



KATALOG ZNANJA

1. Ime modula: SLOVENSKA VINA

2. Usmerjevalni cilji:

Dijak je zmožen:

- komunicirati in svetovati gostu pri izbiri vina k posameznim jedem in meniju,
- pripraviti mise en place glede na izbor vina,
- predstaviti vino z vsemi podatki in strokovno odpreti,
- dekantirati in prezračiti vino,
- izbrano vino strokovno naliti.

3. Poklicne kompetence

- Svetuje in priporoča vina k menijem
- Postreže peneča, predikatna in arhivska vina

4. Operativni cilji:

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<p><i>Dijak:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• razvršča pijače po skupinah,• pozna njihove značilnosti in oznake• pozna osnovna pravila priporočanja vin k meniju,• ovrednoti kakovost ponudbe in postrežbe,• obvlada osnove vinske kulture,• je seznanjen s trendi enogastronomije,• zna določiti ustrezno temperaturo za postrežbo vin,• pojasni pomen harmonije jedi in vin,• določi značilnost posameznih skupin vin,• opiše značilnosti posameznih sort grozdja in vina,• primerja značilnosti vin glede na geografsko poreklo,• pozna vpliv enoloških postopkov na lastnosti vina,• razloži vpliv sestavin na lastnosti vin,• razloži pomen in vpliv embalaže na vino,• razloži oznake na etiketi,• razvije spretnosti organoleptičnega ocenjevanja,• razvrsti vina po vinorodnih območjih,• oceni koristnost uživanja vina.	<p><i>Dijak je zmožen:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• promovirati vina Slovenije,• priporočati vino k posameznim jedem, meniju, kot aperitiv,...• pripraviti inventar za postrežbo izbranega vina,• izbrati ustrezen kozarec,• pravilno predstaviti, odpreti in natočiti vino,• arhivsko vino dekantirati ali prezračiti,• širiti osnove vinske kulture-kulture pitja in postrežbe določenega vina.

