





Ekošola



SREDNJA ŠOLA
ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE
MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

KAKO RAZUMETI PIJAČO Z MEHURČKI?

Tatjana Goršek, univ. dipl. inž. živil. tehnologije

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER
www.cent.si

DVIG KULTURE UŽIVANJA VINA PRI MLADOSTNIKIH?

- Je peneče vino pijača, ki ima pomembno vlogo v gastronomiji?
- Lahko pozitivno vpliva na zdravje ljudi?
- Znajo dijaki ceniti peneča vina?
- Pomembna je **motivacija!**
- Boljšo motiviranost in uspešnost dijakov dosežemo, če povežemo teorijo s prakso. V vzgojno-izobraževalnem delu lahko medpredmetno sodelujemo, hkrati pa krepimo povezovanje izobraževanja z gospodarstvom.
- **CILJ?** Dvigniti kulturo pitja med mladimi, jim širiti znanje in jih opolnomočiti za poklicno pot v gostinstvu in turizmu, kjer so poznavanje, ponudba in potreba penečih vin še kako pomembni.

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

MOTIVACIJA, USPEŠNOST, USTVARJALNOST DIJAKOV?

... zgodba o mehurčkih ... zgodba o šampanjcu in Domu Pierru Perignonu ... zgodba o penečih vinih in Radgonskih goricah ... fotografije ...



www.ssgt.si



Erasmus+

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

Zgodba o šampanjcih in pokrajini La Champagne



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

Šampanjec ali peneče se vino ali penina?



www.ssgt.si



Erasmus+

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

Začetki proizvodnje in tehnologija penečih vin v Radgonskih goricah

cuvee, vrelni liker, sekundarna fermentacija, remoaža, degožiranje, sladilni liker ...

... klasična metoda, metoda charmat ...



www.ssgt.si



Erasmus+

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

PREDSTAVITEV KLETI IN PROIZVODOV – predstavnica Radgonskih goric, gospa Tacer



www.ssgt.si



Erasmus+

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

PREDSTAVITEV KLETI IN PROIZVODOV – predstavnica Radgonskih goric, gospa Tacer



www.ssgt.si



Erasmus+

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

PREDSTAVITEV KLETI IN PROIZVODOV – predstavnica Radgonskih goric, gospa Tacer



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



PREDSTAVITEV IN POSTREŽBA PENEČIH VIN – medpredmetno povezovanje s strežbo



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



SENZORIČNO OCENJEVANJE PENEČIH VIN

Uporabimo svoja čutila: penino slišimo, vidimo njeno barvo, iskrivost, jo vonjamo, okušamo ... iščemo arome ... spoznavamo senzorične lastnosti ... izkoristimo najstarejšo metodo ocenjevanja živil ...



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



SENZORIČNO OCENJEVANJE PENEČIH VIN

PENINA	BARVA	ČISTOST/ BISTROST	VONJ	OKUS	ISKRIVOST	SPLÓŠNI VTIS
Srebrna						
Zlata						
Rosa						



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si



ŠKOLA ZA
GOSTINSTVO IN TURIZEM
CELJE
MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI
CENTER

www.ssgt.si

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDIPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



SENZORIČNO OCENJEVANJE PENEČIH VIN



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

SENZORIČNO OCENJEVANJE PENEČIH VIN



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

DOSEŽENI CILJI?

1. Povezali smo teorijo s prakso, povezali smo šolo s podjetjem in dvignili kulturo pitja med mladimi.
2. Dijaki
 - so se aktivno učili in pridobili uporabna znanja
 - spoznali so tehnologijo penečih vin
 - naučili so se ponuditi in pravilno postreči peneče vino
 - uporabili so svoja čutila in primerjali med seboj različne penine in sami prišli do spoznanja, kakšna je posamezna penina
 - pridobljeno znanje bodo uporabili pri PUD-u, pri catering krožku, v vsakdanjem življenju
 - peneče vino so dojeli kot pijačo, ki ima pozitiven vpliv na zdravje in gastronomijo.

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

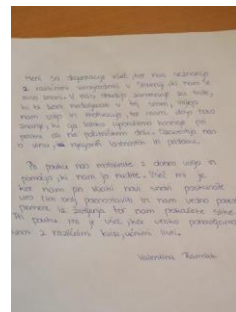


www.ssgt.si



Erasmus+

ODZIVI DIJAKOV?



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER

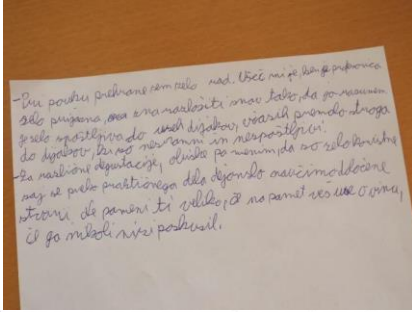


www.ssgt.si



Erasmus+

ODZIVI DIJAKOV?



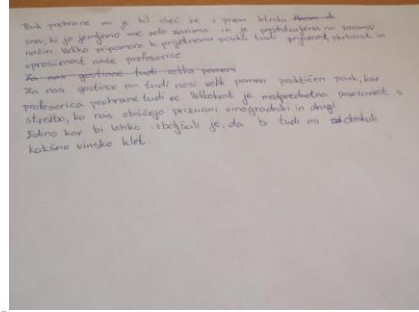
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



ODZIVI DIJAKOV?



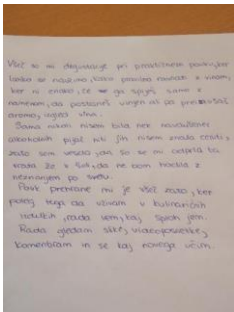
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



ODZIVI DIJAKOV?



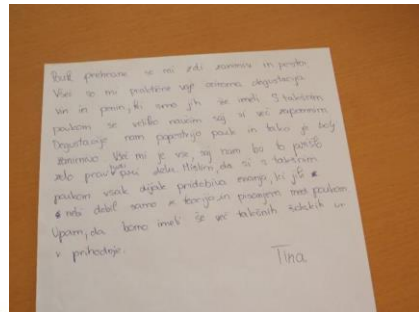
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



ODZIVI DIJAKOV?



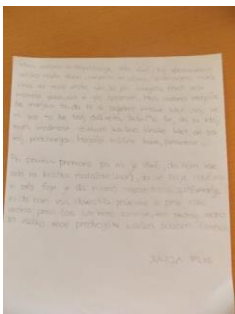
SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



ODZIVI DIJAKOV?



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

ODZIVI DIJAKOV?

Marjeta: "To, da nam omogočate, da nas obiščejo različni vinarji, se mi zdi pametno, saj se iz tega dijaki še več naučimo. Takrat najbolj črpamo vso znanje in snov, ki nam je dana. Skozi okus, vonj, barvo, čistost vina spoznavamo vinorodne dežele in okoliše in širimo pogled v svet."

Jan: "Meni osebno je zelo všeč, ko imamo pri pouku degustacijo. Tudi sam razmišljam v smeri poznavalca vin in me takšne degustacije še toliko bolj razveselijo. Menim tudi, da takšne dejavnosti popestrijo učne ure in jih naredijo bolj zanimive."

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

SMO BILI USPEŠNI PRI RAZUMEVANJU PIJAČE Z MEHURČKI?

Skozi predstavitev in delavnico so dijaki prišli do spoznanja, da je v vsako steklenico penine potrebno vložiti ogromno dela in znanja.

Vino je lahko hrana, zdravilo, poživilo, alkoholna pijača, droga, strup ... od nas in naše kulture je odvisno, za katero obliko se bomo odločili in do prave odločitve lahko mladostnikom pomagamo mi!

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+

USPEŠNA UČITELJICA, USPEŠNI DIJAKI?

1. Uspešen učitelj je vedno miren, nobena stvar ga ne spravi iz ravnotežja, ne kaže premočnih čustev.
2. Vse dijake enako sprejema.
3. Je dosleden, nikoli ne niha, ne pozablja, ni evforičen in depresiven.
4. Zna odgovarjati na večino vprašanj.
5. Nima predsodkov.
6. Ustvarja pogoje za učenje, ki spodbujajo, vznemirjajo in sproščajo, pa vendar to ne pomeni nemira ali nereda ...
7. ... potem so lahko tudi dijaki uspešni!

SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM CELJE | MEDPODJETNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER



www.ssgt.si



Erasmus+



Hvala za vašo pozornost!

www.ssgt.si