



KATALOG ZNANJA

1 IME PREDMETA: **VINA V GASTRONOMIJI**

2 SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta:

- Nadgradnja znanja o vinu v gastronomiji.
- Povezovanje vina in hrane.
- Pomen kakovosti storitev glede na kakovost vinske ponudbe.
- Nadgradnja znanja o pridelavi vina.
- Pomen klimatskih pogojev in kletarjenja.
- Poznavanje različnih stilov mirnih in penečih vin.

3 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

V okviru predmeta in pri praktičnem izobraževanju si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- Kombiniranje hrane in vina za gastronomske dogodke.
- Obvladovanje specialnih znanj iz strežbe vina in drugih pijač.
- Sledenje trendom na vinskem trgu.
- Uporaba osnovnih znanj iz enologije.
- Načrtovanje in analiza lastnega dela, ter dela drugih v skupini s strokovnim in ekonomičnim pristopom.
- Komuniciranje v tujem jeziku in v slovenskem jeziku, ter uporabljanje strokovne terminologije.
- Poznavanje tujih vin in vinskih žganj in vključevanje le teh v gastronomijo.
- Kreativno zastavljanje in opravljanje svojega dela.
- Obvladovanje enogastronomskih in kulturnih značilnosti Slovenije.
- Obvladovanje osnovnih pojmov kletarjenja.
- Poznavanje osnove za pridelavo različnih vrst mirnega in penečega vina.
- Uporaba osnovnih znanj iz enologije.
- Poznavanje tujih vin in vinskih žganj in vključevanje le teh v gastronomijo.

4 OPERATIVNI CILJI

| INFORMATIVNI CILJI <i>Študent:</i> | FORMATIVNI CILJI <i>Študent:</i> |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Se seznanj z vinsko ponudbo v Sloveniji. | <ul style="list-style-type: none">• Pripravi ponudbo vina v gostinskih obratih. |
| <ul style="list-style-type: none">• Spozna pomembna vina v svetu. | <ul style="list-style-type: none">• Načrtuje ponudbo vina in pijač na gostinskih dogodkih. |
| <ul style="list-style-type: none">• Pozna specialna znanja postrežbe vseh vrst vina. | <ul style="list-style-type: none">• Naredi prezentacijo in postrežbo vina. |
| <ul style="list-style-type: none">• Razume stile vina in se seznanj | <ul style="list-style-type: none">• Spremlja vina na domačem in tujem |

| | |
|--|---|
| osnovami pridelave vina. | trgu. |
| <ul style="list-style-type: none"> Zna načrtovati in analizirati svoje delo, ter delo drugih v delovnem okolju. | <ul style="list-style-type: none"> Analizira vpliv vinske ponudbe na kakovost gostinske ponudbe. |
| <ul style="list-style-type: none"> Ustno in pisno komunicira z gosti, dobavitelji in sodelavci v podjetju. | <ul style="list-style-type: none"> Sestavi vinsko karto. |
| <ul style="list-style-type: none"> Komunicira v tujem jeziku. | <ul style="list-style-type: none"> Pripravi promocijo novih vinskih letnikov. |
| <ul style="list-style-type: none"> Obvlada poslovni bonton. | <ul style="list-style-type: none"> Upošteva navade in različne skupine gostov. |
| <ul style="list-style-type: none"> Pozna in razume pomen organizacije. | <ul style="list-style-type: none"> Koordinira svoje delo. |
| <ul style="list-style-type: none"> Razume termine v enologiji. | <ul style="list-style-type: none"> Sposoben je navezovati poslovne stike s potencialnimi kupci in dobavitelji. |
| <ul style="list-style-type: none"> Pozna osnovne pogoje za pridelavo grozdja. | <ul style="list-style-type: none"> Uporablja informacijsko tehnologijo. |
| <ul style="list-style-type: none"> Spozna pridelavo slovenskih vin. | <ul style="list-style-type: none"> Pripravlja nove ideje in jih ovrednoti. |
| <ul style="list-style-type: none"> Razume pojem vinarstva. | <ul style="list-style-type: none"> Kreativno zastavi in izvede svoje delo. |
| <ul style="list-style-type: none"> Spozna posebna vina v svetu in njihovo posebnost pri pridelavi. | <ul style="list-style-type: none"> Opiše enološka sredstva in njihov pomen pri pridelavi vina. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Spremlja inovacije pri pridelavi vina. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Opiše pridelavo mirnih vin. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Opiše pridelavo penečih vin. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Opiše pridelavo specialnih vin. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Opiše pridelavo predikatnih vin. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Naredi prezentacijo in postrežbo vina. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Pripravi promocijo novih vinskih letnikov. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Pripravlja nove ideje in jih ovrednoti. |

5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 77 ur (25 ur predavanj, 36 ur laboratorijskih vaj, 16 ur ekskurzija).

Število ur samostojnega dela: 50 ur (20 ur študij literature, 30 ur samostojne praktične vadbe).

KREDITNO VREDNOTENJE PREDMETA: 5 KT.

Obveznosti študenta so: udeležba na ekskurziji, (80%) prisotnost na vajah, pisni izpit.

ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETA:
 Hotelirstvo, turizem, menedžment, organizacija dela, živilstvo.

*** ** *** ** *** ** ***

AVTOR KATALOGA:
 Gorazd Halič, dipl. org. tur.

*Projekt **Impletum**
 Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja
 v obdobju 2008–11*

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.