



UGOSTITELJSKO-  
-TURISTIČKA  
ŠKOLA



PRIRUČNIK ZA PREDAVAČE

# *Sommelier* regionalnih vina

**U sklopu projekta:** RCK VirtuOS – uspostava RCK  
u sektoru turizma i ugostiteljstva



Osijek, 2022.

**Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek**  
Ulica Matije Gupca 61  
31000 Osijek



**Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek**  
Ulica Matije Gupca 61  
31000 Osijek



Autor:

**Doc. dr. sc. Tomislav Stipančić**

Urednik:

**Izv. prof. dr. sc. Petar Jandrić**

Naslov:

***Sommelier* regionalnih vina**

Izdanje:

**1. izdanje**

Grafičko oblikovanje:

**Bestias**

Nakladnik:

**Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek**

Za nakladnika:

**Andrej Kristek**

Mjesto i godina izdanja:

**Osijek, 2022.**

Tisak:

**Kerschoffset**

Sva prava pridržana. Nijedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način. Zabranjeno je svako kopiranje, citiranje te upotreba knjige u javnim i privatnim edukacijskim organizacijama u svrhu organiziranih školovanja, a bez pisanog odobrenja nositelja autorskih prava.

© Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 001155735.

ISBN 978-953-49592-4-4

# *Sommelier* regionalnih vina

Priručnik za predavače

# SADRŽAJ

Sažetak	6
Popis slika	7
Popis tablica	7
<b>1. POGLAVLJE: Uvod</b>	<b>9</b>
1.1 Osnovne informacije o programu osposobljavanja <i>Sommelier regionalnih vina</i>	11
1.2 Kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja	13
1.3 Izazovi u programu osposobljavanja	14
1.4 Struktura Priručnika	15
1.5 Korištenje Priručnikom	16
<b>2. POGLAVLJE: Ukratko o učenju i poučavanju</b>	<b>17</b>
2.1 Uvod	19
2.2 Koncepti i pojmovi	19
2.3 Osobito važne teme	23
2.4 Metode primijenjene u Priručniku	26
2.5 Kako primjenjivati metode preporučene u Priručniku?	32
<b>3. POGLAVLJE: Zaštita na radu</b>	<b>33</b>
3.1 Sadržaj cjeline	35
3.2 Specifičnosti cjeline	37
3.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	37
<b>4. POGLAVLJE: Osnove vinogradarstva i vinarstva</b>	<b>43</b>
4.1 Sadržaj cjeline	45
4.2 Specifičnosti cjeline	47
<b>5. POGLAVLJE: Osnove ugostiteljstva</b>	<b>63</b>
5.1 Sadržaj cjeline	65
5.2 Specifičnosti cjeline	66
5.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	66

<b>6. POGLAVLJE: Osnove higijene</b>	<b>69</b>
6.1 Sadržaj cjeline	71
6.2 Specifičnosti cjeline	72
6.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	73
<b>7. POGLAVLJE: Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina</b>	<b>77</b>
7.1 Sadržaj cjeline	79
7.2 Specifičnosti cjeline	80
7.3 Predstavljanje vina	80
7.4 Posluživanje i dekantiranje vina	84
7.5 Vinski bonton	87
<b>8. POGLAVLJE: Sljubljivanje hrane i vina</b>	<b>89</b>
8.1 Sadržaj cjeline	91
8.2 Specifičnosti cjeline	92
8.3 Preporučene metode za rad s polaznicima	92
<b>9. POGLAVLJE: Učenje i poučavanje putem interneta</b>	<b>97</b>
9.1 Osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta	99
9.2 Kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem interneta	104
9.3 Izazovi na koje treba pripaziti	109
<b>10. POGLAVLJE: Zaključak</b>	<b>113</b>
10.1 Što smo naučili u Priručniku?	115
10.2 Kako nastaviti vlastito stručno usavršavanje?	115
10.3 Zaključak	119
Popis literature	120

## SAŽETAK

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva, <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>. Priručnik je nastao na temelju Nastavnog plana i programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*.

Priručnik u *Uvodu* donosi osnovne informacije o programu osposobljavanja, osnovne informacije o strukturi Priručnika te upute kako upotrebljavati Priručnik. Poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* donosi kratak teorijski pregled preporučenih metoda. Priručnik je nadalje podijeljen na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu osposobljavanja, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakoga pojedinog ishoda učenja. Ovakva orijentacija na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu. Predzadnje poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju. Zadnje poglavlje, *Zaključak*, sažima naučeno u Priručniku i nudi sugestije za stručno usavršavanje predavača.

### KLJUČNE RIJEČI:

*strukovno obrazovanje, vino, sommelier, vinogradarstvo, posluživanje vina, priručnik za predavače, metodika, online nastava*



## POPIS SLIKA

Slika 1. Kontinuum digitalnog učenja	101
--------------------------------------	-----

---

## POPIS TABLICA

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja <i>Sommelier regionalnih vina</i>	13
Tablica 2. Sadržaj cjeline <i>Zaštita na radu</i>	35
Tablica 3. Sadržaj cjeline <i>Osnove vinogradarstva i vinarstva</i>	45
Tablica 4. Sadržaj cjeline <i>Osnove ugostiteljstva</i>	65
Tablica 5. Sadržaj cjeline <i>Osnove higijene</i>	71
Tablica 6. Sadržaj cjeline <i>Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina</i>	79
Tablica 7. Sadržaj cjeline <i>Sljubljivanje hrane i vina</i>	91





1. POGLAVLJE

# Uvod



## 1. POGLAVLJE

# Uvod

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnovne informacije o programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*
- > koje su kompetencije i nastavne cjeline u programu osposobljavanja
- > osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika
- > kako se koristiti ovim Priručnikom

## 1.1 OSNOVNE INFORMACIJE O PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA SOMMELIER REGIONALNIH VINA

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* nastao je kao odgovor na potrebe razvoja Republike Hrvatske kao vrhunske turističke destinacije koja svojim prirodnim i kulturnim resursima, svojom raznolikošću i bogatom tradicijom potencijalnom gostu može ponuditi kvalitetan i selektivan sadržaj. Raznolikost i bogatstvo baštine pojedinih dijelova Hrvatske očituju se između ostaloga četirima klimatskim zonama, varijacijama u reljefu i sastavu tla te mnoštvom autohtonih vinskih sorti, što prosječnom gostu može biti zanimljivo. Gastronomija je ključan element u diversifikaciji dijelova Hrvatske. Slijedom navedenog, na tržištu rada pojavila se potreba za nastavnim programom osposobljavanja i/ili usavršavanja *Sommelier regionalnih vina*.

Priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* izrađen je za potrebe Ugostiteljsko-turističke škole Osijek u sklopu projekta RCK VirtuOS – uspostava regionalnih centara kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva. Više informacija o projektu možete pronaći na poveznici <https://rck-utso.hr/regionalni-centar-kompetentnosti/virtuos/>.

Detaljne informacije o programu osposobljavanja potražite u Nastavnom planu i programu osposobljavanja za *sommeliere* regionalnih vina.





## 1.2 KOMPETENCIJE I NASTAVNE CJELINE U PROGRAMU OSPOSOBLJAVANJA

### 1.2.1 Kompetencije koje polaznik stječe završetkom programa

1. Primijeniti temeljne osnove vinogradarstva, vinarstva, organoleptike i podjele vina
2. Definirati osnovne pojmove Zakona i Pravilnika o vinu
3. Koristiti pravilno vinski pribor i opremu
4. Pravilno skladištiti vina sukladno temeljnim odredbama
5. Poznavati osnove organoleptičke metode ispitivanja kvalitete vina
6. Steći osnovna znanja o sljubljivanju hrane i vina
7. Pravilno primijeniti protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina
8. Primijeniti osnovna pravila komunikacije u skladu s vinskim bontonom
9. Provoditi pravila osobne higijene i higijene vinske opreme
10. Primijeniti pravila zaštite na radu i zaštite od požara.

### 1.2.1 Nastavne cjeline u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*

Tablica 1. Pregled nastavnih cjelina u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*

Rb.	Nastavna cjelina	Broj sati		Ukupno
		T	V	
1.	Zaštita na radu	2		2
2.	Osnove vinogradarstva i vinarstva	13	20	33
3.	Osnove ugostiteljstva	3	0	3
4.	Osnove higijene	1	1	2
5.	Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina	5	18	23
6.	Sljubljivanje hrane i vina	5	12	17
	<b>Ukupno</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>80</b>

T – teorijska nastava; V – vježbe

## 1.3 IZAZOVI U PROGRAMU OSPOSABLJAVANJA

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* nosi brojne specifičnosti.

Detalniji raspis ovih specifičnosti potražite u poglavlju *Osobito važne teme*.



U ovom uvodu spomenut ćemo tek dvije glavne specifičnosti: multidisciplinarnost teme i populaciju polaznika.

### **Multidisciplinarnost teme**

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* donosi znanja i vještine iz različitih teorijskih i praktičnih područja. Primjerice, kompetencija „steći osnovna znanja o sljubljivanju hrane i vina” podrazumijeva vladanje znanjima iz područja gastronomije i enologije kako bi se moglo na zadovoljavajući način predstaviti hranu i vino gostu kao autentični gastronomski doživljaj.

Ovakva multidisciplinarnost programa osposobljavanja zahtijeva različite pristupe u pojedinim segmentima nastave, što se reflektira na različitost između metoda preporučenih za izvedbu nastave u pojedinim temama.

### **Populacija polaznika**

Uvjet upisa u program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*:

- > završena srednja škola
- > navršenih 18 godina
- > sanitarna knjižica.

Preporuke iznesene u Priručniku izrađene su za predviđenu populaciju polaznika, no u stvarnosti se može dogoditi da upisana populacija ima drugačije karakteristike. U takvom slučaju predavači moraju prilagoditi preporuke stvarnoj situaciji u svojim učionicama.



## 1.4 STRUKTURA PRIRUČNIKA

U ovom Priručniku nastavne metode sistematizirane su tako da izravno prate nastavne cjeline i pripadne ishode učenja u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*.

Prvo poglavlje, *Uvod*, daje pregled programa osposobljavanja i osnovne informacije o strukturi ovog Priručnika.

Drugo poglavlje, *Ukratko o učenju i poučavanju*, izlaže temeljne pojmove iz teorije odgoja i obrazovanja koji se upotrebljavaju u čitavom Priručniku.

Treće poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Zaštita na radu*.

Četvrto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Osnove vinogradarstva i vinarstva*.

Peto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Osnove ugostiteljstva*.

Šesto poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina*.

Sedmo poglavlje obrađuje nastavnu cjelinu *Sljubljivanje hrane i vina*.

Osmo poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju.

Posljednje poglavlje, *Zaključak*, daje pregled Priručnika i smjernice za daljnje stručno usavršavanje predavača.

Ovaj Priručnik pripremljen je tako da pruža brz i praktičan uvid u suvremene metode učenja i poučavanja prilagođene za specifične potrebe programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*. Preporučene metode temelje se na mnogim stručnim i znanstvenim spoznajama i na literaturi koja dublje obrađuje ove spoznaje. Kroz čitav Priručnik, u okvirima poput ovoga, ponuđena je literatura za daljnje usavršavanje predavača.





## 1.5 KORIŠTENJE PRIRUČNIKOM

Priručnik je moguće upotrebljavati na dva načina: čitanjem po redu ili pretraživanjem tema od interesa. Radi lakšeg snalaženja, Priručnik je jasno i jednostavno strukturiran na poglavlja koja prate teme obrađene u programu osposobljavanja.

Priručnik ima tri općenita poglavlja. Prvo općenito poglavlje jest ovaj *Uvod*. Drugo općenito poglavlje, *Ukratko o učenju i poučavanju*, donosi kratak teorijski pregled preporučenih metoda. Predzadnje općenito poglavlje, *Učenje i poučavanje putem interneta*, donosi kratke upute za slučaj da je nastavu potrebno održavati u *online* okruženju.



2. POGLAVLJE

# Ukratko o učenju i poučavanju



## 2. POGLAVLJE

# Ukratko o učenju i poučavanju

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji su temeljni koncepti i pojmovi u obrazovanju
- > koje su teme osobito važne za program osposobljavanja
- > koje su metode preporučene u Priručniku
- > kako primijeniti metode preporučene u Priručniku

## 2.1 UVOD

Odgovj i obrazovanje vrlo je kompleksno područje koje se temelji na velikom broju teorija. Strukovno obrazovanje, obrazovanje odraslih i cjeloživotno obrazovanje nose dodatne specifičnosti.

Ovo poglavlje ukratko opisuje osnovne pojmove i teorije relevantne za program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*. Za one koji žele znati više ponuđeni su dodatni izvori znanja.



## 2.2 KONCEPTI I POJMOVI

### 2.2.1 Strukovno obrazovanje

„Strukovno obrazovanje usmjereno je na razvoj generičkih (ključnih) kompetencija i kompetencija za stjecanje kvalifikacija s jasno određenim ishodima učenja i učeničkim postignućima te na stjecanje kompetencija za cjeloživotno učenje, uz praćenje svih vrijednosti i razvojne komponente gospodarstva i društva u kojemu živimo.“ (Narodne novine 2018)

Strukovno obrazovanje podložno je brojnim zakonskim propisima. Ove propise moguće je pronaći u *Nacionalnom kurikulumu za strukovno obrazovanje* (Narodne novine 2018).



### 2.2.2 Cjeloživotno učenje

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* moguće je upisati uz preduvjet završene srednje škole. Većina polaznika programa osposobljavanja osobe su koje su završile srednju školu prije više godina te su odlučile u kasnijoj dobi steći nova znanja, vještine i kvalifikacije. Ovo smješta program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* u kontekst cjeloživotnog obrazovanja.

Veleučilište Baltazar na svojim stranicama donosi kratke definicije cjeloživotnog obrazovanja i cjeloživotnog učenja:

„Cjeloživotno obrazovanje (*lifelong education*) je koncepcija koja obrazovanje promatra kao cjeloživotni proces organiziranog učenja, koje započinje obveznim školovanjem i formalnim obrazovanjem i traje cijeli život.

Cjeloživotno učenje (*lifelong learning*) je sveukupna aktivnost učenja tijekom života, a s ciljem unapređenja znanja, vještina i kompetencija unutar osobne i građanske te društvene perspektive i/ili perspektive zaposlenja. Obuhvaća učenje u svim životnim razdobljima, od rane mladosti do starosti i u svim oblicima u kojima se ostvaruje (formalno, neformalno i informalno). Ono uključuje nenamjerna, neorganizirana i spontana stjecanja znanja.” (Veleučilište Baltazar 2022)

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* pripada u kategoriju cjeloživotnog obrazovanja. Međutim, tijekom odvijanja osposobljavanja treba obratiti posebnu pozornost na cjeloživotno učenje. Polaznicima stoga treba nuditi izvore i mogućnosti stručnog usavršavanja kojima se mogu koristiti nakon pohađanja programa osposobljavanja.



### 2.2.3 Pedagogija

---

„Pedagogija je, u najširem smislu, disciplina koja se bavi odgojem i obrazovanjem. Pedagogija uključuje rad učenika i nastavnika, no također se bavi i drugim područjima poput uloge odgoja i obrazovanja u društvu, filozofije odgoja i obrazovanja itd.” (Jandrić 2016: 17)

Više o široj ulozi odgoja i obrazovanja u društvu možete saznati u knjizi *Digitalno učenje* (Jandrić 2015).



### 2.2.4 Didaktika

---

„Didaktika je grana pedagogije koja se bavi provođenjem procesa odgoja i obrazovanja. Didaktika koristi različita dostignuća iz šireg područja pedagogije i ova saznanja usmjerava na odnos učenika, nastavnika i nastavnog sadržaja.” (Jandrić 2016: 17)

Didaktika strukovnog obrazovanja i obrazovanja odraslih znatno se razlikuje od didaktike usmjerene na djecu. Ove razlike odnose se na sve aspekte obrazovnog procesa, od razvoja kurikuluma do provedbe nastave.



### 2.2.5 Metodika

„Metodika se često naziva i primijenjenom didaktikom. Metodika se bavi primjenom pedagoških odnosno didaktičkih metoda na neki konkretan nastavni predmet, odnosno nastavni sadržaj, te na neku konkretnu populaciju polaznika.“ (Jandrić 2016: 17)

Ovaj Priručnik razvija i preporučuje specifičnu metodiku razvijenu za kontekst programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* te za predviđenu skupinu polaznika. Upiše li se u program osposobljavanja populacija koja nije predviđena Priručnikom, preporuke je potrebno modificirati.



### 2.2.6 Psihologija odgoja i obrazovanja

„Psihologija odgoja i obrazovanja bavi se načinima kako ljudi usvajaju nova znanja i nove stavove. Psihologija odgoja i obrazovanja dijeli se prema dobi polaznika i znatno se razlikuje u kontekstima djece i odraslih.“ (Jandrić 2016: 18)

Preporuke navedene u ovom Priručniku temelje se na najnovijim dostignućima psihologije odgoja i obrazovanja. Međutim, teorijski uvid često je nedovoljan pa predavači na programu osposobljavanja moraju preporuke obogatiti vlastitim spoznajama iz područja psihologije polaznika. Više o temi možete pronaći u *online skripti Psihologija odgoja i obrazovanja* (Kardum 2022).



## 2.2.7 Andragogija

---

„Andragogija je pedagoška disciplina koja se bavi učenjem i poučavanjem odraslih.“ (Jandrić 2016: 18)

Program osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* andragoški je program te se predavačima preporučuje kontinuirano usavršavanje u području andragogije. Mnoštvo korisnih informacija, kao i mogućnosti za stručno usavršavanje predavača, moguće je pronaći na stranicama Hrvatskoga andragoškog društva (2022).



## 2.3 OSOBITO VAŽNE TEME

Ovaj kratak pregled koncepata i pojmova daje nam dublje razumijevanje zahtijeva koji se nalaze pred predavačima, no općenite ideje korisno je sažeti u teme koje su osobito važne za ovaj program osposobljavanja. U sljedećim odlomcima obrađuju se neke od ovih tema s kojima će se zasigurno susresti svi predavači.

### 2.3.1 Teorijski i praktični rad

---

Svaki strukovni program osposobljavanja mora polaznicima pružiti odgovarajuću ravnotežu između stečenih teorijskih znanja i praktičnih vještina. Na razini plana i programa osposobljavanja, ova ravnoteža postignuta je pažljivim planiranjem nastavnog procesa.

Međutim, nijedan plan i program ne može predvidjeti specifičnu dinamiku koja se pojavljuje u svakoj učionici. Neki polaznici bit će orijentiraniji na praksu, a neki na teoriju – zadatak je predavača da uravnoteži ove zahtjeve.

Polaznicima je potrebno kontinuirano nuditi adekvatan omjer teorije i prakse. Teoriju treba čitavo vrijeme izravno povezivati s praksom, tako da polaznici usvoje ideju da dobra teorija nije moguća bez prakse, a dobra praksa nije moguća bez teorije.



### 2.3.2 Samostalni i grupni rad

---

U teoriji i praksi obrazovanja samostalne i grupne aktivnosti polaznika imaju svoje prednosti i mane.

Prednosti su samostalnog rada nesmetan fokus na pojedinca, individualna povratna informacija koju predavač upućuje polaznicima i visoka brzina izvođenja u nastavi. Mane su samostalnog rada nedovoljno stjecanje iskustva u zajedničkom radu s drugima te nedovoljno stjecanje znanja i vještina potrebnih za suradnju.

Prednosti su grupnog rada polaznika stjecanje znanja i vještina potrebnih za suradnju i iskustva u zajedničkom radu. Mane su grupnog rada fokus predavača na grupu, nedostatak individualne povratne informacije koju predavač upućuje polaznicima i dulje vrijeme potrebno za izvođenje u nastavi.



Ovaj pregled prenosi tek malen dio mana i nedostataka samostalnih i grupnih aktivnosti. Više informacija o temi možete pronaći u knjizi *Digitalno učenje* (Jandrić 2015).



U strukovnom obrazovanju nužno je postići optimalnu ravnotežu između samostalnih i grupnih aktivnosti. Ova ravnoteža ovisi o mnogim faktorima, od kojih su najvažnije karakteristike zanimanja za koje se provodi program osposobljavanja.

Primjerice, u programu koji osposobljava polaznike za grupni rad u restoranu polaznici moraju steći znanja i iskustva povezana s timskim radom.

Ovaj Priručnik preporučuje samostalne odnosno grupne aktivnosti u skladu sa svojstvima obrađivane teme i vremenom predviđenim za obradu teme. Međutim, odabir između samostalnog i grupnog rada ovisi o brojnim faktorima kao što su karakteristike polaznika i veličina grupe. Primjerice, u manjim grupama polaznika u pravilu je moguće primijeniti više grupnog rada, dok je u većim grupama često jednostavnije raditi individualno. U skladu s karakteristikama pojedine grupe polaznika, predavačima se preporučuje da slobodno mijenjaju preporuke tako da grupni rad zamjenjuju samostalnim radom odnosno da samostalni rad zamjenjuju grupnim radom.



### **2.3.3 Dosadašnje iskustvo polaznika**

---

Odrasli polaznici donose brojna profesionalna i privatna iskustva u program osposobljavanja. Mnogi polaznici imaju prethodno radno iskustvo ili su u vrijeme pohađanja programa osposobljavanja zaposleni. Obiteljske i prijateljske veze, koje se formiraju u razvoju svakog čovjeka, također utječu na način kako polaznici doživljavaju svoje iskustvo pohađanja programa osposobljavanja.

Prethodno stečena iskustva polaznika iznimno su važan aspekt andragogije, koji sa sobom nosi mane i prednosti.

Mane uključuju prethodno stečene stavove, i/ili pogrešno naučene vještine, koje je teško ispravljati u programu osposobljavanja.

Prednosti uključuju snažan osjećaj odgovornosti za vlastito obrazovanje i mogućnost povezivanja gradiva programa osposobljavanja s osobnim iskustvima.

Prethodno stečena iskustva polaznika odličan su pedagoški alat kojim se potrebno služiti u izlaganju gradiva, objašnjavanju, diskusiji i posebice praktičnim aktivnostima. U svim ovim područjima potrebno je pažljivo uravnotežiti prethodno stečena iskustva sa zahtjevima programa



### 2.3.4 Mogućnosti za daljnje napredovanje

Nije potrebno posebno spominjati da živimo u vremenu brzih promjena, u kojem se naše privatne i poslovne okolnosti kontinuirano razvijaju. Poslovna ideja koja je bila nova prije 10 godina danas je često zastarjela; razvijen poslovni plan može postati neupotrebljiv nakon samo jedne promjene zakona. Iz tog se razloga programi osposobljavanja kontinuirano usavršavaju.

Međutim, polaznici program osposobljavanja pohađaju samo jednom. Nakon što su primili svoje uvjerenje o pohađanju, polaznici se dalje moraju usavršavati samostalno.

Kako biste odgovorili na izazove kontinuiranih društvenih, tehnoloških i poslovnih promjena, od osobite je važnosti polaznike uputiti na mogućnosti za samostalno stručno usavršavanje nakon dovršetka programa osposobljavanja. Te mogućnosti uključuju dodatne izvore informacija, strukovne udruge te programe osposobljavanja koji se nadovezuju ili nadopunjuju s programom osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*. Ovi izvori moraju biti pažljivo odabrani kako bi polaznicima omogućili cjeloživotni napredak u struci.



## 2.4 METODE PRIMIJENJENE U PRIRUČNIKU

Ovo poglavlje prezentira brojne stručne koncepte i pojmove te obrađuje osobito važne teme. Poznavanje ove teorije predavaču pomaže u svakodnevnom radu, no često ne daje jasne odgovore na praktična pitanja.

Ovaj Priručnik sadrži precizne sugestije za preporučene metode postizanja svakog pojedinog ishoda učenja navedenog u planu i programu programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*. Ove sugestije temelje se na šest pedagoških metoda (vidi definiciju metodike) koje su detaljnije objašnjene u nastavku.



### 2.4.1 Metoda izlaganja

---

Izlaganje je najstarija i najčešće korištena metoda učenja i poučavanja. Dolaskom novih informacijskih i komunikacijskih tehnologija, usmeno izlaganje danas se može nadopuniti vizualnim, interaktivnim i drugim materijalima koji nam stoje na raspolaganju.

U suvremenom učenju i poučavanju izlaganje zauzima sve manje vremena u učionici. Međutim, kvalitetno izlaganje i dalje je nezamjenjiv alat svakog uspješnog predavača. Informacijske i komunikacijske tehnologije pomažu predavaču u razvoju i održavanju kvalitetnih izlaganja.

Kad je god moguće, izlaganja treba nadopuniti digitalnim nastavnim pomagalima. Danas se kao alat za izlaganje u učionici najčešće primjenjuju prezentacije u *PowerPointu*. Također, u suvremenoj učionici često se primjenjuju i alati kao što su interaktivne aplikacije, videozapisi i slično, koje je moguće prikazivati izravno s interneta.



Brojni su razlozi zašto je dobro primjenjivati informacijske i komunikacijske tehnologije u izlaganju. Slika i/ili video pomažu jasnijem prikazu tematike i omogućuju učenje osobama koje uče i pamte na različite načine.

Više o suvremenim metodama učenja i poučavanja pomoću informacijskih i komunikacijskih tehnologija možete pronaći u poglavlju *Učenje i poučavanje putem interneta*.



### 2.4.2 Metoda diskusije

Diskusija je također starija metoda učenja i poučavanja. Tijekom diskusije polaznici povezuju stečena znanja i vještine s prethodnim iskustvima, razjašnjavaju dijelove gradiva za koje nisu ni svjesni da ih nedovoljno razumiju te obogaćuju svoja znanja i vještine novim idejama.

Diskusiju u nastavi potrebno je kvalitetno usmjeravati, pazeći da se držimo zadane teme i predviđenog vremena. U diskusiji je potrebno stvoriti atmosferu uključenosti, u kojoj svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

Metoda diskusije posebno je pogodna za starije polaznike, jer im omogućuje da izraze (i prema potrebi korigiraju) vlastita mišljenja i prethodna iskustva povezana s temom. Metoda diskusije također je vrlo pogodna u strukovnom obrazovanju jer se praktična znanja i vještine često temelje na osobnom iskustvu polaznika.



### 2.4.3 Metoda demonstracije

Mnoge vještine nije moguće usvojiti isključivo teorijski, već nam treba netko pokazati 'kako se to radi'. Metoda demonstracije stoga se osobito često primjenjuje u strukovnom obrazovanju.

U metodi demonstracije predavač pokazuje polaznicima, primjerice, kako pravilno dekantirati vino. Demonstracija mora biti jasna i jednostavna. Nakon provedene demonstracije polaznici moraju sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad.

U metodi demonstracije potrebno je obratiti posebnu pozornost na povezivanje teorijskih znanja stečenih metodom izlaganja i/ili diskusije i prikazanih praktičnih vještina. Tijekom demonstracije potrebno je jasno objasniti teorijske i praktične razloge za svaki korak u postupku.



#### 2.4.4 Samostalni rad

---

Samostalni je rad vježba koju polaznik izvodi samostalno, uz nadzor ili bez nazora predavača. Na kraju samostalnog rada nužno je polazniku pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Samostalni rad često se kombinira s metodom izlaganja i diskusije, a takve kombinacije uglavnom daju najbolje rezultate.



Više o samostalnom radu i njegovom odnosu s grupnim radom možete pronaći u poglavlju *Samostalni i grupni rad*.



#### 2.4.5 Grupni rad

---

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. Grupa tipično ima tri do četiri člana, no može biti veća ili manja s obzirom na prirodu i svrhu vježbe. Na kraju grupnog rada nužno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Grupni rad često se kombinira s metodom izlaganja i diskusije, a takve kombinacije uglavnom daju najbolje rezultate.



Više o grupnom radu i njegovu odnosu sa samostalnim radom možete pronaći u poglavlju *Samostalni i grupni rad*.



### 2.4.6 Radionica

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem problemu. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica je uglavnom duljeg trajanja (dva školska sata ili više) i kombinira različite kraće metode poput izlaganja, diskusije, demonstracije i samostalnog ili grupnog rada.

U ovom programu osposobljavanja provodi se nekoliko radionica, koje su radi jednostavnosti rastavljene na kraće metode od kojih se sastoje.

Radionica je iznimno popularna metoda u strukovnom obrazovanju odraslih jer može pripremiti polaznike na ostvarivanje složenih ishoda učenja. Svaku radionicu potrebno je prilagoditi za ciljanu skupinu polaznika i predviđeno vrijeme trajanja. U slučaju da polaznicima treba više vremena za rad na nekom dijelu radionice, tada je potrebno na licu mjesta skratiti ostale dijelove. Metoda radionice stoga zahtijeva veliku koncentraciju predavača i sposobnost improvizacije!



### 2.4.7 Prakseološka metoda

Prakseološka metoda uobičajeno se primjenjuje za ostvarivanje kompleksnih ishoda učenja koji se odnose na samostalan rad polaznika u budućnosti. Stoga je prakseološka metoda posebno prikladna za strukovno obrazovanje, u kojem se najčešće i primjenjuje.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka:

1. priprema polaznika
2. demonstracija (izvodi predavač)
3. izvođenje radnje od strane polaznika (samostalno ili grupno)
4. vježbanje.

Više o prakseološkoj metodi možete saznati u knjizi *Pedagogija* (Malić i Mužić 1981) i *Nastavne metode: 75 kompaktnih pregleda za nastavnike i učenike* (Mattes 2007).



#### **2.4.7.1 Priprema polaznika**

Prije početka praktičnog dijela nastave polaznike je potrebno podsjetiti na ranije stečena teorijska i praktična znanja i vještine relevantne za ishode učenja.

#### **2.4.7.2 Demonstracija**

U metodi demonstracije predavač pokazuje polaznicima kako pravilno poslužiti vino. Demonstracija mora biti jasna i jednostavna.

Više informacija o metodi demonstracije možete saznati u prethodnom dijelu ovog poglavlja.



#### **2.4.7.3 Izvođenje radnje od strane polaznika**

Izvođenje radnje od strane polaznika može se provoditi individualno i grupno.

Više informacija o metodama samostalnog i grupnog rada možete saznati u prethodnom dijelu ovog poglavlja.



#### **2.4.7.4 Vježbanje**

Vježbanje je glavna karakteristika prakseološke metode i ona na koju je potrebno staviti snažan naglasak. Ishod prakseološke metode nije samo stjecanje iskustva polaznika u nekoj aktivnosti. Nakon dovršenog osposobljavanja polaznici će moći samostalno, bez ičije pomoći, provesti naučene radnje.

## 2.4.8 Razlike između metode radionice i prakseološke metode

Možda ste primijetili da se metoda radionice i metoda prakseološkog rada znatno razlikuju. Obje metode sadrže pripremu, demonstraciju i samostalni rad. Međutim, ishod radionice i ishod prakseološkog rada znatno se razlikuju. Ishod je radionice da polaznici isprobaju provesti neku radnju (primjerice prepoznati i nabrojiti bolesti i štetnike vinove loze), a ishod je prakseološkog rada da polaznici samostalno provode naučeno u praksi (primjerice sljubljivanje vina s hranom).

U literaturi se metoda radionice i metoda prakseološkog rada često upotrebljavaju kao sinonimi. Međutim, znatna je razlika između isprobavanja neke aktivnosti i sposobnosti samostalnog provođenja neke aktivnosti. Ovaj Priručnik stoga razlikuje metodu radionice i metodu prakseološkog rada prema kriteriju količine vremena predviđenog za vježbu. Samostalne i grupne vježbe kojima je cilj isprobati neku praktičnu aktivnost spadaju u kategoriju metode radionice, a samostalne i grupne vježbe kojima je cilj postići samostalnost u radu polaznika spadaju u kategoriju prakseološke metode.



## 2.4.9 Kombiniranje različitih metoda

Kako biste ostvarili ishode učenja često je potrebno kombinirati više metoda. Primjerice, za ishod *Objasniti važnost i način održavanja higijene odjeće i obuće* ovaj Priručnik sugerira kombinaciju metode izlaganja i metode diskusije, a za ishod *Objasniti važnost i način održavanja osobne higijene* primjenjuje kombinaciju metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Metode je moguće kombinirati na različite načine. Ovaj Priručnik za svaki ishod preporučuje kombinaciju metoda koja je prikladna za predviđeno trajanje nastave povezane s nekom temom i broj polaznika. Ako se neki od ovih faktora promijeni, predavač mora odabrati vlastitu kombinaciju metoda koja će najbolje odgovarati trenutačnom stanju u učionici.





## 2.5 KAKO PRIMJENJIVATI METODE PREPORUČENE U PRIRUČNIKU?

Ovaj Priručnik izrađen je prema planu i programu programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina*. Plan i program plod je višegodišnje pripreme i planiranja, no stvarna situacija u učionici može se pokazati ponešto drugačijom.

Brojni su uzroci za ovakav nerazmjer teorije i prakse – od povećanog interesa za program osposobljavanja, koji može rezultirati većim brojem polaznika nego što je predviđeno, do tehničkih kvarova na računalu ili internetskoj vezi. U ovakvim je slučajevima potrebno prilagoditi predviđene metode.

Ove prilagodbe mogu biti planske (za veći broj polaznika saznat ćemo prije prvog predavanja u stručnom usavršavanju) ili neplanske (planiranu prezentaciju u *PowerPointu* u trenutku može prekinuti kvar na računalu ili projektoru). U slučaju neplaniranih prilagodbi predavač mora improvizirati na licu mjesta.

Ključan faktor uspjeha u prilagodbi metoda preporučenih u Priručniku jest kvalitetna priprema. Prije početka nastave, predavačima se preporučuje da detaljno prouče udžbenik, ovaj Priručnik i ostalu literaturu predviđenu u nastavnom planu i programu. Nakon obavljene kvalitetne pripreme, uspjeh u prilagodbi metoda učenja i poučavanja – planiranoj ili neplaniranoj – neće izostati!



3. POGLAVLJE

# Zaštita na radu



### 3. POGLAVLJE

# Zaštita na radu

---

#### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

### 3.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 2. Sadržaj cjeline *Zaštita na radu*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Izvori opasnosti na radnom mjestu</b>	Izvori i mjere sprječavanja opasnosti od povreda tijekom pripreme i posluživanja vina: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; mehanički izvori opasnosti</li> <li>&gt; opasnost od električne struje</li> <li>&gt; toplinske opasnosti</li> <li>&gt; opasnost od požara i eksplozije</li> <li>&gt; mikroklimatski uvjeti</li> <li>&gt; štetne kemijske tvari</li> </ul>	Prepoznati glavne izvore opasnosti na radu Prepoznati važnost mjera sprječavanja opasnosti na radu	T1
	Fizička i psihička naprezanja		
	Uzroci i posljedice akutnog i kroničnog umora, oštećenja vida sluha, unutarnjih organa, kralježnice	Nabrojiti vrste, uzroke i posljedice fizičkih i psihičkih naprezanja	
<b>Osobna zaštitna sredstva i oprema</b>	Primjena osnovnih zaštitnih sredstava i opreme	Nabrojiti vrste osobnih zaštitnih sredstva i opreme	T1
	Zaštitna sredstva za zaštitu tijela	Opisati način korištenja osobnih zaštitnih sredstava	
	Zaštitna sredstva zaštite sluha, organa za disanje i vida	Razlikovati postupke pružanja prve pomoći kod tjelesnih ozljeda	

---

**Metode rada:** Metoda usmenog izlaganja, metoda diskusije i metoda demonstracije

---

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča / pametna ploča, računalo, projektor, pribor prve pomoći)

---

**Kadrovski uvjeti:** povjerenik/stručnjak zaštite na radu

---

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:** interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad.

---

**Literatura i drugi izvori znanja za predavače:**

- > Narodne novine. 2014. *Zakon o zaštiti na radu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2014\\_06\\_71\\_1334.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2014_06_71_1334.html)
  - > Narodne novine. 2009. *Zakon o radu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2009\\_12\\_149\\_3635.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2009_12_149_3635.html)
  - > Narodne novine 2009. *Zakon o zaštiti od požara*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2010\\_07\\_92\\_2588.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2010_07_92_2588.html)
  - > Bolf, Ivan. 2010. *Zaštita na radu – priručnik za učenike srednjih škola*. Andragoško učilište Zvonimir. Zagreb.
  - > Jurjević, Dinko. 2017. *Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu*. Sveučilište u Rijeci. Rijeka.
  - > Sanković, Danko. 1998. *Zaštita od svekolikih opasnosti*. Mardid. Zagreb.
  - > pravilnici i drugi aktualni podzakonski akti i zakonski propisi koji uređuju zaštitu na radu
-

## 3.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Zaštita na radu* sastoji se od teorijskih znanja iz područja zaštite na radu. Polaznici će se informirati o osnovnoj terminologiji iz područja zaštite na radu, pozitivnim zakonskim propisima, usvojiti znanja o nastanku nezgode na radu, profesionalnim bolestima te načelima njihova sprječavanja.

U radu s polaznicima potrebno je naglasiti potrebu za kontinuiranim pridržavanjem mjera iz ovog područja nakon dovršetka programa osposobljavanja. Polaznicima je potrebno dati praktične upute za ovakvo usavršavanje, s naglaskom na besplatne izvore poput mrežnih stranica državnih agencija, strukovnih udruga i srodnih institucija, te ih uputiti na Zakon o radu, Zakon o zaštiti na radu, Zakon o zaštiti od požara, pravilnike i druge aktualne podzakonske akte koji uređuju zaštitu na radu.



## 3.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Tema *Izvori opasnosti na radnom mjestu* ima šest povezanih ishoda učenja: *Prepoznati glavne izvore opasnosti na radu, Prepoznati važnost mjera sprječavanja opasnosti na radu, Nabrojiti vrste, uzroke, posljedice fizičkih i psihičkih naprezanja, Nabrojiti vrste osobnih zaštitnih sredstava i opreme, Opisati način korištenja osobnih zaštitnih sredstava te Razlikovati postupke pružanja prve pomoći kod tjelesnih ozljeda.*

Prvi ishod učenja, *Prepoznati glavne izvore opasnosti na radu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Prepoznati važnost mjera sprječavanja opasnosti na radu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojiti vrste, uzroke, posljedice fizičkih i psihičkih naprezanja*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Nabrojiti vrste osobnih zaštitnih sredstava i opreme*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Opisati način korištenja osobnih zaštitnih sredstava*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Šesti ishod učenja, *Razlikovati postupke pružanja prve pomoći kod tjelesnih ozljeda*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode diskusije, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Dodatne informacije o sigurnosti na radu moguće je saznati iz priručnika *Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu* (Jurjević 2017).



### 3.3.1.1 Izvori opasnosti na radnom mjestu

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti različite propise povezane sa zaštitom na radu, a zatim nabrojiti glavne izvore opasnosti. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Na radnom mjestu povezanom s ugostiteljstvom poslodavac bi trebao omogućiti pisane upute koje sadrže informacije o opasnostima koje su specifične za to radno mjesto. Ako upute nedostaju, posloprimac bi se trebao informirati o opasnostima. Predavaču se savjetuje da ove informacije prenese svojim polaznicima te da ih posebno upozori na opasnosti zanimanja *Sommelier regionalnih vina*.



### 3.3.1.2 Prepoznati važnost mjera sprječavanja opasnosti na radu

**Metoda izlaganja:** Predavač će polaznicima objasniti važnost provođenja mjera sprječavanja ozljeda na radu. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Na radnom mjestu povezanom s ugostiteljstvom poslodavac bi trebao omogućiti pisane upute koje sadrže informacije o opasnostima koje su specifične za to radno mjesto. Ako upute nedostaju, posloprimac bi se trebao informirati o opasnostima. Predavaču se savjetuje da ove upute prenese svojim polaznicima te da ih posebno upozori na opasnosti zanimanja *Sommelier regionalnih vina*.



### 3.3.1.3 Nabrojiti vrste, uzroke, posljedice fizičkih i psihičkih naprezanja

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti vrste i uzroke naprezanja, a zatim objasniti utjecaj posljedica fizičkih i psihičkih naprezanja na zdravlje radnika. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.



Kod zanimanja *Sommelier regionalnih vina* posebno je važno da posloprimac nije pod stresom jer dugotrajan stres može utjecati na zdravlje. Također, stres može utjecati na to kako se obavljaju radni zadaci u sklopu ovog zanimanja. Stoga, ako postoje naznake stresa na radu, poslodavac je obavezan posebnu pozornost usmjeriti na organizaciju rada, radne uvjete i okolinu te komunikaciju i subjektivne čimbenike kako je definirano u Zakonu o zaštiti na radu (Narodne novine 71/14). Također, radnici su obvezni postupati prema uputama za sprječavanje, uklanjanje ili smanjenje stresa na radu. Predavač mora potaknuti diskusiju o tome kako bi polaznici bili dovoljno informirani.



#### 3.3.1.4 Nabrojiti vrste osobnih zaštitnih sredstava i opreme

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti i opisati vrstu osobnih zaštitnih sredstava i opreme. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Osim što štiti od opasnih radnji i štetnih kemikalija, zaštitna oprema čuva zdravlje. Predavači moraju posebno upozoriti polaznike da je, ovisno o radnoj okolini, potrebno nositi i zaštitnu opremu.



#### 3.3.1.5 Opisati način korištenja osobnih zaštitnih sredstava

**Metoda izlaganja:** Predavač će opisati pravilan način upotrebe osobnih zaštitnih sredstava. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Polaznici moraju biti detaljno upoznati s načinima upotrebe zaštitne opreme kako bi bili adekvatno zaštićeni na radnom mjestu. Stoga se savjetuje da predavač potakne diskusiju o toj temi.



### 3.3.1.6 Razlikovati postupke pružanja prve pomoći kod tjelesnih ozljeda

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled načina zbrinjavanja tjelesnih ozljeda. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje načina zbrinjavanja kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Postoje ozljede za koje je potrebno osigurati transport u zdravstvenu ustanovu. Također, postoje ozljede za koje se unesrećeni ne smije pomicati. Predavaču se savjetuje da potakne diskusiju o tome kako bi polaznici unesrećenom na radnom mjestu mogli pružiti adekvatnu pomoć i skrb.



**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će primjerima pokazati pružanje prve pomoći.

Potrebno je ukazati na važnost preventive i pridržavanja mjera kod zaštite od opasnosti u radnoj okolini. Da bi se uspješno provela preventiva, važno je znati odakle dolaze opasnosti. Stoga je posebno važno da predavač jasno ukaže na izvore opasnosti u radnoj okolini kako bi polaznici uspješno prevenirali moguće opasne situacije i radnje.



**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti pružanje prve pomoći. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.



4. POGLAVLJE

# Osnove vinogradarstva i vinarstva



#### 4. POGLAVLJE

# Osnove vinogradarstva i vinarstva

---

#### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

## 4.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 3. Sadržaj cjeline *Osnove vinogradarstva i vinarstva*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Vinova loza</b>	Rasprostranjenost vinove loze u Republici Hrvatskoj	Objasniti važnost vinove loze i povijest razvoja vinogradarske proizvodnje u Republici Hrvatskoj	T5
	Podrijetlo vinove loze i njezina botanička svojstva	Opisati podrijetlo vinove loze i botanička svojstva	
	Sortna obilježja vinove loze	Prepoznati i nabrojiti sorte vinove loze prema sortnim karakteristikama	
	Bolesti i štetnici vinove loze	Prepoznati i nabrojiti bolesti i štetnike vinove loze	
	Berba grožđa	Opisati vrste berbe	
	Primarna prerada	Nabrojiti i opisati postupak i strojeve za primarnu preradu grožđa	
<b>Vino</b>	Pojam vina	Objasniti pojam vina	T5
	Zakon i Pravilnik o vinu	Objasniti osnovne pojmove Zakona i Pravilnika o vinu	
	Vinske regije Hrvatske za proizvodnju vina	Nabrojiti i imenovati vinske regije	
	Proces vinifikacije različitih vrsta vina	Opisati proces vinifikacije vina	
	Alkoholna i malolaktična fermentacija Maceracija	Objasniti postupak proizvodnje vina te opisati osnovne tehnologije	
	Načini dozrijevanja vina	Objasniti postupke fermentacije	
	Podjela vina	Objasniti proces maceracije Opisati procese dozrijevanja vina Nabrojiti i opisati različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina	

<b>Organo-leptička svojstva vina</b>	Razumijevanje vina mirisom, okusom i vidom	Opisati postupak utvrđivanja organoleptičkih svojstava vina mirisom, okusom i vidom	
	Tehnike i uvjeti određivanja kvalitete pri degustaciji vina <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; uređenost prostora, pribor</li> <li>&gt; klimatski uvjeti</li> <li>&gt; uloga osjetilnih organa (vida, okusa, mirisa)</li> </ul>	Opisati tehnike i uvjete određivanja kvalitete vina Nabrojiti i opisati metode određivanja kvalitete vina	T3 V20
	Podrijetlo organoleptičkih svojstava vina	Objasniti podrijetlo organoleptičkih svojstava vina Demonstrirati tehnike kušanja vina Ocijeniti kvalitativna svojstva vina Komparirati razlike organoleptičkih svojstava vina	
<b>Metode rada:</b> verbalne metode (metoda usmenog izlaganja i dijaloška metoda), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke i tekstualno-ilustrativna metoda), prakseološke metode			
<b>Materijalni uvjeti:</b> klasična učionica, školska ploča / pametna ploča, računalo, LCD projektor, videouređaj, vizualni didaktički materijali, digitalna baza slika, edukacijski filmovi, sheme, crteži, modeli, zidne slike, katalozi o vinogradarstvu, pribor za određivanje roka berbe, praktikum za analizu organoleptičkih svojstava vina			
<b>Kadrovski uvjeti:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; dipl./mag. ing. poljoprivrede</li> <li>&gt; stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja</li> <li>&gt; <i>sommelier</i> (najmanje završen 3. stupanj)</li> <li>&gt; dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije</li> </ul>			

---

### Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

- > internetski izvori
- > interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad

---

### Literatura i drugi izvori znanja za predavače:

- > Mirošević, Nikola; Karlogan Kontić, Jasminka. 2008. *Vinogradarstvo*. Globus. Zagreb.
  - > Pejić, Ivan; Maletić, Edi; Karlogan Kontić, Jasminka. 2008. *Vinova loza*. Školska knjiga. Zagreb.
  - > Sokolić, Ivan. 2006. *Veliki vinogradarsko-vinarski leksikon*. Novi Vinodolski.
  - > Herjavec, Stanislava. 2019. *Vinarstvo*. Nakladni Zavod Globus. Zagreb.
  - > Krstulović, A. 2009. *Vina Hrvatske: vodeći hrvatski vinari, najbolja hrvatska vina i najvažnije vinske sorte*. Profil. Zagreb.
  - > Narodne novine. 2012. *Pravilnik o zemljopisnim područjima uzgoja vinove loze*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2012\\_07\\_74\\_1723.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2012_07_74_1723.html)
  - > Narodne novine. 2019. *Zakon o vinu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019\\_03\\_32\\_641.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_03_32_641.html)
  - > internetski izvori
- 

## 4.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Osnove vinogradarstva i vinarstva* sastoji se od tema: *Vinova loza*, *Vino* i *Organoleptička svojstva vina*. Teme se obrađuju teorijski u klasičnoj učionici, a praktični dio u praktikumu za određivanje organoleptičkih svojstava vina.

*Osnove vinogradarstva i vinarstva* vrlo je važna cjelina u kojoj polaznici povezuju svoj rad s tržišnim zakonitostima. U ovoj cjelini preporučuje se polaznicima ponuditi mnogo relevantnih primjera iz recentne prakse. S obzirom na to da se okruženje u poslovanju, svojstva tržišta itd. kontinuirano mijenjaju, polaznike je potrebno uputiti na relevantne institucije i strukovne udruge.





## 4.2.1 Vinova loza

---

Tema *Vinova loza* ima šest povezanih ishoda učenja: *Objasniti važnost vinove loze i povijest razvoja vinogradarstva, Opisati podrijetlo vinove loze i botanička svojstva, Prepoznati i nabrojiti vrste vinove loze prema sortnim karakteristikama, Prepoznati i nabrojiti bolesti i štetnike vinove loze, Opisati vrste berbe te Nabrojiti i opisati postupak i strojeve za primarnu preradu grožđa*. Za obradu teme *Vinova loza* prema nastavnom planu i programu predviđeno je pet sati teorije.

Prvi ishod učenja, *Objasniti važnost vinove loze i povijest razvoja vinogradarstva*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Opisati podrijetlo vinove loze i botanička svojstva*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Prepoznati i nabrojiti vrste vinove loze prema sortnim karakteristikama*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Prepoznati i nabrojiti bolesti i štetnike vinove loze*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Opisati vrste berbe*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Šesti ishod učenja, *Nabrojiti i opisati postupak i strojeve za primarnu preradu grožđa*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

### 4.2.1.1 Objasniti važnost vinove loze i povijest razvoja vinogradarstva

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti važnost vinove loze, kao i povijesni razvoj vinogradarstva. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vinske sorte vinove loze predstavljaju ogledalo podneblja u kojem uspijevaju. Tako se mogu razlikovati po svojim karakteristikama i kvaliteti. Kako bi se dodatno motiviralo polaznike, predavač ih može uputiti da uz njegovu pomoć svaki napiše po deset sorti vinove loze te ih geografski poveže uz podneblja iz kojih dolaze. Također, diskusija može pratiti promjenu sorti vinove loze kroz prirodne evolucijske procese te prilagođavanje podneblju djelovanjem ljudske ruke kroz povijest.



#### 4.2.1.2 Opisati podrijetlo vinove loze i botanička svojstva

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati podrijetlo vinove loze, a potom botanička svojstva. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje podataka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Kako bi potaknuo diskusiju te motivirao polaznike, predavač može predstaviti i objasniti vinske ceste kojih u Republici Hrvatskoj ima na desetke. Vinske su ceste turističko-gospodarske atrakcije gdje se svaki kraj kroz povijest predstavlja kroz vinograde i vina koja su karakteristična za to područje. Vinski podrumi također su sastavni dio vinskih cesta. Neke su od najpoznatijih vinskih cesta zelinska, moslavačka, istarska i iločka te vinske ceste Pelješca i Plešivice (Hrvatska turistička zajednica 2022).



#### 4.2.1.3 Prepoznati i nabrojiti vrste vinove loze prema sortnim karakteristikama

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije pokazati i nabrojiti vrste vinove loze prema sortnim karakteristikama. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje podataka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Kvaliteta pojedine sorte vina izravno ovisi o količini alkohola te o količini kiselosti. Predavač može potaknuti diskusiju o navedenim parametrima te zakonitostima prema kojima ti parametri utječu na kvalitetu vina (Mirošević i Karoglan Kontić 2008).



#### 4.2.1.4 Prepoznati i nabrojiti štetnike vinove loze

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije pokazati i nabrojiti štetnike vinove loze. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Loše vremenske prilike, razne bolesti te štetnici vinove loze mogu znatno utjecati na njezin urod. Predavač može potaknuti diskusiju među polaznicima da pronađu uzročnu vezu između broja štetnika, količine uroda te vremenskih uvjeta pod kojima je plod dozrijevaao. Diskusija se može odvijati o utjecaju tih parametara na broj štetnika te o tome kada je potrebno tretirati štetnike kako bi se smanjio njihov broj.



#### 4.2.1.5 Opisati vrste berbe

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati vrste berbe. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti

lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vinska berba važan je događaj u vinarstvu s obzirom na to da kvaliteta vina izravno ovisi o trenutku berbe. Osim samog čina berbe, ovaj događaj ima i važnu socijalnu komponentu. Predavač može potaknuti diskusiju o iskustvima polaznika na berbama, uključujući pitanja o vinskih sortama koje su brali te u koje vrijeme. Također, polaznike se može dodatno upitati o čemu je ovisio trenutak berbe u njihovim slučajevima.



#### 4.2.1.6 Nabrojiti i opisati postupak i strojeve za primarnu preradu grožđa

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti i opisati postupak i strojeve za primarnu preradu grožđa. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje postupaka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Strojevi za primarnu preradu izravno utječu na kakvoću mošta i budućeg vina te moraju odgovarati određenoj vrsti prerade (npr. je li riječ o crnom ili bijelom grožđu). Predavač može potaknuti diskusiju među polaznicima da iskažu svoja iskustva s berbi grožđa uključujući i ona iskustva u kojima opisuju uporabu ruku kao svojeg primarnog alata.



### 4.2.2 Vino

Tema *Vino* ima devet povezanih ishoda učenja: *Objasniti pojam vina, Objasniti osnovne pojmove Zakona i Pravilnika o vinu, Nabrojiti i imenovati vinske regije, Opisati proces vinifikacije vina, Objasniti postupak proizvodnje vina te opisati osnovne tehnologije, Objasniti postupke fermentacije, Objasniti postupak maceracije, Opisati procese dozrijevanja vina te Nabrojiti i opisati različitosti i obilježja pojedinih vrsta*

*vina*. Za obradu teme *Vino* prema nastavnom planu i programu predviđeno je pet sati teorije.

Prvi ishod učenja, *Objasniti pojam vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Objasniti osnovne pojmove Zakona i Pravilnika o vinu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojiti i imenovati vinske regije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Opisati proces vinifikacije vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Objasniti postupak proizvodnje vina te opisati osnovne tehnologije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Šesti ishod učenja, *Objasniti postupke fermentacije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Sedmi ishod učenja, *Objasniti postupke maceracije*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Osmi ishod učenja, *Opisati procese dozrijevanja vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Deveti ishod učenja, *Nabrojiti i opisati različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

#### **4.2.2.1 Objasniti pojam vina**

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pojam vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vino spada među najpopularnija alkoholna pića na svijetu, a smatra se i dijelom gastronomske ponude povezane s različitim kuhinjama u svijetu. Tako je, primjerice, konzumacija vina posebno važna u mediteranskoj kuhinji. Predavač kroz diskusiju može motivirati polaznike da svojim riječima objasne pojam vina te komentiraju primjere vina koja nisu napravljena od grožđa.



#### 4.2.2.2 Objasniti osnovne pojmove Zakona i Pravilnika o vinu

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovne pojmove Pravilnika i Zakona o vinu. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Zakonom i Pravilnikom o vinima definirane su mnoge zadaće vinara i vinogradara kao što su: marketinško označavanje vina, predlaganje ocjenjivača za organoleptičko ocjenjivanje, unaprjeđenje kvalitete vina širenjem postojećih zaštićenih oznaka, stvaranje novih zaštićenih oznaka zemljopisnog porijekla i sl. Potaknite diskusiju među polaznicima o najvažnijim stavkama Zakona i Pravilnika o vinima kako bi kroz razmjenu mišljenja usvojili nova znanja te produbili postojeća.



#### 4.2.2.3 Nabrojiti i imenovati vinske regije

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti i imenovati vinske regije te specifičnosti u vinima koja dolaze iz različitih regija. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje vinskih regija kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Predavač mora naglasiti da postoji mnogo proizvođača vina koje nije moguće detaljno obraditi u okviru ovog programa usavršavanja. Polaznike koji se žele dodatno usavršavati predavač mora uputiti na mogućnosti daljnjega profesionalnog usavršavanja u ovom području.



#### 4.2.2.4 Opisati proces vinifikacije vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će opisati proces vinifikacije vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Obuku je potrebno prilagoditi trenutačnom stanju i karakteristikama grupe. Poštivanje i prilagodba karakteristikama grupe vodi ka stvaranju socijalnog kapitala te boljim rezultatima poduke. Socijalni kapital omogućuje grupi da bolje napreduje kroz zajednički rad, međusobno razumijevanje i sinergijsko djelovanje.



#### 4.2.2.5 Objasniti postupak proizvodnje vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti postupak proizvodnje vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje postupka proizvodnje vina kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Postupci proizvodnje vina donekle se razlikuju ovisno o sorti vina koje se proizvodi. Predavaču se savjetuje da kroz diskusiju s polaznicima utvrdi zajedničke točke koje povezuju proizvodnju vina različitih sorti.



#### 4.2.2.6 Objasniti postupke fermentacije

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti postupke fermentacije. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vrenje mošta (alkoholna fermentacija) predstavlja jednu od osnovnih faza u procesu proizvodnje vina, fazu kojom počinje njegovo stvaranje. Potaknite polaznike da razmisle o vrenju mošta s gledišta procesa koji se tu odvijaju te o ulozi kvasca. Neka probaju opisati što se događa pri procesu fermentacije (zamućenje mošta, stvaranje mjehurića i pjene, porast temperature i sl.). Također, neka razmisle o nepovoljnim pojavama pri procesu fermentacije koje mogu dovesti do prekida postupka vrenja.



#### 4.2.2.7 Objasniti postupke maceracije

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti postupak maceracije. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Postoji više postupaka kojima se iz nekog vina tijekom izrade može izvući ono najbolje. Potaknite polaznike na diskusiju o tome zašto je crno grožđe posebno prikladno za provođenje postupka maceracije te koji su to parametri postupka važni za uspješno provođenje postupka.





#### 4.2.2.8 Objasniti postupke dozrijevanja vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti postupak dozrijevanja vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Neka vina postaju bolja kroz godine, a neka ne. U biti, većina ne. Kušanje nekog velikog vina u trenutku njegove pune zrelosti za svakog ljubitelja vina predstavlja trenutak za pamćenje. Potaknite polaznike na diskusiju o čemu ovisi koliko dugo neko vino može dozrijevati, odnosno koliko se može čuvati. Raspravite o tome koju ulogu, prema njihovu mišljenju, u tome ima količina tanina u vinu, a koju temperatura i osvjetljenje skladišnog prostora. Također, neka razmisle o tome čemu služi pretakanje vina i zašto se provodi.



#### 4.2.2.9 Nabrojiti i opisati različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti i opisati različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Svako je vino jedinstveno po svojim karakteristikama, čije osobine oblikuje vinar koji je radio vino, regija i klima područja u kojem je smješten vinograd i sl. Predavaču se savjetuje da kroz diskusiju s polaznicima naglasi različitosti i obilježja pojedinih vrsta vina.



### 4.2.3 Organoleptička svojstva vina

---

Tema *Organoleptička svojstva vina* ima sedam povezanih ishoda učenja: *Opisati postupak utvrđivanja organoleptičkih svojstava vina mirisom, okusom i vidom, Opisati tehnike i uvjete određivanja kvalitete vina, Nabrojiti i opisati metode određivanja kvalitete vina, Objasniti podrijetlo organoleptičkih svojstava vina, Demonstrirati tehnike kušanja vina, Ocijeniti kvalitativna svojstva vina te Komparirati razlike organoleptičkih svojstava vina*. Za obradu teme Organoleptička svojstva vina prema nastavnom planu i programu predviđena su tri sata teorije i dvadeset sati vježbi.

Prvi ishod učenja, *Opisati postupak utvrđivanja organoleptičkih svojstava vina mirisom, okusom i vidom*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Opisati tehnike i uvjete određivanja kvalitete vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Nabrojiti i opisati metode određivanja kvalitete vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Objasniti podrijetlo organoleptičkih svojstava vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Demonstrirati tehnike kušanja vina*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Šesti ishod učenja, *Ocijeniti kvalitativna svojstva vina*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Sedmi ishod učenja, *Komparirati razlike organoleptičkih svojstava vina*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

#### 4.2.3.1 Opisati postupak utvrđivanja organoleptičkih svojstava vina mirisom, okusom i vidom

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije opisati postupak utvrđivanja organoleptičkih svojstava vina mirisom, okusom i vidom. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje opisa postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Kemijskim analizama može se mnogo saznati o sastavu i kvaliteti vina. No bez organoleptičke ocjene ta analiza se ne može smatrati potpunom. Organoleptička analiza kombinira više parametara kao što su promatranje boje i bistrine, kušanje i mirisanje te se tako formira mišljenje o vinu ili drugom proizvodu. Postoji Pravilnik o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (Narodne novine NN 106/2004). To su teme o kojima predavač može potaknuti diskusiju.



#### 4.2.3.2 Opisati tehnike i uvjete određivanja kvalitete vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti i opisati tehnike i uvjete određivanja kvalitete vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje opisa postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

U Republici Hrvatskoj senzorno ocjenjivanje vina u skladu je s međunarodnim standardima „Međunarodne organizacije za vinovu lozu i vino“ (*The International Organisation of Vine and Wine - OIV 2022*). Polaznici i predavač kroz međusobnu diskusiju mogu napraviti popis aktivnosti navedene organizacije.



#### 4.2.3.3 Nabrojiti i opisati metode određivanja kvalitete vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti metode određivanja kvalitete vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje opisa postupka kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Metode određivanja kvalitete vina raznolike su te uključuju analizu većeg broja parametara uključujući analizu gustoće i relativne gustoće pri 20 °C, analizu alkoholne jakosti i reducirajućih šećera i sl. Hrvatska ima dugu tradiciju proizvodnje vina koju dokazuje artefakt u obliku kovanog novčića s otoka Visa gdje se na jednoj strani novčića nalazi grozd, a na drugoj amfora za čuvanje vina (<https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/tradicija/>). Predavač može uputiti polaznike da prouče navedeni izvor na internetu kako bi se dodatno educirali o toj temi.



#### 4.2.3.4 Objasniti podrijetlo organoleptičkih svojstava vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definicije vanjskih i unutarnjih čimbenika u podrijetlu organoleptičkih svojstava vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje informacija o podrijetlu kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vrhunski degustatori vina u stanju su prepoznati dobre i kvalitetne osobine različitih sorti vina različitoga zemljopisnog podrijetla. Stoga je iskustvo vrlo važno te se kroz njega stječu tražene vještine. Predavaču se savjetuje da potakne diskusiju o tome koji su to čimbenici koje degustator prepoznaje te prihvaća neko vino kao kvalitetno.



#### 4.2.3.5 Demonstrirati tehnike kušanja vina

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će primjerom pokazati degustaciju vina.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno degustirati vino. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Primjena ispravne tehnike kušanja vina osigurat će što objektivniju ocjenu pojedinog vina. Predavaču se preporučuje da pri davanju povratne informacije potakne diskusiju o subjektivnosti kušača vina te o tome kako je moguće smanjiti utjecaj osobnog iskustva, mišljenja ili stava kušača o pojedinom vinu.



#### 4.2.3.6 Ocijeniti kvalitativna svojstva vina

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će primjerima pokazati ocjenjivanje vina.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno degustirati i ocjenjivati vino. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Ocjenjivanje vina vrlo je složen proces koji uključuje stavljanje vina u odgovarajuću kategoriju dobivanjem dovoljnog broja bodova tijekom degustacije. Degustatori moraju pripaziti na više parametara, između ostaloga i na redoslijed degustiranja pojedinog uzorka vina te na vrstu korištene čaše koja mora biti prikladna za uzorak koji se ocjenjuje. Predavaču se savjetuje da uz davanje povratne informacije pruži praktične savjete te ukaže na lošu praksu ako je primijeti kod pojedinog kušača.



#### 4.2.3.7 Komparirati razlike organoleptičkih svojstava vina

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će na primjerima pokazati razlike u organoleptičkim svojstvima vina.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti usporedbu u organoleptičkim svojstvima vina. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Predavač mora prilagoditi obuku tako da odgovara polaznicima i određenom kontekstu. Na primjer, razina predznanja te dob polaznika mogu utjecati na to kako će polaznici usvojiti znanje i vještine. Na taj će način biti maksimizirano pozitivno iskustvo pri učenju te usvajanju vještina kod polaznika.





5. POGLAVLJE

# Osnove ugostiteljstva





## 5. POGLAVLJE

# Osnove ugostiteljstva

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

## 5.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 4. Sadržaj cjeline *Osnove ugostiteljstva*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Povijest ugostiteljstva</b>	Definicija ugostiteljstva	Objasniti pojam ugostiteljstva	T1
	Stručna terminologija u ugostiteljstvu	Nabrojiti i objasniti stručne termine u ugostiteljstvu	T2
<b>Metode rada:</b> verbalne metode (metoda usmenog izlaganja i dijaloška metoda), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke i tekstualno-ilustrativna metoda)			
<b>Materijalni uvjeti:</b> učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča / pametna ploča, računalo, projektor); specijalizirana učionica za vježbe			
<b>Kadrovski uvjeti:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <i>sommelier</i> (najmanje završen 3. stupanj)</li> <li>&gt; stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja</li> <li>&gt; majstor natkonobar</li> </ul>			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; internetski izvori</li> <li>&gt; interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad</li> </ul>			
<b>Literatura i drugi izvori znanja za nastavnike:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Marošević, Ivan. 2004. <i>Ugostiteljsko posluživanje 1 i 2</i>. HoReBa. Pula.</li> <li>&gt; Ratkajec, Slavko. 2013. <i>Ugostiteljsko posluživanje 1 i 2</i>. Školska knjiga. Zagreb.</li> </ul>			

## 5.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Osnove ugostiteljstva* sastoji se od teorijskih znanja iz područja ugostiteljstva. Prema nastavnom planu i programu za obradu cjeline predviđena su tri sata teorije. S obzirom na teorijski karakter cjeline, predavač mora upotrijebiti brojne primjere. Obrađeni primjeri moraju biti lokalnog i globalnog karaktera.

## 5.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Osnove ugostiteljstva* ima dva povezana ishoda učenja: *Objasniti pojam ugostiteljstva* te *Nabrojiti i objasniti stručne termine u ugostiteljstvu*.

Prvi ishod učenja, *Objasniti pojam ugostiteljstva*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Nabrojiti i objasniti stručne termine u ugostiteljstvu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

U ovoj cjelini preporučuje se polaznicima ponuditi mnogo relevantnih primjera iz prakse. S obzirom na to da se okruženje u poslovanju, svojstva tržišta itd. kontinuirano mijenjaju, polaznike je potrebno uputiti na relevantne institucije i strukovne udruge (Nacionalna udruga ugostitelja 2022).



### 5.3.1 Objasniti pojam ugostiteljstva

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti definiciju i objasniti pojam ugostiteljstva. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Predavač mora poticati diskusiju te uvažavati različita mišljenja upućujući na primjere dobre prakse koji ukazuju na ispravna rješenja i metode. Kao uvod u vina i vinarstvo, što su primarne teme ove edukacije, predavač može zamoliti polaznike da prokomentiraju vrstu ugostiteljske ponude s obzirom na regije u Hrvatskoj. Kasnije se te regije mogu povezati s ponudom vina.



### 5.3.2 Nabrojiti i objasniti stručne termine u ugostiteljstvu

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije nabrojiti i objasniti stručne termine u ugostiteljstvu. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Pojam ugostiteljstva vrlo je širok. Predavač mora prilagoditi svoje izlaganje da primjeri i metodologija odgovaraju predznanju polaznika te ih motiviraju na usvajanje znanja i vještina.





6. POGLAVLJE

# Osnove higijene



## 6. POGLAVLJE

# Osnove higijene

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

## 6.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 5. Sadržaj cjeline *Osnove higijene*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Osobna higijena</b>	Važnost održavanja osobne higijene	Objasniti važnost i način održavanja osobne higijene i higijene odjeće i obuće	T1
	Održavanje čistoće odjeće i obuće	Objasniti važnost i način održavanja higijene odjeće i obuće	
<b>Higijena rada</b>	Higijena radnog prostora	Opisati načine održavanja higijene radnog mjesta, prostora, uređaja i pribora	V1
	Higijena uređaja, posuđa i pribora		
	Uvjeti rada u ugostiteljstvu	Navesti uvjete rada u ugostiteljstvu	
	Higijenska ispravnost namirnica	Objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica	

**Metode rada:** verbalne metode (metoda usmenog izlaganja i dijaloška metoda), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke i tekstualno-ilustrativna metoda), prakseološke metode

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča / pametna ploča, računalo, projektor)

### Kadrovski uvjeti:

- > *sommelier* (najmanje završen 3. stupanj)
- > dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije
- > stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja
- > majstor natkonobar

### Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:

- > internetski izvori
- > interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad



---

**Literatura i drugi izvori znanja za predavače:**

- > internetski izvori
  - > *Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje*
- 

## 6.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Osnove higijene* sastoji se od teorijskih znanja o sigurnosti i kvaliteti hrane te osnovnih higijenskih zahtjeva za objekte u poslovanju s hranom i osobne higijene. Prema nastavnom planu i programu predviđen je jedan sat teorije i jedan sat vježbi.

## 6.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Cjelina *Osnove higijene* ima pet povezanih ishoda učenja: *Objasniti važnost i način održavanja osobne higijene, Objasniti važnost i način održavanja higijene odjeće i obuće, Opisati načine održavanja higijene radnoga mjesta, prostora, uređaja i pribora, Navesti uvjete rada u ugostiteljstvu te Objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica.*

Prvi ishod učenja, *Objasniti važnost i način održavanja osobne higijene*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Objasniti važnost i način održavanja higijene odjeće i obuće*, postiže se kombinacijom metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Opisati načine održavanja higijene radnoga mjesta, prostora, uređaja i pribora*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Navesti uvjete rada u ugostiteljstvu*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode samostalnog rada i metode diskusije.

Peti ishod učenja, *Objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica*, postiže se kombinacijom metode izlaganja, metode demonstracije, metode

samostalnog rada i metode diskusije.

Razmislite o idejama o kojima bi polaznici mogli razmišljati kada nisu na nastavi, već u trenucima predaha i stanke između nastavnih aktivnosti.



### 6.3.1.1 Objasniti važnost i način održavanja osobne higijene

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti važnost i način održavanja osobne higijene radnika. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba primjera pomoću vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda demonstracije:** Predavač će pred polaznicima demonstrirati pravilno pranje ruku.

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno provesti pranje ruku pod nadzorom predavača. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Planirajte dovoljno vremena da se obuka provede efikasno kako bi polaznici usvojili važnosti i navike održavanje higijene. Pripazite da se vrijeme ne utroši na nevažne detalje koji fokus odmiču od važnih tema i konstruktivnog napretka. Također, prilagodite se zahtjevnijim polaznicima tako da im posvetite dovoljno vremena a da istodobno ne zanemarite ostale polaznike.



**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će s polaznicima potaknuti diskusiju o iskustvima u samostalnom radu.

### 6.3.1.2 Objasniti važnost i način održavanja higijene odjeće i obuće

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije izložiti osnovni teorijski pregled osnovnih mjera higijene odjeće i obuće radnika. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti

važnosti održavanja higijene kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Osobna higijena djelatnika u ugostiteljstvu od presudne je važnosti za cjelokupno iskustvo gostiju. Osim toga, nepoštivanje pravila osobne higijene može dovesti do nečistoća i razvoja zaraze. Isticanje važnosti upotrebe čiste i uredne odjeće i obuće vrlo je važno u procesu edukacije novih djelatnika jer se na taj način dodatno utvrđuju navike. Stoga se predavaču savjetuje da kroz diskusiju s polaznicima utvrdi i diskutira važnosti održavanja higijene odjeće i obuće.



### 6.3.1.3 Opisati načine održavanja higijene radnog mjesta, prostora, uređaja i pribora

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije teorijski izložiti načine održavanja higijene radnog mjesta, prostora, uređaja i pribora. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Pribor, uređaji, radno mjesto te svi prostori u kojima borave djelatnici i gosti moraju biti uredni i čisti. Stoga se predavaču savjetuje da kroz diskusiju s polaznicima utvrdi važnosti održavanja radnih prostora i opreme čistima.



### 6.3.1.4 Navesti uvjete rada u ugostiteljstvu

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije navesti uvjete rada u ugostiteljstvu.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Uvjeti rada se mogu dovesti u vezu s metodama i tehnikama zaštite na radu. Stoga se predavaču savjetuje da uputi polaznike u te teme kako bi se osigurali sigurni i poticajni uvjeti rada.



### 6.3.1.5 Objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti važnost održavanja higijenske ispravnosti namirnica. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše utvrđivanje važnosti održavanja higijenske ispravnosti hrane kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Ako se pojavi zanimljiva rasprava, pustite da diskusija teče s oprezom da se ne prekorači vrijeme. Ako je vrijeme pri kraju, moguće je podesiti, odnosno promijeniti način izlaganja kod sljedećih aktivnosti.



Loše tretirana ili pokvarena namirnica predstavlja zdravstvenu ugrozu za osobu koja je konzumira. Stoga je vrlo važno da polaznici dodatno prokomentiraju korake koji mogu voditi do takvog stanja namirnice.





7. POGLAVLJE

# Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina



## 7. POGLAVLJE

# Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

## 7.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 6. Sadržaj cjeline *Protokol predstavljanja, dekantiranja i posluživanja vina*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Predstavljanje vina</b>	Inventar za posluživanje vina (pribor i čaše za posluživanje vina)	Razlikovati čaše za posluživanje određenih vrsta vina	
	Temperature za posluživanje vina	Objasniti važnost temperature vina pri posluživanju	T2
	Preporuka i prezentiranje vina	Demonstrirati postupak donošenja i prezentiranja vina	V6
	Pravila prednosti u posluživanju gosta	Objasniti pravila prednosti u posluživanju gosta	
<b>Posluživanje i dekantiranje vina</b>	Otvaranje i rastakanje vina	Demonstrirati postupak otvaranja vina	
	Postupak dekantiranja vina	Demonstrirati postupak dekantiranja vina	T2 V7
	Posluživanje gosta po fazama	Demonstrirati postupak posluživanja gosta	
<b>Vinski bonton</b>	Primjena osnovnih pravila komunikacije u skladu s vinskim bontonom	Primijeniti osnovna pravila u komunikaciji u skladu s vinskim bontonom	T1 V5
	<b>Metode rada:</b> verbalne metode (metoda usmenog izlaganja i dijaloška metoda), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke i tekstualno-ilustrativna metoda), prakseološke metode		
<b>Materijalni uvjeti:</b> učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča / pametna ploča, računalo, projektor); specijalizirana učionica za vježbe			



---

**Kadrovski uvjeti:**

- > *sommelier* (najmanje završen 3. stupanj)
- > dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije
- > stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja
- > majstor natkonobar

---

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > internetski izvori
- > interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad

---

**Literatura i drugi izvori znanja za predavače:**

Borovac, Marijan. 2008. *Vino i kako ga piti*. Mozaik knjiga. Zagreb.

---

## 7.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Protokol predstavljanja, dekantiranja i predstavljanja vina* sastoji se od tri međusobno povezane teme: *Predstavljanje vina, Posluživanje i dekantiranje vina* te *Vinski bonton*. Za obrađivanje cjeline prema nastavnom planu i programu predviđeno je pet sati teorije i osamnaest sati vježbi koje su raspoređene po temama.

## 7.3 PREDSTAVLJANJE VINA

Tema *Predstavljanje vina* ima četiri međusobno povezana ishoda: *Razlikovati čaše za posluživanje određenih vrsta vina, Objasniti važnost temperature vina pri posluživanju, Demonstrirati postupak donošenja i prezentiranja vina* te *Objasniti pravila prednosti u posluživanju gosta*. Za obradu teme *Predstavljanje vina* nastavni plan i program predviđa dva sata teorije i šest sati vježbi.

Prvi ishod učenja, *Razlikovati čaše za posluživanje određenih vrsta vina*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Drugi ishod učenja, *Objasniti važnost temperature vina pri posluživanju*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Demonstrirati postupak donošenja i prezentiranja vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Objasniti pravila prednosti u posluživanju gosta*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

U određenim situacijama predstavljanje vina može biti prilika za promociju nekog kraja, regije ili zemlje u sklopu turističkih aktivnosti. Proizvođačima i ljubiteljima vina danas se daje sve važnija uloga u kreiranju prepoznatljivosti zemlje kao vinske regije. Polaznici mogu u sklopu samostalnog rada izraditi dokument koji opisuje strategiju predstavljanja vina svoje zemlje. Koja bi vina polaznici predstavili kao zaštitni znak svoje zemlje? Koje su regije unutar zemlje karakteristične za pojedine sorte vina?



### 7.3.1.1 Razlikovati čaše za posluživanje određenih vrsta vina

**Metoda demonstracije:** Nakon provedene diskusije predavač će pred polaznicima demonstrirati identifikaciju različitih vrsta čaša u kojima se poslužuju određene vrste vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda samostalnog rada:** Nakon provedene demonstracije polaznici će samostalno izvesti jednostavan zadatak razlikovanja vrsta čaša za posluživanje određenih vrsta vina. Po završetku samostalnog rada predavač će polaznicima pružiti povratnu informaciju o kvaliteti provedenog zadatka.

Vrsta i oblik čaše te karakteristike stakla oblikuju naše iskustvo ispijanja vina. Oblik čaše utječe na to zadržavaju li se mirisi vina u čaši ili ne. Karakteristike stakla utječu na to koliko se dobro vidi boja vina. Predavaču se savjetuje da kroz povratnu informaciju ukaže polaznicima na te činjenice.



Potrebno je pokušati kreirati poticajno i ohrabrujuće okruženje te tako stvoriti prostor za analizu, razmišljanje te dijalog o izazovima i mogućim rješenjima koja najbolje odgovaraju trenutačnom stanju.



### 7.3.1.2 Objasniti važnost temperature vina pri posluživanju

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti važnost odgovarajuće temperature pri posluživanju vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Ovisno o vrsti vina, razlikuju se temperature posluživanja. Predavač može potaknuti diskusiju o utjecaju temperature na to kako se percipira pojedino vino pri degustaciji s obzirom na njegov miris i okus. Zašto je neka vina dobro pustiti da malo odstoje prije degustacije.



### 7.3.1.3 Demonstrirati postupak donošenja i prezentacije vina

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

#### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i metodama donošenja i prezentacije vina.

#### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak donošenja i prezentacije vina.

#### 3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno donose i prezentiraju vina.

#### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju donošenje i prezentiranje vina.

Donošenje i prezentacija vina važni su dijelovi stvaranja iskustva kod gostiju kojima se poslužuje vino. Kod stvaranja pozitivnog dojma važan je svaki detalj. Predavač stoga mora uputiti polaznike da obrate pažnju na svaki detalj pri donošenju i prezentiranju vina. Potrebno je poticati diskusiju pitanjima kako bi se ostvarilo kritičko razmišljanje koje će dovesti do željenih rezultata te maksimizirati znanje. Potrebno je identificirati loše i dobre strane te pozitivnim pristupom i konstruktivnom kritikom ukazivati na sve dobro što je napravljeno te sve ono što se još može popraviti.



#### 7.3.1.4 Objasniti pravila prednosti u posluživanju gosta

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pravila prednosti kod posluživanja gosta. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje pravila prednosti u posluživanju gosta kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Gostu je potrebno posvetiti posebnu pažnju te mu se obraćati s poštovanjem. Vremenski tijek interakcije s gostom ima svoje faze i pravila. Predavač može motivirati polaznike da tijekom diskusije sastave/nadopune te komentiraju svoj popis pravila.



## 7.4 POSLUŽIVANJE I DEKANTIRANJE VINA

Tema *Posluživanje i dekantiranje vina* ima tri međusobno povezana ishoda učenja: *Demonstrirati postupak otvaranja vina*, *Demonstrirati postupak dekantiranja vina* i *Demonstrirati postupak posluživanja gosta*. Za obradu teme *Posluživanje i dekantiranje vina* nastavni plan i program predviđa dva sata teorije i sedam sati vježbi.

Prvi ishod učenja, *Demonstrirati postupak otvaranja vina*, postiže se kombinacijom metode demonstracije i metode samostalnog rada.

Drugi ishod učenja, *Demonstrirati postupak dekantiranja vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Demonstrirati postupak posluživanja gosta*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

### 7.4.1.1 Demonstrirati postupak otvaranja vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pravilan postupak otvaranja vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

#### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i metodama otvaranja vina.

#### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak otvaranja vina.

#### 3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno donose i otvaraju bocu s vinom.

#### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju donošenje i otvaranje boce s vinom.

Praktični je rad prilika da se potiče sudjelovanje svih polaznika angažirajući ih pitanjima i diskusijom kroz samostalni i grupni rad. Opuštena i poticajna radna atmosfera vodi prema boljoj koncentraciji i uspješnijem učenju. Pri izvođenju vježbe potrebno je obratiti pažnju na svaki detalj jer pravilno otvorena boca ne uključuje samo otvaranje boce, već i način na koji je to izvedeno. Stav i držanje osobe svakako utječu na cjelokupni doživljaj osobe koju se poslužuje.



#### 7.4.1.2 Demonstrirati postupak dekantiranja vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pravila kod dekantiranja vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

##### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i metodama dekantiranja vina.

##### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak dekantiranja vina.

##### 3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno provode postupak dekantiranja vina.

##### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju postupak dekantiranja vina.

Dekantiranje ili otakanje vina važan je postupak koji osobi koja to vino degustira jamči još bolje iskustvo. Više je razloga zašto je to tako. Na taj se način odvaja talog iz vina te daje vinu prilika da prodiše. Iako se postupak može provoditi na svim starijim vinima, dekantiraju se najčešće crna vina starijih godišta. Pri provođenju ove aktivnosti predavač može istaknuti razloge dekantiranja vina te dati polaznicima da degustiraju vino prije i poslije procesa dekantiranja kako bi dobili osobno iskustvo te na taj način kvalitetnije usvojili znanje.



#### 7.4.1.3 Demonstrirati postupak posluživanja gosta

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pravilan postupak posluživanja gosta. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje demonstracije kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

##### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i metodama posluživanja gosta.

##### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak posluživanja gosta.

##### 3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno poslužuju goste.

##### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju posluživanje gosta.

Mali je korak između zadovoljne i nezadovoljne osobe koju se poslužuje. Stoga se savjetuje da predavač posebno uputi polaznike da obrate pažnju na svaki detalj pri posluživanju.



## 7.5 VINSKI BONTON

Tema *Vinski bonton* ima jedan ishod učenja: *Primijeniti osnovna pravila u komunikaciji u skladu s vinskim bontonom*. Za obradu teme *Vinski bonton* nastavni plan i program predviđa jedan sat teorije i pet sati vježbi.

Ishod učenja *Vinski bonton* postiže se kombinacijom metoda izlaganja, metode demonstracije i metode samostalnog rada.

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti pravila vinskoga bontona. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja, predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje mjera kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vino je doživljaj. Ono priča priču o podneblju, suncu, vjetru, zemlji, vinaru i tradiciji. Upravo se zato prema njemu treba odnositi s posebnom pažnjom bez obzira na to jesmo li u ulozi kušača ili poslužitelja. Stoga predavač može potaknuti diskusiju kod polaznika da naglase ono što je važno u sklopu vinskog bontona kako bi se shvatila važnost svakog detalja (primjerice ispravan odabir čaše, provođenje postupka dekantiranja, ukazivanje i proučavanje etikete na vinu, obraćanje pažnje na mirise pažljivo odstranjenog čepa i okusa vina prije negoli se to vino ponudi dalje i sl.).





Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

### **1. korak: priprema polaznika**

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i metodama donošenja i prezentacije vina.

### **2. korak: demonstracija**

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak donošenja i prezentacije vina.

### **3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika**

U ovom koraku polaznici samostalno donose i prezentiraju vina.

### **4. korak: vježbanje**

U ovom koraku polaznici vježbaju donošenje i prezentiranje vina.

Poštujte mišljenja polaznika i budite neutralni te nudite objašnjenja kada je to potrebno. Motivirajte polaznike da se ponašaju na isti način.



8. POGLAVLJE

# Sljubljanje hrane i vina



## 8. POGLAVLJE

# Sljubljivanje hrane i vina

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koji je detaljan sadržaj cjeline
- > koje su sadržajne specifičnosti cjeline
- > koje su preporučene metode za rad s polaznicima u ovoj cjelini

## 8.1 SADRŽAJ CJELINE

Tablica 7. Sadržaj cjeline *Sljubljivanje hrane i vina*

TEMA	SADRŽAJ	ISHODI UČENJA	BROJ SATI
<b>Sljubljivanje hrane i vina</b>	Sljubljivanje hrane i vina	Objasniti važnost sljubljivanja hrane i vina	T2 V6
	Preporuka vina uz različite vrste hrane	Navesti preporuke vina uz određena hranu (kiselkasta, slatka, pikantna jela, bijelo meso, tamno meso, divljač, kuhana riba, pržena riba, pečena riba, juhe i variva, hladna i topla predjela, sir, kolači i voće)	
	Opća pravila nuđenja i konzumiranja vina uz hranu	Izraditi prijedlog sljubljivanja vina s određenim jelima	
	Redoslijed ispijanja i posluživanja vina	Navesti pravila ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina	

**Metode rada:** verbalne metode (metoda usmenog izlaganja i dijaloška metoda), vizualne metode (metoda pokazivanja i poduke i tekstualno-ilustrativna metoda), prakseološke metode

**Materijalni uvjeti:** učionica opremljena potrebnom opremom, suvremenim nastavnim sredstvima i didaktičkim materijalima (školska ploča / pametna ploča, računalo, projektor); specijalizirana učionica za vježbe

**Kadrovski uvjeti:**

- > dipl./mag. ing. prehrambene tehnologije
- > stručni učitelj ugostiteljskog posluživanja
- > *sommelier* (najmanje završen 3. stupanj)

**Literatura i drugi izvori znanja za polaznike:**

- > internetski izvori
- > interna skripta koju su izradili predavači; svaki polaznik dobiva USB memoriju na kojoj se nalaze publikacije, regulativa, testovi i vježbe, simulacije i ostale materijale važne za rad

---

### Literatura i drugi izvori znanja za predavače:

- > De Nicola, Simone i dr. 2015. *Priručnik za sommeliere*. Hrvatski sommelier klub. Pula.
  - > Maria Marzi, Fabrizio; Romani, Rossella. 2018. *Hrana i vino*. Hrvatski sommelier klub. Pula.
- 

## 8.2 SPECIFIČNOSTI CJELINE

Cjelina *Sljubljivanje hrane i vina* sastoji se od jedne teme: *Sljubljivanje hrane i vina*. Za obradu teme *Sljubljivanje hrane i vina* nastavni plan i program predviđa pet sati teorije i dvanaest sati vježbi.

Polaznicima je potrebno napomenuti da je *Sljubljivanje hrane i vina* vrlo široka i složena tema koja nije u potpunosti obrađena ovom programu osposobljavanja. Polaznike koji žele znati više potrebno je uputiti na relevantne izvore i mogućnosti za daljnje stručno usavršavanje.



## 8.3 PREPORUČENE METODE ZA RAD S POLAZNICIMA

Tema *Sljubljivanje hrane i vina* ima četiri međusobno povezana ishoda učenja: *Objasniti važnost sljubljivanja hrane i vina, Navesti preporuku vina uz određenu hranu (kiselkasta, slana, pikantna jela, bijelo meso, tamno meso, divljač, kuhana riba, pržena riba, pečena riba, juhe i variva, hladna i topla predjela, sir, kolači i voće), Izraditi prijedlog sljubljivanja vina s određenim jelima te Navesti pravila ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina.*

Prvi ishod učenja, *Objasniti važnost sljubljivanja hrane i vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Drugi ishod učenja, *Navesti preporuku vina uz određenu hranu (kiselkasta, slana, pikantna jela, bijelo meso, tamno meso, divljač, kuhana riba, pržena riba, pečena riba, juhe i variva, hladna i topla predjela, sir, kolači i voće)*, postiže se kombinacijom metode demonstracije, metode grupnog rada i metode diskusije.

Treći ishod učenja, *Izraditi prijedlog sljubljivanja vina s određenim jelima*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Četvrti ishod učenja, *Navesti pravila ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina*, postiže se kombinacijom metode izlaganja i metode diskusije.

Predavač mora redovito poticati komunikaciju prilazeći polazniku s pažnjom te na isti način odgovarati na sva pitanja, pa tako i na ona trivijalna.



### 8.3.1.1 Objasniti važnost sljubljivanja hrane i vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije objasniti važnost sljubljivanja hrane i vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Vino ne smije nadmašiti okus hrane, već pridonijeti da sveukupno iskustvo konzumacije bude oplemenjeno. Iako mnogu stručnjaci smatraju da nema jednog pravila koje se može primjenjivati u svim slučajevima te da je izbor vina kod sljubljivanja s hranom stvar osobnih odabira, pa ponekad i tradicije, dobro je držati se smjernica. Predavač može potaknuti polaznike da kroz diskusiju opišu svoja iskustva i primjere dobrih i loših sljubljivanja hrane i vina.



### 8.3.1.2 Navesti preporuku vina uz određenu hranu (kiselkasta, slana, pikantna jela, bijelo meso, tamno meso, divljač, kuhana riba, pržena riba, pečena riba, juhe i variva, hladna i topla predjela, sir, kolači i voće)

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije navesti preporuku uz određenu hranu.

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Predavač može potaknuti raspravu zašto pojedine vrste vina bolje odgovara određenoj hrani, primjerice, koja vina idu uz deserte ili uz masnu hranu i zašto.



### 8.3.1.3 Izraditi prijedlog sljublivanja vina i hrane

**Metoda izlaganja.** Predavač će najprije opisati i izraditi prijedlog sljublivanja vina i hrane. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Pravilno sljubljena hrana s vinom pridonosi ukupnom doživljaju te stvara zadovoljne goste koji su voljne ponoviti to iskustvo. Predavač može motivirati polaznike da zajedno kroz diskusiju sastave tablicu u kojoj će pojedinu hranu povezati s prikladnim vinom.



### 8.3.1.4 Navesti pravila ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina

**Metoda izlaganja:** Predavač će najprije navesti pravila ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina. U ovom izlaganju preporučuje se upotreba lokalnih primjera i vizualnih pomagala (prezentacija u *PowerPointu*).

**Metoda diskusije:** Nakon dovršetka izlaganja predavač će potaknuti diskusiju o temi s polaznicima. Ova diskusija ima dva povezana cilja. Prvi je cilj potaknuti lakše pamćenje obrađenog gradiva kroz razgovor, a drugi je cilj povezati dosadašnja iskustva polaznika s gradivom koje treba usvojiti.

Prakseološka metoda sadrži četiri osnovna koraka.

### 1. korak: priprema polaznika

U ovom koraku polaznike je potrebno upoznati s praktikumom i pravilima ispijanja i posluživanja pojedinih vrsta vina.

### 2. korak: demonstracija

U ovom koraku polaznicima je potrebno demonstrirati postupak posluživanja pojedinih vrsta vina.

### 3. korak: izvođenje radnje od strane polaznika

U ovom koraku polaznici samostalno poslužuju pojedine vrste vina.

### 4. korak: vježbanje

U ovom koraku polaznici vježbaju posluživanje pojedinih vrsta vina.

Popis pravila svakako može pomoći da polaznik lakše shvati što se od njega očekuje te kako to provesti. Predavač može motivirati polaznike da zajedno kroz diskusiju komentiraju popis te sastave popis pravila za ispijanje i posluživanje vina.



Nejasnoće tijekom praktičnog rada remete rad grupe te smanjuju koncentraciju. Tijekom vježbanja korisno je primijeniti metodu diskusije kako bi se uklonila pitanja i nejasnoće povezane s praktičnim radom.







9. POGLAVLJE

# Učenje i poučavanje putem interneta



## 9. POGLAVLJE

# Učenje i poučavanje putem interneta

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > osnove teorije učenja i poučavanja putem interneta
- > kako održati nastavu iz ovog programa usavršavanja putem interneta

## 9.1 OSNOVE TEORIJE UČENJA I POUČAVANJA PUTE M INTERNETA

Dijelovi ovog poglavlja izravno su preneseni iz sljedećih izvora: Jandrić, Petar; Boras, Damir. 2012. *Kritičko e-obrazovanje: borba za moć i značenje u umreženom društvu*. Tehničko veleučilište u Zagrebu i FF Press. Zagreb; Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Školske novine i Tehničko veleučilište u Zagrebu. Zagreb i Jandrić, Petar. 2016. *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja*. Algebra. Zagreb.



### 9.1.1 Uvod

Jedan od najvećih izazova našeg vremena zasigurno je pandemija bolesti COVID-19 i s njom povezane mjere zatvaranja. U jednom danu može se dogoditi da nastavu iz Programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* više ne možemo držati u učionici, već da je moramo održati putem interneta.

Dobra je vijest da održavanje nastave putem interneta nije počelo s pandemijom, već ima povijest dugu više desetljeća. U Hrvatskoj postoje različiti pojedinci i organizacije koji se već godinama bave ovom temom, a njihova iskustva možemo iskoristiti u svojem radu.



Loša je vijest da ove teorije i prakse jasno ukazuju da nastavni plan i program nije moguće jednostavno 'prebaciti' na internet. Umjesto koncepta prebacivanja nastave u *online* okruženje, dakle, potrebno je ponovno osmisliti čitav metodički pristup.



Za početak nudimo pregled teorije koja u nam može pomoći u tom zadatku.

### 9.1.2 Što je digitalno učenje?

---

U najširem smislu, digitalno je učenje svaki oblik učenja i poučavanja koji se izvodi uz pomoć računala. Ova definicija obuhvaća vrlo širok spektar uporabe informacijskih i komunikacijskih tehnologija u obrazovanju, primjerice:

1. uporabu simulatora u obuci pilota i pomoraca
2. uporabu računala i interneta za izradu domaćih uradaka
3. elektroničku komunikaciju s polaznicima
4. akreditirane studijske programe koji se provode uz pomoć računala i interneta
5. tradicionalnu nastavu elektroničkim putem, primjerice videokonferencije.

Budući da nas računala svakodnevno okružuju, može se reći da je svako učenje kojim se danas bavimo na neki način digitalno. U širem kontekstu digitalnog učenja, stoga, danas se često govori o digitalnoj pismenosti (prema Jandrić i Boras 2012).

Tijekom pandemije bolesti COVID-19 pokazala se istinitost ove tvrdnje – digitalno učenje nije moguće ostvariti bez digitalne pismenosti. Stoga, planiramo li održavati nastavu iz programa usavršavanja u *online* okruženju, potrebno je prikupiti što više informacija o digitalnim kompetencijama polaznika, a zatim nastavu prilagoditi polaznicima.



Kod oblikovanja digitalnog učenja potrebno je odabrati primjeren didaktički koncept te pristupiti oblikovanju obrazovnog procesa koji je usklađen s potrebama i osobinama polaznika, obrazovnim ciljevima, suvremenim tehnološkim i pedagoškim trendovima te dostupnim resursima.

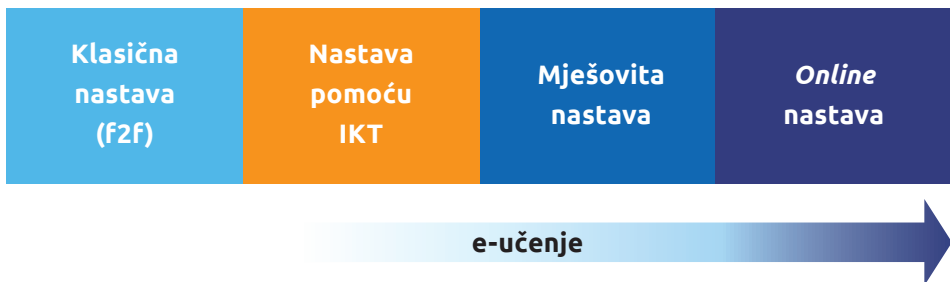


Osim digitalne pismenosti, također je potrebno saznati kakvu računalnu opremu polaznici imaju na raspolaganju. Pristup nastavi znatno će ovisiti o tome imaju li svi polaznici pristup osobnim računalima i brzom internetu ili pak moramo prilagoditi nastavu radu na mobilnim uređajima (mobitel, tablet).



### 9.1.3 Odnos digitalnog učenja i učenja u učionici

Različite definicije digitalnog učenja moguće je razvrstati prema razini uporabe tehnologija u procesu učenja i poučavanja. Ovakva podjela uobičajeno se prikazuje uz pomoć kontinuuma digitalnog učenja (slika 7).



Slika 1. *Kontinuum digitalnog učenja* (Hoić Božić i Holenko Dlab 2021: 4)

Ovaj priručnik za predavače u programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* izrađen je za klasičnu nastavu i nastavu uz pomoć IKT-a.

Ako nas prelazak nastave na internet zatekne tijekom odvijanja klasične nastave, dobivamo hibridnu nastavu.

Ako će se cijela nastava iz programa osposobljavanja odviti na internetu, riječ je o *online* obrazovanju.

Hibridnu nastavu i *online* obrazovanje potrebno je planirati na različite načine. Više informacija o temi možete pronaći u knjizi *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja* (Jandrić 2016).



U ovom poglavlju krećemo od pretpostavke da će se nastava na programu osposobljavanja odvijati na hibridan način.

## 9.1.4 Online komunikacija

---

Svaki proces učenja i poučavanja temelji se na komunikaciji. Ispravan odabir načina komunikacije s polaznicima stoga je od temeljne važnosti za uspješan rad!



U *online* okruženju možemo ostvariti dvije osnovne vrste komunikacije:

1. sinkronu komunikaciju
2. asinkronu komunikaciju.

Tijekom sinkrone komunikacije svi su sudionici istodobno uključeni u komunikacijski proces, stoga se sinkrona komunikacija često naziva i komunikacijom uživo. Primjeri sinkrone komunikacije uključuju:

1. audiokonferenciju (razgovor bez slike)
2. videokonferenciju (razgovor sa slikom)
3. čavrljanje ili *chat* (pisana komunikacija)
4. oglasnu ploču (grafička komunikacija).

Kod sinkrone komunikacije potrebno je pripaziti na činjenicu da se komunikacija odvija u realnom vremenu te da komunikacijske vještine polaznika u *online* okruženju vrlo često nisu baš najbolje. Stoga je potrebno primjenjivati ove alate s pažnjom te dati dovoljno vremena polaznicima da se izraze.

U asinkronoj komunikaciji izvor šalje neku poruku koju primatelj prima tek naknadno. Primjeri asinkrone komunikacije uključuju:

1. elektroničku poštu
2. diskusijske forume
3. blogove.

Treba imati u vidu da asinkrona komunikacija daje predavaču i polazniku priliku da razmisle i isplaniraju odgovore lišene emocija i subjektivnih stavova. Komunikacijski alati kojima se polaznici koriste u *online* okolini vrlo često nisu obogaćeni verbalnim komunikacijskim metodama koje polaznici imaju na raspolaganju kod komunikacije uživo (npr. različiti izrazi lica, gestikulacije i sl.). Stoga se takve poruke često mogu krivo protumačiti te tu treba biti posebno oprezan.



Posljednjih godina postali su uobičajeni kombinirani komunikacijski mediji u kojima je moguće komunicirati sinkrono i asinkrono. Primjeri uključuju:

4. različite društvene mreže (npr. *Facebook*, *Twitter*)
5. sustave za udaljeno učenje (npr. *Moodle*, *Teams*).

Vrsta komunikacije prema broju uključenih osoba utječe na primarni odabir komunikacijskog alata.

Ovaj Priručnik ne bavi se odabirom alata, već preporučuje alat *Microsoft Teams* koji preporučuje i podržava Ministarstvo znanosti i obrazovanja.





## 9.2 KAKO ODRŽATI NASTAVU IZ OVOG PROGRAMA USAVRŠAVANJA PUTEV INTERNETA

Tijekom pandemije u hrvatskim se školama uobičajila upotreba alata *Microsoft Teams*. Ovaj alat dostupan je svim predavačima i nastavnicima te na njemu temeljimo svoju nastavu putem interneta.

Ministarstvo znanosti i obrazovanja tijekom pandemije objavilo je niz kvalitetnih priručnika za korištenje alatom *Microsoft Teams*. Priručnik koji preporučujemo nalazi se na poveznici <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>.



Prije početka rada s alatom *Microsoft Teams*, detaljno se upoznajte s načinom njegova korištenja!



U sljedećim poglavljima ukratko ćemo objasniti kako 'prebaciti' svaku metodu primijenjenu u ovom Priručniku u *online* okruženje.

Prije čitanja sljedećih odlomaka obvezno se prisjetite gradiva izloženog u drugom poglavlju, *Ukratko o učenju i poučavanju*.



### 9.2.1 Metoda izlaganja

*Online* izlaganje ne razlikuje se znatno od izlaganja licem u lice. *MS Teams* omogućuje dijeljenje ekrana predavača uz istodobno držanje predavanja, tako da svi polaznici istodobno vide prezentaciju i čuju izlaganje.

Glavna je razlika kod metode izlaganja način sudjelovanja polaznika. Ako više osoba odjednom govori u mikrofon, tada vrlo brzo dolazi do buke.

Rješenje je za ovaj problem da samo predavač drži upaljen mikrofon, dok polaznici svoje mikrofone drže isključenima. Ako neki polaznik želi riječ, može podignuti ruku ili svoje pitanje upisati u prozor za čavrljanje. Na ovaj način polaznicima se ostavlja mogućnost komunikacije uz istodobnu minimalizaciju smetnji.

U *online* izlaganju posebno je važno nadopuniti izlaganje vizualnim materijalima.



Bez obzira na to koji je metodički pristup primijenjen, postupak vođenja nastave u *online* okruženju moguće je podijeliti u nekoliko faza: uvođenje polaznika u nastavu, pohađanje nastave, evaluaciju rada polaznika i završetak nastave. Da bi bio uspješan, predavač bi morao svakoj fazi posvetiti posebnu pažnju.



## 9.2.2 Metoda diskusije

---

Neki elementi uspješne *online* diskusije već su prikazani u prošlom odlomku. Ključno je da više osoba ne govori istodobno, kako bi se izbjegla buka.

Diskusiju s manjim brojem polaznika moguće je provesti tako da predavač daje riječ svakom polazniku koji digne ruku.

Diskusiju s većim brojem polaznika preporučuje se planirati tako da predavač govori, a polaznici upisuju svoja pitanja i komentare u prozor za čavrljanje. Predavač po redu čita sadržaj prozora za čavrljanje te odgovara na pitanja i komentare.

U diskusiji je potrebno stvoriti atmosferu uključenosti, gdje se polaznici ne smiju osjećati isključeno ili izolirano. Tako svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača. Ovo je posebno važno u *online* okruženju, gdje se komunikacija lakše otme kontroli nego u učionici. Pri diskusiji se mogu upotrebljavati alati za asinkronu i sinkronu komunikaciju tako da se tijekom diskusije prilagodi odabranom komunikacijskom alatu. Na primjer, predavač može započeti temu na raspravama (forumu) i uputiti polaznike da odgovore na tu poruku. Poruke su u tom slučaju vidljive svim polaznicima te tako mogu i međusobno komunicirati.



### 9.2.3 Metoda demonstracije

---

Metoda demonstracije, koja se često primjenjuje u strukovnom obrazovanju, može se provesti na dva načina.

U tekstualnim zadacima, kao što je primjerice objasniti važnost i način održavanja higijene, predavač dijeli svoj ekran i uživo pokazuje što radi u dokumentu.

U praktičnim zadacima, kao što je posluživanje pojedinih vrsta vina, predavač upotrebljava kameru i mikrofon koji ga snimaju tijekom demonstracije.

Nakon provedene demonstracije polaznici moraju sami isprobati stečena znanja i vještine kroz samostalni ili grupni rad. Ovo isprobavanje nije moguće u vježbama koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



### 9.2.4 Samostalni rad

---

Samostalni je rad vježba koju polaznik izvodi samostalno, uz nadzor ili bez nazora predavača. Na kraju samostalnog rada nužno je polazniku pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Samostalni rad pri degustiranju vina moguće je napraviti u vlastitom domu. Predavač svakako mora uputiti polaznike na umjerenosti te ih upozoriti na opasnost od pretjerane konzumacije alkohola, pogotovo ako se konzumiraju različite vrste vina, što je posebno često pri degustiranju. Od davnina je poznat utjecaj alkohola na ponašanje osobe koja ga konzumira. Tako je u jedanaestom stoljeću nastao *Decretum* koji govori o kaznama za pripite svećenike. *Decretum* kao zbirku knjiga kanonskog prava je napisao biskup Burchard iz Vormsa, grada u ondašnjem Rimskom Carstvu (Austin 2009). Dokument je definirao kazne temeljene na strogom postu čije je trajanje ovisilo o težini pijanstva. Najteža je kazna bio strogi post na kruhu i vodi u trajanju od četrdeset dana ako bi svećenik u pijanstvu povratio pričesto vino i svetu hostiju. Stoga je za degustaciju dovoljno kušati malo vina te napraviti evaluaciju.



Mnoge samostalne vježbe moguće je odraditi putem *MS Teamsa*. Međutim, vježbe koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



## 9.2.5 Grupni rad

Grupni je rad vježba koju polaznici izvode zajedno. U *online* okruženju tipična veličina grupe i dalje ostaje tri do četiri člana, a može biti veća ili manja s obzirom na prirodu i svrhu vježbe. Na kraju grupnog rada nužno je polaznicima pružiti povratnu informaciju i sugestije za poboljšanje.

Alati kao što je *wiki* omogućuju polaznicima da grupno rade na pojedinim zadacima. Tako mogu zajedno kreirati jedan dokument koji obrađuje pojedini aspekt tematske cjeline. Na primjer, polaznici mogu zajednički raditi na temi *Degustiranje vina* gdje svaki od njih može u jedan dokument unijeti svoje dojmove i ocjene pojedinog vina. Samu degustaciju provodi polaznik u krugu vlastitog doma.



## 9.2.6 Radionica

---

Radionica je metoda u kojoj polaznici grupno rade na nekom većem problemu. Za razliku od 'jednostavnoga' samostalnog ili grupnog rada, radionica je uglavnom duljeg trajanja (dva školska sata ili više) i kombinira različite kraće metode poput izlaganja, diskusije, samostalnog i grupnog rada te demonstracije.

Provođenje radionice podrazumijevaju primjenu nekoliko alata za *online* učenje. To vrlo često uključuje alate za prezentaciju digitalnih materijala, alate za sinkronu i asinkronu komunikaciju, alate za planiranje tijeka i dinamike radionice te alate za evaluaciju znanja polaznika. Ovisno o temi i zahtjevima radionice, predavač može odabrati prikladan skup alata.



Mnoge radionice moguće je odraditi putem *MS Teamsa*. Međutim, radionice koje zahtijevaju rad u specijaliziranim praktikumima nije moguće odraditi *online*. Rješenje za taj problem nalazi se u održavanju praktičnog dijela nastave licem u lice.



## 9.2.7 Prakseološka metoda

---

U kontekstu razvoja praktičnih vještina koje se provode na računalu, kao što je primjerice računovodstvo, prakseološku metodu moguće je provoditi putem interneta. Međutim, praktične vještine kao što je postupak posluživanja gosta ili postupak dekantiranja vina zahtijevaju specifičnu opremu (specijalizirani praktikum ili posjet ugostiteljskom objektu). U kontekstu ovih vještina, prakseološku metodu nije moguće provesti putem interneta.

Budući da je prakseološka metoda slojevita te uključuje više koraka, moguće ju je provoditi u nekim slučajevima uz pažljivu pripremu predavača. Prvi korak uključuje pripremu polaznika u sklopu koje predavač mora dati općenite informacije o provođenju aktivnosti kako polaznik ne bi imao nikakvih nedoumica. To može biti u obliku tekstualnog sadržaja prikazanog na mrežnoj stranici. Na primjer, u slučaju degustacije vina predavač u opis može uključiti informacije o stvaranju ugodne atmosfere kako bi polaznik bio opušten i usmjeren ka provođenju aktivnosti (opuštajuća glazba, praćenje prikladnog sadržaja na televiziji i sl.). Korak demonstracije samog čina kušanja vina može biti izveden kao snimljeni videosadržaj u kojem predavač objašnjava kako proučavati boju vina u čaši uz kružne pokrete rukom, kako mirisati vino i koje mirise tražiti te kako na koncu kušati vino i proučavati njegov okus. Kako bi omogućio povratnu informaciju u ovome slučaju polaznik može sastaviti izvješće u tekstualnom obliku o rezultatima provođenja pokusa koje sadržava naziv i opis karakteristika za svako analizirano vino. Takvo je izvješće potom moguće predati u *online* sustav uz prikladnu sadržajnu cjelinu te ga predavač može pregledati i ocijeniti. Također, predavač može pripremiti dokument s opisanim karakteristikama vina koja se degustiraju kako bi polaznik mogao izvršiti samoprocjenu te na taj način samostalno tražiti pojedini miris ili okus u vinu.



## 9.3 IZAZOVI NA KOJE TREBA PRIPAZITI

Tijekom pripreme i za vrijeme provođenja nastave u *online* okruženju moramo posebno pripaziti na tri važne teme: razinu računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi, obiteljske i druge obveze polaznika te jasnoću komunikacije.

Mala je razlika između zadovoljnog i nezadovoljnog polaznika i svaki „krivi korak“ može dovesti do manjeg broja polaznika koji će završiti edukaciju, odnosno edukacija može rezultirati slabijom razinom usvojenog znanja i/ili vještina.



### 9.3.1 Razina računalnih kompetencija polaznika i pristupa opremi

---

Polaznici na program osposobljavanja dolaze s različitim razinama informatičkih kompetencija i pristupa računalnoj opremi. Pri radu u *online* okruženju moramo uvažiti ove razlike, a polaznicima koji imaju poteškoća s računalnim kompetencijama ili opremom potrebno je individualno pomoći.

### 9.3.2 Obiteljske i druge obveze polaznika

---

U učionici se svi polaznici nalaze u jednakim uvjetima, u školskoj zgradi i bez vanjskih smetnji. U radu od kuće, međutim, polaznici se susreću s različitim izazovima poput rada u malenom stanu, čuvanja djece i slično. Polaznik koji pohađa *online* obrazovanje u tišini svoje sobe može raditi drugačije od polaznika koji čuva troje djece za vrijeme nastave. Ove razlike treba uvažiti i svim polaznicima treba izaći u susret u skladu s organizacijskim mogućnostima.

Ako ih se pravilno primjenjuje, definirani rokovi za praktični rad mogu imati važnu ulogu kod motivacije polaznika. U slučaju da polaznici nisu na vrijeme predali svoje radove, dobro je da predavač ima razumijevanja. Naime, nemaju svi ljudi iste prioritete i isto tempo života. To može biti dodatno izraženo u *online* okruženju. Stoga, ako se polaznicima izađe u susret, često će to cijeniti te napraviti dodatni napor da izvrše što se traži od njih.



### 9.3.3 Jasnoća komunikacije

---

Komunikacija u svakom trenutku mora biti jasna i nedvosmislena. Važne informacije treba ponoviti više puta i primjenom različitih medija. Primjerice, informaciju o promjeni termina sljedećeg predavanja reći ćemo pred kamerom, napisati u prozor za čavrljanje i poslati polaznicima elektroničkom poštom.

Pri rješavanju problema koji se pojavljuju u odnosu predavača i polaznika u *online* okruženju, predavač bi se trebao postaviti u poziciju polaznika. Morao bi pretpostaviti kako polaznik razmišlja, u kakvim bi mu se situacijama mogla pojaviti nelagoda te kako to izbjeći i smanjiti.



Još jednom ukazujemo na važnost stvaranja atmosfere uključenosti, u kojoj svaki polaznik dobiva adekvatno poštovanje ostalih polaznika i predavača.

Na početku svakog predavanja potrebno je jasno objasniti zahtjeve koji se postavljaju pred polaznike.

Na kraju edukacije predavač ne bi trebao ostaviti nijedno pitanje otvorenim. Dobro je pozdraviti se s polaznicima te zahvaliti na sudjelovanju. Također, poželjno je polaznicima omogućiti informacije o tome kako mogu nastaviti razvijati znanja o području o kojem su se educirali.



Neki su od glavnih principa učenja i poučavanja u *online* okruženju razumijevanje za okolnosti polaznika i jasnoća komunikacije. Na ovim je temeljima u *online* okruženju moguće provesti iznimno kvalitetnu nastavu – ponekad i kvalitetniju od nastave uživo!



Ovo poglavlje daje vrlo općenit i kratak pregled načina održavanja nastave iz programa osposobljavanja u slučaju hitnog, odnosno nužnog prelaska na *online* nastavu. U skladu sa svojom namjenom, ovo poglavlje ne odgovara na brojna pitanja na koja je potrebno odgovoriti u planiranom procesu prebacivanja programa osposobljavanja u *online* okruženje. U slučaju planskog prijelaza na *online* nastavu, sve metodičke preporuke izvedene u ovom Priručniku treba izmijeniti, a Priručnik treba ponovno napisati.







10. POGLAVLJE

# Zaključak



## 10. POGLAVLJE

# Zaključak

---

### U OVOM POGLAVLJU NAUČIT ĆETE:

- > koje su mogućnosti za stručno usavršavanje

## 10.1 ŠTO SMO NAUČILI U PRIRUČNIKU?

Priručnik za predavače na programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* izrađen je prema najnovijim dostignućima u području učenja i poučavanja u strukovnom obrazovanju. Priručnik se fokusira na metodiku nastave, no poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* ovu metodiku smješta u širi kontekst pedagogije, didaktike, psihologije odgoja i obrazovanja te andragogije.

Priručnik je podijeljen na poglavlja koja prate tematske cjeline u programu osposobljavanja, a organiziran je tako da nudi konkretne preporuke za ostvarivanje svakog pojedinog ishoda učenja. Ovakva orijentacija na praksu Priručnik čini pogodnim za korištenje u svakodnevnom radu.

Nijedan priručnik ne može predvidjeti sve situacije koje se mogu pojaviti u radu s polaznicima. Predavačima stoga preporučujemo da prije početka rada u programu osposobljavanja prouče poglavlje *Ukratko o učenju i poučavanju* te da preporučene metode nadopune i po potrebi modificiraju u skladu sa stvarnom situacijom u učionici.



## 10.2 KAKO NASTAVITI VLASTITO STRUČNO USAVRŠAVANJE?

Predavači na programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* dolaze iz različitih praktičnih zanimanja. Ovo je velika prednost programa osposobljavanja jer polaznici dobivaju znanja i vještine izravno od osoba koje rade u praksi.

Međutim, predavači na programu osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina* također moraju voditi računa o sustavnom razvoju vlastitih pedagoških kompetencija. Predavanje je zahtjevan posao te ovakvo stručno usavršavanje može znatno povećati kvalitetu vašeg rada i zadovoljstvo. Stoga su na samom kraju Priručnika ponuđeni neki kratki savjeti za stručno usavršavanje predavača.

## 10.2.1 Izvori za samostalno stručno usavršavanje

---

Prvi je savjet koji nudimo: čitati, čitati, čitati. Postoje brojni kvalitetni izvori – knjige, članci i internetske stranice u kojima se može mnogo saznati o metodama učenja i poučavanja.

### 10.2.1.1 Popularni izvori

- > Portal za škole Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET, <https://www.skole.hr/>, ishodišna je točka za sve koji žele pratiti zbivanja u hrvatskom školstvu i čitati o iskustvima kolega koji rade u nastavi.
- > Digitalni časopis za obrazovne stručnjake *Pogled kroz prozor*, <https://pogledkrozprozor.wordpress.com/>, nudi odlične članke o iskustvima u nastavi s fokusom na primjenu informacijskih i komunikacijskih tehnologija i europskih projekata.
- > Tjednik za odgoj i obrazovanje *Školske novine* već je desetljećima ishodišna serijska publikacija u kojoj učitelji, profesori, nastavnici i predavači u hrvatskim osnovnim i srednjim školama dijele svoja iskustva i informiraju se o novostima. Mrežne stranice *Školskih novina* dostupne su na poveznici <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.

Popis literature sadrži mnoštvo referencija i poveznica na *online* sadržaje koji pokrivaju teme o održavanju nastave u kontaktnom i *online* obliku te teme o vinima i vinarstvu. Za internetske izvore odabrane su one stranice koje već imaju svoju povijest i trebale bi biti trajne. Bez obzira na to, moguće da neki internetski izvor prestane vrijediti. U tom se slučaju predavačima savjetuje da upotrijebe internetske tražilice kako bi došli do informacija i tako omogućili bolju edukaciju za svoje polaznike. Internet kao medij za korištenje informacijama vrlo je dinamičan i ono što nije moguće naći na jednom mjestu može se naći na nekom drugom u samo nekoliko klikova mišem.



### 10.2.1.2 Javno dostupne knjige i priručnici

- > U CARNET-ovu projektu e-Škole izrađen je niz javno dostupnih priručnika koji obrađuju različite aspekte učenja i poučavanja s fokusom na primjenu

informativskih i komunikativskih tehnologija. Priručnike je moguće preuzeti na poveznici <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji/>.

- > Knjiga Tihomira Katulića *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj* odličan je izvor za sve koji žele saznati više o konceptima i primjeni intelektualnog vlasništva. Knjigu je moguće preuzeti na poveznici <https://bib.irb.hr/datoteka/529364.udzbenik1.pdf>.

Javne institucije poput Hrvatske akademske i istraživačke mreže – CARNET (<https://www.carnet.hr/>), Sveučilišnog računskog centra Sveučilišta u Zagrebu (<https://www.srce.unizg.hr/>) i drugih kontinuirano provode različite projekte u odgoju i obrazovanju te objavljuju nove sadržaje. Njihove mrežne stranice korisno je redovito posjećivati kako biste bili u kontaktu s najnovijim zbivanjima.



### 10.2.1.3 Stručni i znanstveni članci

- > Predavačima koji žele čitati stručne i znanstvene članke preporučujemo da pretraže bazu podataka *Google Scholar* prema relevantnim ključnim riječima. Bazu je moguće pretražiti na poveznici <https://scholar.google.com/>.
- > Predavače se upućuje da provjere popis literature gdje se nalazi velik broj referencija i poveznica na sadržaje.

### 10.2.1.4 Službene publikacije

Za sva zakonska pitanja i nedoumice najbolje je pogledati u Narodne novine, <https://www.nn.hr/>.

- > Stranice Ministarstva znanosti i obrazovanja, <https://mzo.gov.hr/>, pružaju najnovije informacije o stanju u školstvu.
- > Hrvatska agencija za hranu, <https://www.hah.hr/>, nudi brojne kvalitetne informacije uključujući one o HACCP sustavu.
- > Odgovori na pitanja vezana za autorska prava mogu se pronaći u udruzi ZAMP, <https://www.zamp.hr/>.

Zakon o vinu nalazi se u Narodnim novinama te mu je moguće pristupiti putem poveznice [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019\\_03\\_32\\_641.html/](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_03_32_641.html/).

### 10.2.1.5 Strukovne udruge

Članstvo u strukovnim udrugama iznimno je korisno jer omogućuje izravan kontakt i dijeljenje iskustava s osobama koje rade na sličnim radnim mjestima i susreću se sa sličnim izazovima. Neke su strukovne udruge koje možete uzeti u obzir neovisno o stručnom području u kojem predajete:

- > Hrvatsko andragoško društvo, <http://www.andragosko.hr/>
- > Udruga nastavnika u djelatnosti ugostiteljskog obrazovanja, <https://unuonetlify.app/>.

Sve je veći broj vinogradarsko-vinarskih udruga „malih vinara” koji se vinogradarstvom bave iz hobija ili su naslijedili vinograd te ga njeguju i održavaju obiteljsku tradiciju. Takve udruge organiziraju različite oblike edukacija te predstavljaju bazu za umrežavanje. Osim toga, te udruge predstavljaju poveznicu između vinogradara i vinara regije s jedne strane i državnih institucija s druge strane. Stoga, ovisno o geografskoj lokaciji, dobro je postati član neke udruge te tako osigurati konstantan dotok informacija. Pri pronalaženju prikladne udruge dobro je koristiti se internetom. Navedenu aktivnost predavač može savjetovati i svojim polaznicima.



U skladu s područjem u kojem predajete, svakako je korisno raspitati se među kolegama o strukovnim udrugama koje bi najbolje odgovarale vašim potrebama.



## 10.3 ZAKLJUČAK

Na samom kraju ovog Priručnika želimo vam zahvaliti na tome što kao predavači dijelite svoja dragocjena znanja i iskustva s polaznicima programa osposobljavanja *Sommelier regionalnih vina!* Sadržaj ovog Priručnika pomaže u svakodnevnom radu i pruža smjernice za daljnje stručno usavršavanje.

Želimo vam puno uspjeha u radu!



## POPIS LITERATURE

Austin, Greta. 2009. *Shaping church law around the year 1000: the Decretum of Burchard of Worms*. Ashgate Publishing, Ltd. Farnham.

Bolf, Ivan. 2010. *Zaštita na radu – priručnik za učenike srednjih škola*. Andragoško učilište Zvonimir. Zagreb.

Borovac, Marijan. 2008. *Vino i kako ga piti*. Mozaik knjiga. Zagreb.

Ceh ugostitelja i turističkih djelatnika Hrvatske obrtničke komore. 2013. *Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje*. Hrvatska obrtnička komora. [https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/VODIC\\_DOBRE\\_HIGIJENSKE\\_PRAKSE\\_PDF\\_1\\_6.pdf](https://www.hok.hr/sites/default/files/page-docs/2019-06/VODIC_DOBRE_HIGIJENSKE_PRAKSE_PDF_1_6.pdf).

De Nicola, Simone i dr. 2015. *Priručnik za sommeliere*. Hrvatski sommelier klub. Pula.

Google Scholar. 2022. <https://scholar.google.com/>.

Europska komisija. 2022. *EU wine legislation*. [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/wine/eu-wine-legislation\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/wine/eu-wine-legislation_en).

Hoić Božić, Nataša; Holenko Dlab, Martina. 2021. *Uvod u e-učenje: obrazovni izazovi digitalnog doba*. Sveučilište u Rijeci. <https://repository.inf.uniri.hr/islandora/object/infri:768>.

Hrvatska agencija za hranu. 2022. <https://www.hah.hr>.

Hrvatska agencija za hranu. 2022. *HACCP*. <https://www.hah.hr/arhiva/haccp.php>.

Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. 2022. *Portal za škole*. <https://www.skole.hr>.

Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. 2022. *Obrazovni sadržaji*. <https://e-skole.razus.carnet.hr/hr/rezultati/obrazovanje-i-podrska/obrazovni-sadrzaji>.

Hrvatsko andragoško društvo. 2022. Naslovnica. <http://www.andragosko.hr>.

Hrvatska turistička zajednica. 2022. *Najpoznatije hrvatske vinske ceste*. <https://croatia.hr/hr-HR/dozivljaji/gastronomija-i-enologija/najpoznatije-hrvatske-vinske-ceste>.

- Herjavec, Stanislava. 2019. *Vinarstvo*. Nakladni Zavod Globus. Zagreb.
- Jandrić, Petar. 2015. *Digitalno učenje*. Školske novine i Tehničko veleučilište u Zagrebu. Zagreb.
- Jandrić, Petar. 2016. *Koncepti i tehnologije e-obrazovanja*. Algebra. Zagreb.
- Jandrić, Petar; Boras, Damir. 2012. *Kritičko e-obrazovanje: borba za moć i značenje u umreženom društvu*. Tehničko veleučilište u Zagrebu – FF Press. Zagreb.
- Jurjević, Dinko. 2017. *Sigurnost na radu za radnike u ugostiteljstvu*. [https://www.scpu.hr/site\\_media/media/cms\\_page\\_media/142/Sigurnost\\_na\\_radu\\_Ugostiteljstvo\\_2017.pdf](https://www.scpu.hr/site_media/media/cms_page_media/142/Sigurnost_na_radu_Ugostiteljstvo_2017.pdf). Sveučilište u Rijeci. Rijeka.
- Kardum, Goran. 2022. *Psihologija odgoja i obrazovanja*. <https://bookdown.org/gkardum/poo>.
- Katulić, Tihomir. 2006. *Uvod u zaštitu intelektualnog vlasništva u Republici Hrvatskoj*. Hrvatska akademska i istraživačka mreža – CARNET. Zagreb. <https://bib.irb.hr/datoteka/529364.udzbenik1.pdf>.
- Krstulović, A. 2009. *Vina Hrvatske: vodeći hrvatski vinari, najbolja hrvatska vina i najvažnije vinske sorte*. Profil. Zagreb.
- Malić, Josip; Mužić, Vladimir. 1981. *Pedagogija*. Školska knjiga. Zagreb.
- Maria Marzi, Fabrizio; Romani, Rossella. 2018. *Hrana i vino*. Hrvatski sommelier klub. Pula.
- Marošević, Ivan. 2004. *Ugostiteljsko posluživanje 1 i 2*. HoReBa. Pula.
- Mattes, Wolfgang. 2007. *Nastavne metode: 75 kompaktnih pregleda za nastavnike i učenike*. Naklada Ljevak. Zagreb.
- Međunarodne organizacije za vinovu lozu i vino. 2022. <https://www.oiv.int>.
- Ministarstvo kulture. 2022. *Kultura*. <https://min-kulture.gov.hr/unesco-16291/programska-podrucja-16482/kultura-4786/4786>.
- Ministarstvo kulture. 2022. *Registar kulturnih dobara*. <https://min-kulture.gov.hr/izdvojeno/kulturna-bastina/registar-kulturnih-dobara-16371/16371>.
- Ministarstvo znanosti i obrazovanja. 2022. <https://mzo.gov.hr>.

Ministarstvo znanosti, obrazovanja i školstva. 2021. *Microsoft Teams: Priručnik za učitelje*. <https://www.carnet.hr/wp-content/uploads/2020/03/Microsoft-Teams-U%C4%8Ditelji.pdf>.

Mirošević, Nikola. 2009. *Atlas hrvatskog vinogradarstva i vinarstva*. Golden marketing, Tehnička knjiga. Zagreb.

Mirošević, Nikola; Karoglan Kontić, Jasminka. 2008. *Vinogradarstvo*. Globus. Zagreb.

Nacionalna udruga ugostitelja. 2022. <https://nuu.hr/>.

Narodne novine. 2012. *Pravilnik organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2004\\_07\\_106\\_2061.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2004_07_106_2061.html).

Narodne novine. 2012. *Pravilnik o zemljopisnim područjima uzgoja vinove loze*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2012\\_07\\_74\\_1723.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2012_07_74_1723.html).

Narodne novine. 1996. *Pravilnik o vinu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/1996\\_11\\_96\\_1912.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/1996_11_96_1912.html).

Narodne novine. 2013. *Zakon o hrani*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013\\_06\\_81\\_1699.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2013_06_81_1699.html).

Narodne novine. 2018. *Nacionalni kurikulum za strukovno obrazovanje*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018\\_07\\_62\\_1295.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/full/2018_07_62_1295.html).

Narodne novine. 2014. *Zakon o zaštiti na radu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2014\\_06\\_71\\_1334.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2014_06_71_1334.html).

Narodne novine. 2009. *Zakon o radu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2009\\_12\\_149\\_3635.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2009_12_149_3635.html).

Narodne novine. 2009. *Zakon o zaštiti od požara*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2010\\_07\\_92\\_2588.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2010_07_92_2588.html).

Narodne novine. 2019. *Zakon o vinu*. [https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019\\_03\\_32\\_641.html](https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_03_32_641.html).

Narodne novine. 2022. <https://www.nn.hr>.

Pejić, Ivan; Maletić, Edi; Karlogan Kontić, Jasminka. 2008. *Vinova loza*. Školska knjiga. Zagreb.

Pogled kroz prozor. 2022. <https://pogledkrozprozor.wordpress.com>.

Ratkajec, Slavko. 2013. *Ugostiteljsko posluživanje 1 i 2*. Školska knjiga. Zagreb.

Sanković, Danko. 1998. *Zaštita od svekolikih opasnosti*. Mardid. Zagreb.

Sokolić, Ivan. 2006. *Veliki vinogradarsko-vinarski leksikon*. Novi Vinodolski.

Sveučilišni računski centar Sveučilišta u Zagrebu. 2022. <https://www.srce.unizg.hr>.

Školske novine. 2022. <http://www.skolskenovine.hr/novosti.aspx>.

Udruga nastavnika u djelatnosti ugostiteljskog obrazovanja. 2022. <https://unuo.netlify.app>.

Ugostiteljsko turistička škola Osijek. 2022. *Projekt RCK VirtuOS – uspostava RCK u sektoru turizma i ugostiteljstva*. <http://www.ss-ugostiteljsko-turisticka-os.skole.hr/virtuos>.

Veleučilište Baltazar. 2022. *O cjeloživotnom obrazovanju i učenju*. <https://www.bak.hr/hr/cjelozivotno-obrazovanje/o-cjelozivotnom-obrazovanju-i-ucenju>.

Svi internetski izvori navedeni u Priručniku provjereni su 23. ožujka 2022.





UGOSTITELJSKO-  
-TURISTIČKA  
ŠKOLA



### Ugostiteljsko-turistička škola

Ulica Matije Gupca 61  
31000 Osijek



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



UČENIKOVITI  
I OSOBNOSNI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

Sadržaj publikacije isključiva je odgovornost Ugostiteljsko-turističke škole, Osijek.