

**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, prezentovanje i prodaja vina i rakija - vinski turizam

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.
- Osposobljavanje polaznika kursa (osobe koje upravljaju subjektom koji obavlja privrednu djelatnost u oblasti agroturizma) za stručno zasnovanu prezentaciju i uspješnu direktnu prodaju vina i rakija.

5. Opšti ishodi učenja

- Obezbjedenje 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.
- Poznavanje i komunikološko isticanje pozitivnih kvalitativnih elemenata vina i rakija, a prije svega lokalno proizvedenih vina i rakija

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

kvalitetenih vina i rakija.

- Polaznik će uz stečene vještine prezentiranja moći istaći kvalitativne prednosti lokalno proizvedenih vina i rakija i dovesti ih u vezu sa njihovim prodajnom cijenom u uslovima direktne prodaje u objektima agroturizma

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

SADRŽAJ MODULA	METOD(E) RADA	Broj sati			
		Teorija	Praksa	Moodle	Ukup.
1. dan – Degustacija vina i rakija					
- 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
2. dan – Prezentacija i prodaja vina i rakija					
- Regulatorni uslovi za proizvodnju i promet vina i rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Koncepti zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih geografskih oznaka vina i rakija	Diskusiona prezentacija	1			1
- Specifičnosti tehnologija i kvaliteta lokalno proizvedenih vina i rakija	Diskusiona prezentacija	2			2
- Načini i vještine prezentacije vina i rakija	Diskusiona prezentacija	2			2
- Uslovi i načini uspješne direktne prodaje vina i rakije	Diskusiona prezentacija	2			2

Spisak materijala za učenje i podučavanje:	<ul style="list-style-type: none">- Handouti namjenskih .ppt prezentacija- Izvodi iz knjiga/priručnika:- Blesić, M. 2006. Tehnologija vina – Praktikum (rukopis). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. pp 83-86.- Jackson, R.S. 2017. Wine Tasting – A Professional Handbook (3rd Ed.). Elsevier – Academic Press. London, UK. pp 1-18- Nikićević, N., Paunović, R. 2013. Tehnologija jakih alkoholnih pića. Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, Srbija. pp 310-371; 835-857.
---	--

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 (2 instruktor dana)
- Pomoćnik instruktora (administracija, pranje čaša, serviranje vina i rakija) (1 asistent dan)

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: 360 EUR
- Pomoćnik instruktora: 50 EUR

Ukupno: 410 EUR

SVEGA: 1.200 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 i
- Prof. dr Nermina Spaho, Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
- **Osoba za direktnu prodaju vina i rakija (???)**