

UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Predmet: | Harmonija vin in jedi |
| Course title: | Harmony of food and wine |

| Študijski program in stopnja Study programme and level | Študijska smer Study field | Letnik Academic year | Semester Semester |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Menedžment kakovosti Dodiplomski (prva) | Program nima smeri | 2. / 3. | 4. / 5. |
| Menedžment kakovosti Dodiplomski (prva) | The program has no study fields | 2 / 3 | 4 / 5 |

Vrsta predmeta / Course type Izbirni / elective

Univerzitetna koda predmeta / University course code: 011047-01

| Predavanja Lectures | Seminar Seminar | Vaje Tutorial | Klinične vaje work | Druge oblike študija | Samost. delo Individ. work | ECTS |
|------------------------|--------------------|------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|------|
| 30 | - | 45 | - | - | 105 | 6 |

Nosilec predmeta / Lecturer: doc. dr. Julij Nemanič / Julij Nemanči, PhD, Assistant Professor

Jeziki / Languages: **Predavanja / Lectures:** Slovenski/Angleški
Vaje / Tutorial: Slovenski/Angleški

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:

- Pogoj za vključitev v delo je vpis v drugi letnik študijskega programa.
- Študent/študentka mora pred pristopom k izpitu pripraviti in zagovarjati seminarsko nalogo.

Prerequisites:

- Enrolment in the second year of study.
- The student must prepare and defend an seminar paper as a prerequisite for the final exam.

Vsebina:

1. Vino, tradicija, kultura in življenjski slog.
2. Vloga vina v eno-gastronomiji in turizmu.
3. Pravila (kodeks vedenja) in področja dela vinskih svetovalcev – sommelier-jev.
4. Strežba, degustacija in predstavitev vin gostom.
5. Anatomija, fiziologija čutil ter senzorična analiza vin.
6. O pravilih izbire vin k jedem ter slovenske in mednarodne eno-gastronomске dvojice.
7. Vina v Sloveniji in vina v svetu.
8. Rajonizacija in sorte vinske trte.
9. Bolezni in škodljivci vinske trte
10. Pridelava in predelava grozdja ter nega vin.
11. Pomanjkljivosti, napake in bolezni vin.
12. Vinska zakonodaja.
13. Prodaja vin in vinski marketing.
14. Slovensko vinarstvo in vinogradništvo v primerjavi s svetovnimi smernicami in trendi.

Content (Syllabus outline):

1. Wine, tradition, culture and lifestyle.
2. The role of wine in one-gastronomy and tourism.
3. Rules (code of conduct) and the area of work of wine consultants - sommeliers.
4. Serving, tasting and presenting wine to guests. Anatomy, physiology of senses and sensory analysis of wines.
5. Rules on the selection of wines to dishes and Slovenian and international one-gastronomic duals.
6. Wines in Slovenia and wine in the world.
7. Regionalisation and vine varieties.
8. Diseases and pests of vines
9. Production and processing of grapes and wine.
10. Deficiencies, mistakes and diseases of wines.
11. Wine legislation.
12. Wine and wine marketing.
13. Slovenian wine and viticulture versus global trends

and trends.

Temeljni literatura in viri / Readings:

Obvezna literatura / Required reading(s):

- Nemanič J.: VINARSTVO, učbenik za VSŠ, Zavod IRC, Ljubljana. 2011.
- Bavčar D.: Kletarjenje danes, Založba Kmečki glas, Ljubljana 2009.
- Vršič, S., Lešnik, M.: Vinogradništvo, Založba Kmečki glas, Ljubljana. 2010.
- Lebe, S, S, Janez Bogataj, J... STRATEGIJA RAZVOJA GASTRONOMIJE SLOVENIJE Multidisciplinarni raziskovalni inštitut, Maribor, 2006.

Dodatna – dopolnilna / Recommended reading(s):

- Nemanič J.: Ali razumemo vino? Založba Kmečki glas, Ljubljana 2006.
- Košmerl T.: Skrivnosti dobrega vina, Založba Kmečki glas, Ljubljana 2016.
- Medved, D. : Vinske bravure, Založba Modrijan, 2011.
- Colarič-Jakše, L.-M. *Cviček v dolenski deželi turizma*. Novo mesto: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske; Kostanjevica na Krki: Društvo vinogradnikov, 2014.
- Colarič-Jakše, L.-M. *Globoke korenine cvička*. Novo mesto: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske; Kostanjevica na Krki: Društvo vinogradnikov; v Mariboru: Fakulteta za turizem, 2015.
- Štepec, D., Colarič-Jakše, L.-M. 44. teden cvička, Trebnje, 6.-8. maj 2016. *Izzivi trajnostnega vinogradništva na Dolenjskem*. Novo mesto [etc.]: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske [etc.], 2016.
- Štepec, D., Colarič-Jakše, L.-M. *Cviček in svet*. Novo mesto: Zveza društev vinogradnikov Dolenjske; Trebnje: Društvo vinogradnikov; Čatež pod Zaplazom: Vinogradniško turistično društvo; Dobrnič: Društvo vinogradnikov Lisec, 2017.
- Weik, B.: *Praktikerhandbuch Oenologie, DLR Rheinland, Neustadt an der Weinstrasse/2012*.
- Bogataj, J., Brejc, D., Bratovž, J.: *Martinov praznik*, Založba Kmečki glas, Ljubljana. 2010.
- Colarič-Jakše, L.-M., Česnovar, F. *Projekt Turizem v zidanicah (TVZ)*. Center za podjetništvo in turizem Krško. 2010.
- Prunk, J.: *VODNIK po slovenskih vinorodnih okoliših*, Založba GRAD, Ljubljana 1994.
- Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (Uradni list SRS, št. 16/74, 29/86 in Uradni list RS, št. 70/97 – ZVDP).
- Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja - cviček, stran 286.

Cilji in kompetence:

- Sposobnost prepoznavanja vina kot sožitja s kulinariko in vključitve v turistično ponudbo eno-gastronomskega turizma.
- Poznavanje in razumevanje koncepta vinskega svetovalca – sommelierja ter njegove vloge.
- Poznavanje vin vinorodnih dežel Posavje, Podravje, Primorska in nekaterih značilnih svetovih vin.
- Sposobnost samostojnega svetovanja in prezentacije eno-gastronomskih dvojic.
- Razumevanje vloge človeških čutil pri senzorični analizi vin in jedi.
- Uporaba veščin gostoljubnosti in lepega vedenja »s kozarcem v roki«.
- Poznavanje slovenske rajonizacije in sorte vinske trte.
- Poznavanje bolezni in škodljivcev vinske trte, tehnike za omejevanje in zatiranje ter vpliv

Objectives and competences:

- The ability to recognize wine as a combination of culinary and inclusion in the tourist offer of one-gastronomic tourism.
- Knowledge and understanding of the concept of wine counselor - sommelier and his role
- Knowledge of winemaking regions of Posavje, Podravje, Primorska and some typical wine worlds.
- Ability to independently advise and present one-gastronomic couple
- Understanding the role of human senses in the sensory analysis of wines and dishes
- Use the skills of hospitality and good behavior "with a glass in your hand".
- Knowledge of Slovenian vegetation and vine variety.
- Knowledge of diseases and pests of vines, techniques for limiting– and suppression, and the impact of ampelotechnical works on the resistance of grapes

ampelotehničnih del na odpornost grozdja in vinske trte nasploh.

- Poznavanje tehnologije pridelave vin.
- Poznavanje in uporaba vinske zakonodaje.
- Poznavanje prodaje vin in vinskega marketinga.
- Razume status in pomen slovenskega vinarstva in vinogradništva v primerjavi s svetovnimi smernicami in trendi.

and vines in general.

- Knowledge of the technology of wine production
- Knowledge and use of wine legislation.
- Knowledge of wine sales and wine marketing.
- Understands the status and importance of Slovenian wine making and viticulture versus global trends and trends.

Predvideni študijski rezultati:

Znanje in razumevanje:

Študent/študentka:

- Pozna in razume vino kot del kulture in življenjskega sloga ter ponudbe v gastronomiji.
- Pozna pravila in področja dela vinskega svetovalca in je sposoben suverenega nastopa.
- Pozna postopek strežbe, degustacije in ustrezne predstavitve vina gostom.
- Je sposoben pravilne izbire vin k jedem in pravilne izbire kozarcev k posameznim vrstam vin.
- Zna uporabljati čutila pri senzorični analizi vin.
- Je sposoben samostojnega svetovanja slovenskih in mednarodnih eno-gastronomskih dvojic.
- Je sposoben samostojne predstavitve vin vinorodnih dežel Posavje, Podravje, Primorska.
- Pozna rajonizacijo in sorte vinske trte, bolezni in škodljivce vinske trte in ampelotehnična dela.
- Pozna tehnologijo pridelave vin, sestavo vin, napake in bolezni vina.
- Pozna vinsko zakonodajo.
- Pozna področje prodaje vin in vinski marketing.
- Pozna slovensko vinarstvo in vinogradništvo v primerjavi s svetovnimi smernicami in trendi.

Intended learning outcomes:

Knowledge and understanding:

The student:

- He knows and understands wine as part of culture and lifestyle and offers in gastronomy.
- She knows the rules and areas of the work of the wine consultant and is capable of a sovereign act.
- He knows the process of serving, tasting and appropriate presentation of wine to guests.
- Is able to choose the right wines to eat and the right choice of glasses for individual types of wines.
- Can use senses in the sensory analysis of wines.
- Is able to independently advise Slovenian and international one-gastronomic doubles.
- Is able to independently present wines of Posavje, Podravje and Primorska wine-growing regions.
- It knows the vegetation and vine varieties, diseases and pests of vines and ampelotechnical works.
- It knows the technology of wine making, the composition of wines, mistakes and diseases of wine.
- He knows contemporary legislation.
- He knows wine sales and wine marketing.
- He is familiar with Slovenian wine growing and viticulture compared to world trends and trends.

Metode poučevanja in učenja:

- Predavanja z aktivno udeležbo študentov (razlaga posameznih področij, pogovori, vprašanja, primeri, reševanje kriznih situacij, brainstorming-i, SWOT-analize).
- Seminarske vaje v povezavi s prakso (simulacija vinskega svetovalca, refleksija izkušenj, projektno delo, timsko delo, metode kritičnega mišljenja in analiz, pogovori, sporočanje povratne informacije, socialne igre, strokovna ekskurzija na vinorodna področja in k ponudnikom eno-gastronomskih vsebin).
- Individualne in skupinske konzultacije (pogovori, dodatna razlaga, obravnava specifičnih vprašanj, dodatno delo na terenu na področju eno-

Learning and teaching methods:

- Lectures with active student participation (discussions, talks, questioning, cases, problem-solving, brainstorming's, SWOT analysis).
- Seminar papers in connection to practice (reflections from experience, project work, teamwork, methods of critical thinking and analysis, talks, providing feedback, social games, professional tour excursion).
- Individual and group consultations (discussions, additional explanations, discussing specific questions, additional outside work in tourism area).
- Facilitating independent study and research (motivating, directing, self-examination, self-regulation, reflection, and self-assessment).

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| gastronomskega turizma). – Animacija samostojnega študija in raziskovanja (motiviranje, usmerjanje, samoopazovanje, samouravnavanje, refleksija, samoocenjevanje). | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| Načini ocenjevanja: | Delež (v %) / Weight (in %) | Assessment: |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| Način (pisni izpit, ustno izpraševanje, naloge, projekt) | | Type (examination, oral, coursework, project): |
| – Pisni/ustni izpit | 40 | – Written / Oral Exam |
| – Seminarska naloga | 20 | – Seminar Work |
| – Simulacija vinskega svetovalca | 40 | – Simulation of sommelier |

Reference nosilca / Lecturer's references:

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> – Nemanič, J. 2000. Kuhinja Slovenije. Založba Rokus, Ljubljana. – Nemanič, J. 2006. Ali razumemo vino? Založba Kmečki glas, Ljubljana. – Nemanič, J. 2017. Vinorodni okoliši Posavja pridelujejo celovito kakovostno piramido vin«, Zbornik 5. Slovenskega vinogradniško-vinarskega kongresa, Šentjernej. – Nemanič, J. 2016. Kritična analiza stanja vinogradništva in vinarstva Slovenije«. Revija za upravljanje podeželja VŠ GRM Novo mesto. – Nemanič, J. 2004. Vina Slovenije – Wines of Slovenia (GOURMAND world cookbook awards). – Nemanič, J. VINARSTVO za Višje strokovne šole/2011, Ljubljana: Zavod IRC. ISBN: 978-961-6857-44-4. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Druge reference iz strokovnega tematskega področja:

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> – Vodenje zadružne kleti Metlika - 21 let. – Raziskovalec in predstojnik Vinarskega laboratorija na Kmetijskem inštitutu Slovenije v Ljubljani – 18 let. – Predavatelj predmeta Vinarstvo na Višji in Visoki šoli CBT Grm Novo mesto. – Predavatelj predmeta Sensorika vin na Visoki šoli za vinogradništvo in vinarstvo Univerze v Novi Gorici. – Avtor mednarodno nagrajene monografije Spoznajmo vino, Založba Kmečki glas, Ljubljana 1996. – Delegat Mednarodne organizacije za trto in vino (OIV) Pariz za supervizorja mednarodnih ocenjevanj vin po svetu. – Mednarodni degustator vin. – Prejemnik »Jury des Prix«-1997, Mednarodne organizacije za trto in vino (OIV) za knjigo Spoznajmo vino. – Predsednik mednarodnega ocenjevanja vin VINO Ljubljana (1996-2004). – Predsednik Strokovnega društva vinogradnikov in vinarjev Slovenije (1994-1999). |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|