



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj MUNERA 3

| | |
|--|---|
| Naziv programa | Vinski svetovalec |
| Področje | Biotehnika |
| Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravljalcev programa) | Srednja šola za gostinstvo in turizem Mariobor Tomaž Krajnc, Marjan Božičko |
| Kratek opis programa (max. 150 besed) | Udeleženci programa bodo pridobili znanje in/ali izboljšali kompetence pri postrežbi vin ter veščine svetovanja priporočanja vin k izbranim jedem. S tem bodo izboljšali inovativnost in kreativnost svojega dela. |
| SPLOŠNI DEL | |
| Utemeljenost (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. Ciljna skupina tega usposabljanja so zaposleni ki delajo v poklicu natakara/natakara in pridelovalci vina.</p> <p>Glede na potrebe gospodarstva in razcveta turizma ter dvigom ravni zahtevnosti nudenja gostinskih storitev, ponuja usposabljanje nadgradnjo osnovnemu znanju strežbe vina. Izvajanje krajših programov usposabljanja za to področje bi bistveno pripomogla k izboljšanju učinkovitosti in kakovosti dela na tem področju. V gospodarstvu je trenutno veliko zaposlenih, ki so strokovno podhranjeni s temi znanji in veščinami.</p> |
| Ciljna skupina (v skladu z razpisom in analizo potreb) | <p>Ciljna skupina so zaposleni, ki želijo izboljšati kompetence na področju opravljanja del v strežbi pri ponudbi slovenskih vin in vin sosednjih držav. Pridobljena znanja bodo izboljšala njihovo učinkovitost in kakovost dela s poznavanjem tehnik dela in veščin pri predstavitvi in postrežbi vin.</p> <p>Ciljne skupine bodo:</p> <ul style="list-style-type: none">• zaposlene osebe z najmanj poklicno izobrazbo natakara/natakara,• zaposleni z gostinsko izobrazbo, ki zaradi prestrukturiranja in dolgoročnih razvojnih projekcij ni več ustrezna,• pridelovalci vina. |



| | | | | |
|--|---|---|--|----------------------------|
| Pogoji za vključitev v program (v skladu z razpisom) | Status zaposlenega, samostojnega podjetnika ali kmeta. | | | |
| Cilji programa (v skladu z razpisom in analizo potreb) | Cilj programa je izboljšanje kompetenc zaposlenih na področju nujenja gostinskih storitev za zmanjšanje neskladij med usposobljenostjo in potrebami trga dela ter izboljšanje učinkovitosti in kakovosti njihovega dela. | | | |
| Obseg programa (skupno št. ur) | 130 | | | |
| Oblika dela | Kontaktne ure | On line delo (max 50% celotnega programa) | Izdelek ali storitev | Drugo (navedite) |
| Teoretični del (št. ur) | 38 | | | |
| Praktični del (št. ur) | 52 | 40 | vinska karta svečani meni | strokovna ekskurzija |
| Način evidentiranja (lista prisotnosti, podpisana izjava – izdelek, storitev ...) | Lista prisotnosti | Vsak slušatelj izdela vinsko karto, meni karto in projektno nalogo | Vsak slušatelj izdela vinsko karto in meni karto Projektna naloga | lista prisotnih |
| Pogoji za končanje programa | 80% prisotnost v programu. | | | |
| POSEBNI DEL | | | | |
| Vsebine programa | <ul style="list-style-type: none"> • Vinogradništvo, • vinarstvo, • senzorika, • enogeografija, • vino v gastronomiji, • degustacije, • strokovna ekskurzija, • varovanje zdravja in okolja, • komuniciranje s sodelavci in gosti, • sodelovanje v skupini. | | | |
| Kompetence , pridobljene s programom | <p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spozna sorte grozdja, škodljivce in bolezni vinske trte, • tehnologije predelave grozdja, bolezni in napake vina, • spozna pravila degustiranja vina, • spozna vinorodne dežele in vina Slovenije in vina sosednjih dežel, • spozna sommelierske pripomočke, kozarce, postopke prezentiranja in postrežbo vseh vrst vina, | | | |



| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • nauči se druženja vina in jed s poudarkom na vinskih stilih, • zna vzpostaviti kontakt in komunikacijo z gostom, • upošteva splošne higienske standarde in HACCAP. |
| Sprenosti , pridobljene s programom | <p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prepozna različne sorte grozdja in njihove lastnosti, • loči različne tehnologije vina, • pravilno degustira vino, • našteje vinorodne dežele in vina Slovenije ter sosednjih držav, • prezentira in postreže različne vrste vina, • priporoča vina k izbranim jedem, • komunicira z gosti in upošteva pravila bontona in lepega vedenja. |
| Splošne kompetence , dopolnjene s programom | <p>Udeleženc:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samoocenjuje kakovost izvedbe storitve, • racionalno porablja material in energijo, • upošteva pravila o varnosti in zdravju pri delu, • upošteva pravila o varovanju okolja, • učinkovito komunicira v delovnem timu, • izpolnjuje kontrolno dokumentacijo. |
| Organizacija izobraževanja (navedba vsebinskih sklopov-modulov, časovni obseg) | <ul style="list-style-type: none"> • Vinogradništvo, - 4 h • vinarstvo,- 8 h • senzorika, - 4 h • enogeografija, - 14 h • vino v gastronomiji, - 35 h • strokovna ekskurzija, - 10 h • pisne oblike ponudbe (meni, vinski list)-on line, - 15 h • izdelava projektne naloge – on line, 25 h • varovanje zdravja in okolja, - 5 h • komuniciranje s sodelavci in gosti, - 5 h • sodelovanje v skupini. – 5 h |
| Izobrazba in kompetence izvajalca(ev) programa (stopnja in smer izobrazbe) | <p>Kadrovski pogoji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Višješolska ali srednja strokovna izobrazba iz gostinstva, živilstva ali gospodinjstva, • znanja srednjega strokovnega izobraževanja s področja gostinstva in turizma, • poklicna izobrazba natakara in 5 let delovnih izkušenj. |

| Program | Datum | Odobril | Zavrnil - Opombe |
|---------------------|-------------|---------|------------------|
| Programski odbor | 2. 10. 2018 | DA | |
| Svet zavoda potrdil | 25.10. 2018 | DA | |



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST