (6 ur)

- Svet penecih vin (šampanjci in penine).

4. SKLOP (4 ure)

- Novi svet in stari svet vinskih sort in vin (zgodovina vinogradništva – Iran, Gruzija ...).

5. SKLOP (8 ur)

- Vina sveta z degustacijo (ZDA, Južna Amerika, Francija, Nemčija, Italija, Španija, Portugalska, Avstralija, Nova Zelandija, Južna Afrika).
- Vina sosednji držav (Hrvaška, Madžarska, Slovaška, Češka, Bolgarija, Srbija, Makedonija, Rusija ...).

6. SKLOP (20 ur)

- Področje: Jajca in omake (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Žitarice – moka, kruh, testenine, riž, ostale žitarice, polenta (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Začimbe in dišavnice, olja in kis kot začimbe (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Ribe, školjke in mehkužci (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Siri (tipologija sirov – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Mesnine – mesne delikatese, belo in rdeče meso (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Divjačinsko meso (uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Olja (hladno-stiskana olja: proces pridelave).
- Konjaki in cigare.
- Področje: Sladice, sladoledi in sadje – osnove testa, suhe in sveže slaščice (organoleptična sestava in uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).
- Področje: Čokolada – proizvodnja, tipologija in njihove različne organoleptične karakteristike, čokolada in čokoladne sladice,



	<p>sladice s kakavom (uporaba v kuhinji – jedi in sožitje z vini).</p> <p>7. SKLOP (6 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">- Vinski marketing in management (sodobni trendi in sodobne komunikacijske ter marketinške strategije).- Pomen oblike in dizajna vinske etikete ter vinske karte.- Razvoj vinskega turizma doma in po svetu ter trendi v eno-gastronomiji.- Tuja vinska zakonodaja (novosti). <p>8. SKLOP (4 ure)</p> <ul style="list-style-type: none">- Protokol, protokolarna strežba in sommelierski protokol. <p>9. SKLOP (1 ura)</p> <ul style="list-style-type: none">- Pisno preverjanje znanja <p>• <u>Praktični del (30 h).</u></p> <p>Vsebinski sklopi</p> <p>1. SKLOP (8 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">- Vinsko kulinarična delavnica (sožitje vin in kulinarike sveta, horizontalno in vertikalno spajanje vin z jedmi, smernice bontona pri mizi ter sommelierskega protokola, didaktična delavnica). <p>- 2. SKLOP (16 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">- Strokovna ekskurzija (2-dnevna) <p>3. SKLOP (6 ur)</p> <ul style="list-style-type: none">- Praktični nastop kandidata v okviru preverjanja osvojenega znanja (izpit)
<p>Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe)</p>	<p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none">- VI., VII. in VIII. stopnja izobrazbe iz področja živilske tehnologije ali s področja agronomije, smer vinogradništvo in vinarstvo ter turističnega menedžmenta,- docent vinarstva, docent menedžmenta, docent turizma- sommelier II. stopnje, sommelier III. stopnje,- enolog,- učitelj kuharstva ali uveljavljen kuharski mojster,- chef ali mednarodni kuharski mojster,- inženir živilstva in prehrane.

Program	Datum	Odobril	Zavrnil - Opombe
Programski odbor	23.1.2022	NE	
Programski odbor	31.1.2022	DA	
Svet zavoda potrdil	27.1.2022	DA	