

**PROGRAM OSPOSOBLJAVANJA  
ZA KREIRANJE I SPROVOĐENJE PROGRAMA ZA GOSTE  
SUBJEKATA KOJI OBAVLJAJU PRIVREDNU DELATNOST U OBLASTI AGROTURIZMA**

*Program osposobljavanja za kreiranje i sprovođenje programa za goste subjekata koji obavljaju privrednu delatnost u oblasti agroturizma namenjen je članovima seoskih domaćinstava, poljoprivrednih domaćinstava i preduzetnicima koji započinju ili već obavljaju delatnost u oblasti agroturizma. Program čini 10 modula.*

1. Naziv modula

**Degustacija vina i rakija**

2. Institucija koordinator izrade modula

Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet  
u saradnji sa  
Univerzitet u Banjoj Luci, Poljoprivredni fakultet

3. Autori modula

Prof. dr Milenko Blesić, Prof. dr Tatjana Jovanović-Cvetković

4. Cilj(evi) modula

Kroz proširenje agroturističke ponude organizacijom jednodnevnog teoretsko-praktičnog kursa osposobiti polaznike (goste – turiste) za stručno utemeljenu senzornu procjenu kvaliteta vina i rakija.

5. Opšti ishodi učenja

Obezbeđenje stručno utemeljenih znanja i vještina degustatora vina i rakija na nivou priučenog laika i osposobljenost za vođenje elementarnih kratkih edukativnih kurseva degustacije vina i rakije.

6. Posebni ishodi učenja po modulima (znanja, veštine i stavovi)

Polaznik će, uz poznavanje elemenata tehnologije i najvažnijih senzornih pokazatelja vina i rakija, biti osposobljen za organizaciju obimom ograničene i vođene degustacije vina i rakija. Uz to će mu znanja i vještine stečene na kursu biti od pomoći kod samostalne nabavke kvalitetnih vina i rakija.

7. Sadržaj, metode, trajanje i spisak materijala za ostvarivanje modula

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
- Karakterizacija i kategorizacije vina; - Degustacije vina – prilike, svrhe i ciljevi - Uslovi, okruženje i oprema za izvođenje organizovanih degustacija vina	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tehnike degustacije vina - Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta vina	Diskusiona prezentacija	1			1
- Podjele i osnovi tehnologija voćnih rakija - Komponente voćnih rakija sa izraženijim uticajima na njihova organoleptička svojstva	Diskusiona prezentacija	1			1
- Tehnike degustacije voćnih rakija - Skale za ocjenjivanje organoleptičkih karakteristika i kvaliteta voćnih rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) mirnih i pjenušavih vina. -Ocjenjivanje najmanje: 3 mirna bijela suva vina; 3 mirna crvena suva vina; 3 bijela ili crvena poluslatka ili slatka mirna vina; 2 pjenušava vina - Obrada rezultata ocjenjivanja vina, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
- Vođena degustacija (organoleptičko ocjenjivanje) voćnih rakija -Ocjenjivanje najmanje: 4 rakije od šljiva; 2 rakije od krušaka; 2 rakije od jabuka; 2 rakije od kajsije i 2 rakije od dunja - Obrada rezultata ocjenjivanja, isključivanje neadekvatnih ocjena, analiza rezultata ocjenjivanja svakog polaznika (ocjenjivača)	Praktična nastava – vježbe		2		2
<b>Spisak materijala za učenje i podučavanje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handouti namjenskih .ppt prezentacija</li> <li>- Izvodi iz knjiga/priručnika:</li> <li>- Blesić, M. 2006. Tehnologija vina – Praktikum (rukopis). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. pp 83-86.</li> <li>- Jackson, R.S. 2017. Wine Tasting – A Professional Handbook (3rd Ed.). Elsevier – Academic Press. London, UK. pp 1-18</li> <li>- Nikićević, N., Paunović, R. 2013. Tehnologija jakih alkoholnih pića. Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, Srbija. pp 310-371; 835-857.</li> </ul>				

## 8. Uslovi u pogledu prostora, opreme i sredstava, kao i vremenskih i sezonskih uslova neophodnih za ostvarivanje modula

### Prostor, namještaj i drugi uslovi okruženja za realizaciju programa:

- Zatvoren ili natkriven prostor sa adekvatnom temperaturom i dovoljnim prirodnim ili vještačkim osvjetljenjem.
- Dovoljan broj stolica i bijelim zastrtih stolova za polaznike; poželjno je da za jednim stolom ne bude više od dva polaznika, a kod spojenih stolova da razmak između stolica bude minimalno 80 cm.
- Sudoper, pribor i materijal za pranje čaša.

### Ostala oprema, materijal i pribor (za grupu do 20 polaznika)

- 11 boca različitih tipova vina (tipovi navedeni u programu).
- 12 boca različitih voćnih rakija (tipovi navedeni u programu).
- Čaše za degustaciju vina (6 čaša po polazniku, 3 čaše za instruktora).
- Čaše za degustaciju voćnih rakija (6 čaša po polazniku, 3 čaše za instruktora).
- Hljeb i oksuno neutralne jabuke (prema broju polaznika)
- Papirne salvete
- Printani obrasci za organoleptičko ocjenjivanje vina (OIV) i voćnih rakija (miris i okus do 20 poena), prema broju polaznika i uzoraka za ocjenjivanje
- Računar za unos, obradu i analizu rezultata ocjenjivanja (po mogućnosti)

### Osoblje

- Instruktor (1)
- Pomoćnik instruktora (administracija, pranje čaša, serviranje vina i rakija) (1)

## 9. Troškovi modula

### Procjena troškova materijala (bez troškova prostora i namještaja)\*

- Vino: 110 EUR
- Voćne rakije: 180 EUR
- Čaše za 20 polaznika: 480 EUR
- Ostalo (papir, salvete, hljeb, jabuke): 20 EUR

-----  
Ukupno: 790 EUR  
-----

### Procjena troškova osoblja:

- Instruktor: 180 EUR
- Pomoćnik instruktora: 50 EUR

-----  
Ukupno: 230 EUR  
-----

SVEGA: 1.020 EUR  
-----

\*Na bazi materijala specificiranog u sadržaju kursa i za grupu do 20 polaznika.

## 10. Prilagođenost programa

Program je prilagođen najširem krugu agroturista koji nemaju smetnje sa osnovnim čulima (vid, miris, okus).

## 11. Broj polaznika po grupi

Minimalno: 6  
Maksimalno: 20

#### 12. Posebni uslovi za pohađanje modula

Bez posebnih obrazovnih, starosnih ili drugih uslova za polaznike. Polaznici ne bi trebali imati zdravstvene ili druge probleme sa konzumiranjem alkoholnih pića.

#### 13. Postupak provjere savladanosti modula

- Pisani test po završetku kursa
- Samostalna praktična ocjena kvaliteta po dva vina i rakije

#### 14. Realizatori modula

- Osobe sa teoretskim znanjima i praktičnim iskustvima u degustaciji vina i rakija. Za prve obuke (trening trenera) u BiH za realizatore kursa predlažu se:
- Prof. dr Milenko Blesić, Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet;
- Prof. dr Tatjana Jovanović-Cvetković, Univerzitet u Banjoj Luci, Poljoprivredni fakultet;
- Prof. dr Nermina Spaho, Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet;