



Priloga 3_Obrazec za pripravo programov usposabljanj MUNERA 3

Naziv programa	Vinski svetovalec
Področje	Biotehnika
Predlagatelj programa (ime šole in imena pripravilcev 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 natakarkar/natakarkarica 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 natakarkar/natakarkarica,• 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	Udeležencem: <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.
Spretnosti , pridobljene s programom	Udeleženc: <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	Udeleženc: <ul style="list-style-type: none">• Samoocenuje 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)	Kadrovski pogoji: <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	14.10.2018	DA	



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT**



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST