



KATALOG ZNANJ

P24 HARMONIJA OKUSOV (HOK)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- poznavanje zahtevnejših in tradicionalnih kombinacij med hrano in vinom,
- organiziranje vinske degustacije in ocenjevanja,
- poznavanje sodobnih trendov v enogastronomiji,
- poznavanje opisne terminologije pri predstavitvi hrane in pijač,
- svetovanje pri izbiri vina in ostalih pijač k izbranim jedem,
- pridobivanje temeljnih znanj o pridelavi vina in spoznavanje različnih tipov vina v Sloveniji in v svetu.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razvijanje znanja o pravilni izbiri in pripravi živil ter ravnanju z žvili in jedmi,
- poznavanje in načrtovanje senzoričnih lastnosti živil in jedi,
- širjenje vinske kulture in pospeševanje prodaje vin,
- izvajanje vinske degustacije in ocenjevanja vin,
- izbiranje in predstavitev vin,
- harmonično izbiranje ostalih pijač iz vina z jedmi.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• pozna značilnosti slovenskih vin in njihov vpliv v kulinariki;	<ul style="list-style-type: none">• opiše značilnosti slovenskih vin;• strokovno izbira slovenska vina in jih vključuje v kulinariko;
<ul style="list-style-type: none">• seznanjeni se z napakami vina;	<ul style="list-style-type: none">• prepozna osnovne napake vina;
<ul style="list-style-type: none">• spozna pravilen postopek degustiranja vin in opisno terminologijo;	<ul style="list-style-type: none">• zna pravilno degustirati vina in opisati njihov karakter;• pravilno izbere kozarce in drugi inventar;
<ul style="list-style-type: none">• spozna ustrezno zaporedje vina Slovenije pri degustaciji ali ocenjevanju;	<ul style="list-style-type: none">• upošteva značilnosti vin in pravilno oblikuje sezname za degustacije ali ocenjevanje;
<ul style="list-style-type: none">• spozna kriterije in dejavnike za optimalno izvedbo degustiranja ali	<ul style="list-style-type: none">• degustacijo ali ocenjevanje izvede tako, da upošteva določene kriterije in dejavnike;

ocenjevanja vina;	
<ul style="list-style-type: none"> • spozna metode ocenjevanja vina; • spozna vpliv vina na zdravje; • pozna vpliv vina na človeški organizem; 	<ul style="list-style-type: none"> • zna sestaviti ocenjevalno tabelo za ocenjevalne metode; • pravilno uvršča ocenjena vina;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna nekaj svetovnih vin in njihovih značilnosti; 	<ul style="list-style-type: none"> • opiše znana svetovna vina, njihov izvor in temeljne značilnosti;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna ostale pijače, ki izvirajo iz vina in možnosti njihovega povezovanja z jedmi; 	<ul style="list-style-type: none"> • za dopolnjevati druge pijače iz vina s posameznimi jedmi (čokolada, sir idr.);
<ul style="list-style-type: none"> • spozna se s sensoriko v enogastronomiji; 	<ul style="list-style-type: none"> • prepozna arome in okuse, ki vplivajo na ujemanje vina in hrane in to uporabi pri druženju;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna pravila izbire vina k jedem; 	<ul style="list-style-type: none"> • harmonično družijo jedi z vini;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna slovenske enogastronomske dvojice; 	<ul style="list-style-type: none"> • slovenske enogastronomske dvojice vključuje v ponudbo in širi njihov obseg;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna svetovno znane in moderne kombinacije vina in hrane; 	<ul style="list-style-type: none"> • opiše osnovne kombinacije med vinom in hrano v svetovni enogastronomiji;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna kombinacije mladih vin na sezonske ponudbe jedi; 	<ul style="list-style-type: none"> • pravilno izbira mlada vina k sezonski prehrani;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna moderne trende v enogastronomiji; 	<ul style="list-style-type: none"> • sam oblikuje nove kombinacije med vinom in hrano;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna oblikovanje enogastronomskih vsebin. 	<ul style="list-style-type: none"> • oblikuje enogastronomske vsebine glede na vrsto dogodka in tip obrata.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 (36 ur predavanj, 60 ur vaj, od tega 10 ur projektno delo, 15 ur ekskurzij)

Število ur samostojnega dela: 104 (34 ur študija literature, 10 ur seminarske naloge, 50 ur samostojne praktične vadbe, 10 ur sodelovanja z dobavitelji (vinarji))

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah - 80 %,
- izdelkom ter zagovorom
- pisni izpit.