



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní části/projektu

Sommeliérská praxe a teoretický základ

Kód části

65-u-3/AB49

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy sommeliérství

Áboly

Střední škola pro umění, hotelovnictví a zdravotnictví Uherské Hradiště, Kolářova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 23:22

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k části

Ročník(y)

3. ročník, 4. ročník

Formy učení

skupinové

Doporučená početná skupina

20

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní části je upevnit a rozšířit získané v jejich dosavadní základní znalosti a vysvětlit jim jejich souvislosti o vinohradnictví a vinařství. Hlavním tématem je vnošení oblasti působnosti, jeho výroba, kategorie, charakteristiky, choroby a podměny skladování. Dále se představují osvojení si základních pojmů týkajících se vnošení, naučit se základy vinohradnictví a provést nácvik tvorby návrhu vlastního vinného listu.

Žák získá zejména teoretický základ pro splnění kvalifikační zkoušky a osvojení znalosti uplatně v dalších praktických cvičeních/kolech týkajících se pozice a práce sommeliéra.

Tento teoretický základ splňuje výrobní požadavky na odborné znalosti sommeliéra, jež jsou na něm z pohledu odborníka kladeny.

JÁDRO ČÁSTI

Očekávaná v½sledky uAenÁ

Očekávaná v½sledky uAenÁ vychÁzejí z kompetencÁ profesnÁ kvalifikace 65-010-H Sommelier, konkrÁtnÁ se jednÁj o nÁsledujÁcÁ odbornÁ© zpÁsoblosti:

- Orientace v zÁjkladech vinohradnictvÁ
- Orientace ve vÁ½roba vÁna
- Klasifikace a oznaÁenÁ vÁn
- PÁ™Áprava a tvorba vinnÁ©ho lÁstku
- Prezentace vinnÁ©ho lÁstku
- NÁjkup, oÁjetÁ™ovÁjnÁ a skladovÁjnÁ vÁna

DÁlÁÁ kompetence jednotlivÁ½ch odbornÁ½ch zpÁsoblostÁ uvedeny na: <http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-16-Sommelier>

Á½Ájk:

1. osvojit si zÁjkladnÁ pojmy sommeliÁ©rstvÁ
2. vysvÁtlÁ zÁjklady vinohradnictvÁ a vinaÁ™stvÁ
3. definuje kategorie vÁn, oznaÁenÁ dle vinaÁ™skÁ©ho zÁjkona
4. popÁÁje vÁ½robu vÁna a technologii zpracovÁjnÁ hroznÁ
5. pÁ™ipravÁ a prezentuje jednoduchÁ½ vinnÁ½ lÁstek
6. vysvÁtlÁ principy oÁjetÁ™ovÁjnÁ a skladovÁjnÁ vÁna

Specifikace hlavnÁch uAebnÁch ÁinnostÁ Á½ÁjkÁ/aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁ©ho ÁasovÁ©ho rozvrhu

VÁ½uka probÁhÁj frontÁjnÁ formou vÁ½kladu za pouÁ½itÁ prezentace Á©žSommeliÁ©rskÁj pÁ™ÁruÁkaÁ© a Á©žSlovnÁÁek sommeliÁ©raÁ©. VÁ½klad doplÁujÁ konzultace se Á½Ájky a praktickÁ© cviÁenÁ. Á½Ájci si doplÁujÁ pÁ™ÁpadnÁ© dalÁjÁ informace a poznatky bÁhem vÁ½kladu. TeoretickÁ½ vÁ½klad je vhodnÁ© doplnit o krÁjtkÁ© videoukÁjzky (napÁ™. u tÁ©mat prÁjce na vinici, vÁ½roba vÁna Ái skladovÁjnÁ), odbornÁ© ÁlÁjnký Ái pÁ™ÁspÁvky Á½ÁjkÁ. Pro efektivnÁjÁj upevnÁnÁ znalostÁ a nabytÁ teoretickÁ½ch informacÁ je doporuÁena nÁjvÁjtÁva vinaÁ™stvÁ, vinic, vinotÁky nebo vinnÁ©ho sklepa Ái odbornÁj pÁ™ednÁjÁjka vinaÁ™e nebo sommeliÁ©ra. K vÁ½kladu je nezbytnÁ½ dataprojektor, TV Ái PC a promÁtacÁ piÁjtno. K praktickÁ©mu cviÁenÁ potÁ™ebuje kaÁ½dÁ½ Á½Ájk svÁj PC.

Á½Ájci se aktivnÁ zapojujÁ do vÁ½uky sdÁlovÁjnÁm vlastnÁch poznatkÁ, zkuÁjenostÁ a prÁbÁ½nÁ si opakujÁ odbornÁ© nÁjzvoslovÁ.

Á½Ájk:

- sleduje odbornÁ½ vÁ½klad uÁitele, prezentaci, ukÁjzky
- uplatÁuje prÁjci s textem a vyuÁ½vÁj internetovÁ© zdroje pÁ™i svÁ©m praktickÁ©m cviÁenÁ
- pracuje se zÁskanÁ½mi informacemi a vybÁrÁj si, kterÁ© vyuÁ½je pro danou problematiku
- aplikuje teoretickÁ© poznatky do praktickÁ©ho cviÁenÁ
- pouÁ½vÁj osvojenou odbornou terminologii
- vyuÁ½vÁj vlastnÁ poznatky z praxe k jednotlivÁ½m tÁ©matÁm.

Á½Ájk:

1. osvojit si zÁjkladnÁ pojmy sommeliÁ©rstvÁ (2 h)
 - vysvÁtlÁ zÁjkladnÁ pojmy tÁ½kajÁcÁ se sommeliÁ©rstvÁ nauÁenÁ© ze Á©žSlovnÁÁku sommeliÁ©raÁ©,
 - soustavnÁ pÁ™j vÁ½uce nadÁje pouÁ½vÁj odbornou terminologii
2. vysvÁtlÁ zÁjklady vinohradnictvÁ a vinaÁ™stvÁ (2 h)
 - definuje a popÁÁje souÁasnÁ© podmÁnky pÁstovÁjnÁ rÁ©vy vinnÁ© na Á½zemÁ ÁČER,
 - vysvÁtlÁ zÁjkladnÁ principy vinohradnictvÁ,
 - charakterizuje vinaÁ™skÁ© oblasti a podoblasti v ÁČER s vyuÁ½itÁm vinaÁ™skÁ© mapy,
 - aplikuje teoretickÁ© poznatky pÁ™j praktickÁ½ch ukÁjzkÁjch a cviÁenÁ (vinaÁ™skÁj mapa, vinÁta, vinnÁ½ lÁstek),
 - popÁÁje morfologickÁ½ vzhled keÁ™e rÁ©vy vinnÁ©.
3. definuje kategorie vÁn, oznaÁenÁ dle vinaÁ™skÁ©ho zÁjkona (2 h)
 - uvede zÁjkladnÁ ustanovenÁ vinaÁ™skÁ©ho zÁjkona,
 - definuje jednotlivÁ© kategorie vÁn, jejich rozdÁly,
 - uplatÁuje znalosti vinaÁ™skÁ©ho zÁjkona pÁ™j zatÁ™ÁdÁnÁ vÁna,
 - vyjmenuje bÁ½ÁnÁ© odrÁdy pro bÁlÁj, rÁ½ÁovÁj a ÁervenÁj vÁna,
 - vysvÁtlÁ Á½daje na vinÁtÁ,
 - zaÁ™adÁ konkrÁtnÁ vÁna do pÁ™ÁsluÁjnÁ© kategorie.
4. popÁÁje vÁ½robu vÁna a technologii zpracovÁjnÁ hroznÁ (2 h)
 - rozumÁ pouÁ½vÁnÁ½m odbornÁ½m pojmnÁm souvisejÁcÁm s vÁ½robou vÁna,
 - vysvÁtlÁ rozdÁly technologickÁ©ho zpracovÁjnÁ hroznÁ rÁ©vy vinnÁ© podle cÁlovÁ©ho produktu,
 - popÁÁje jednotlivÁ© fÁje ze produkce bÁlÁ½ch, rÁ½ÁovÁ½ch a ÁervenÁ½ch vÁn,
 - vysvÁtlÁ vÁ½robu a rozdÁly u aromatizovanÁ½ch a ÁjumivÁ½ch vÁn,
 - rozliÁuje metody vÁ½roby ÁjumivÁ½ch vÁn Á©" sektÁ" a ÁjampaÁ™skÁ©ho.
5. pÁ™ipravÁ a prezentuje jednoduchÁ½ vinnÁ½ lÁstek (2 h)
 - absoluuje zadanÁ© praktickÁ© cviÁenÁ v rÁjmcí Á½lohy,
 - vyuÁ½vÁj znalosti o vinaÁ™skÁ½ch oblastech v ÁČER pÁ™j sestavovÁjnÁ vinnÁ©ho lÁstku, orientuje se v jejich rozdÁlenÁ,
 - sestavÁ na PC jednoduchÁ½ vinnÁ½ lÁstek v poÁ™adÁ nabÁdky vÁn podle pravidel vÁetnÁ sprÁjvnÁ©ho popisu a nÁjzvu oblasti pÁvodu vÁna,
 - pÁ™j prezentaci a obhajobÁ vinnÁ©ho lÁstku doporuÁÁ vhodnÁ© vÁno k vybranÁ©mu pokrmu
6. vysvÁtlÁ principy oÁjetÁ™ovÁjnÁ a skladovÁjnÁ vÁna (2 h)
 - popÁÁje zÁjsady sprÁjvnÁ©ho a nevhodnÁ©ho skladovÁjnÁ vÁna,
 - uvede dÁvody pro archivaci vÁna,
 - vysvÁtlÁ zÁjsady pro oÁjetÁ™ovÁjnÁ a manipulaci s vÁnem
 - ukÁjÁ½e a zdÁvodnÁ sprÁjvnÁ½ zpÁsob uloÁ½enÁ vÁna,
 - vyjmenuje a popÁÁje vady a choroby vÁna.

MetodickÁj doporuÁenÁ

KomplexnÁ Á½loha je urÁena pro teoretickÁ© vyuÁovÁjnÁ a je moÁ½nÁ© ji Á½steÁnÁ vyuÁ½t pÁ™i odbornÁ©m vÁ½cviku (dle posouzenÁ uÁitele odbornÁ©ho vÁ½cviku).

Provázanost A^olohy je v rÁjmci pÁTMedmÁ^tÁ^ˆ stolníAenÁ, odbornÁ½ vÁ½cvik a pÁTMAmo konkretizuje odbornÁ½ modul zÁklady sommeliÁ^orstvÁ.

MÁ_i pÁTMesah do navazujÁcÁch oborÁ^ˆ vzdÁ^ˆlÁ_inÁ kategorie L0 a M.

DoporuÁuji pro skupinu max. 20 Á¼Á_ikÁ^ˆ a praktickÁ^o cviÁenÁ pro 10 Á¼Á_ikÁ^ˆ.

Á½Á_ici se mohou navzÁ^ˆjem doplÁ^ˆovat o svÁ^o poznatky a zkuÁ^ˆjenosti, rozvÁ^ˆjejÁ si tak komunikaÁnÁ dovednosti s vyuÁ¼itÁm odbornÁ^o terminologie.

ZpÁ^ˆsob realizace

TeoretickÁ_i forma doplnÁ^ˆnÁ_i praktickÁ½m cviÁenÁm

- v odbornÁ^o uÁebnÁ^ˆ nebo
- Á_ikolnÁ odlouÁenÁ^o pracoviÁ_itÁ^ˆ nebo
- pracoviÁ_itÁ^ˆ smluvnÁho partnera nebo
- Á_ikolÁcÁ mÁstnost ve vinaÁTMstvÁ.

PomÁ^ˆcky

UÁebnÁ (odbornÁ^o) pomÁ^ˆcky pro Á¼Á_ika:

- áĚŽSlovnÁÁĚk sommeliÁ^oraáĚœ
- áĚŽSommeliÁ^orskÁ_i pÁTMÁruÁkaáĚœ
- psacÁ potÁTMeby
- PC s pÁTMipojenÁm na internet pro praktickÁ^o cviÁenÁ
- ukÁ_izky vinÁ^tÁi lÁ_ihvoVÁ½ch vÁn
- vinnÁ^o lÁstky 3 ks (doporuÁeno)

UÁebnÁ (odbornÁ^o) pomÁ^ˆcky/zaÁTMÁzenÁ pro uÁitele:

- áĚŽSlovnÁÁĚk sommeliÁ^oraáĚœ
- áĚŽSommeliÁ^orskÁ_i pÁTMÁruÁkaáĚœ
- vinaÁTMskÁ_i mapa
- schÁ^oma vÁ½roby vÁna tichÁ^oho i Á_iumivÁ^oho
- ukÁ_izky vinÁ^tÁi lÁ_ihvoVÁ½ch vÁn
- vinnÁ^o lÁstky áĚ“ ukÁ_izky z praxe (doporuÁeno 5 ks)

TechnickÁ^o vybavenÁ:

- poÁÁtaÁ s pÁTMipojenÁm na internet
- dataprojektor
- plÁ_itno na promÁtÁ_inÁ

VÁSTUPNÁ ÁĚÁST

Popis a kvantifikace vÁ_iech plÁ_inovanÁ½ch vÁ½stupÁ^ˆ

- seznÁ_imenÁ s odbornou terminologiÁ ze áĚŽSlovnÁÁĚku sommeliÁ^oraáĚœ, jejÁ dalÁ_iÁ vyuÁ¼itÁ ve vÁ½uce i praxi,
- osvojenÁ teoretickÁ½ch znalostÁ ze áĚŽSommeliÁ^orskÁ^o pÁTMÁruÁkyáĚœ,
- upevnÁ^ˆnÁ zÁ_ikladnÁch teoretickÁ½ch znalostÁ o vÁnech, jejich tÁTMÁdÁ^ˆnÁ, charakteristikÁ_ich, vÁ½robÁ^ˆ,
- osvojenÁ vÁ½znamu a zÁ_ikladÁ^ˆ vinaÁTMskÁ^oho zÁ_ikona,
- rozÁ_iÁÁTMenÁ znalostÁ o vinohradnictvÁ, vinaÁTMstvÁ, odrÁ^ˆdÁ_ich rÁ^ovy vinnÁ^o pÁ^ˆstovanÁ^o v naÁ_iich podmÁnkÁ_ich,
- zÁskÁ_inÁ dobrÁ^o orientace ve vinaÁTMskÁ^o mapÁ^ˆ a ve schÁ^omatu vÁ½roby vÁna,
- uplatnÁ^ˆnÁ dosaÁ¼enÁ½ch znalostÁ u konkrÁ^otnÁch vÁn, ukÁ_izek,
- sestavenÁ a obhajoba jednoduchÁ^oho vinnÁ^oho lÁstku,
- uplatnÁ^ˆnÁ zÁ_isad pro oÁ_ijetÁTMovÁ_inÁ a skladovÁ_inÁ vÁna na odbornÁ^om vÁ½cviku/pÁTM_i dalÁ_iÁch praktickÁ½ch cviÁenÁch,
- pouÁ¼ÁvÁ_inÁ odbornÁ^o terminologie v sommeliÁ^orstvÁ pro dalÁ_iÁ vzdÁ^ˆlÁ_ivÁ_inÁ v odbornÁ½ch pÁTMedmÁ^ˆtech a na odbornÁ^om vÁ½cviku,
- Á^ospÁ_inÁ^o spinÁ^ˆnÁ komplexnÁ Á^olohy je vÁ½chozÁm pÁTMedpokladem pro profesnÁ zkouÁ_iku kvalifikace 65-010-H Sommelier.

KritÁ^oria hodnocenÁ

SlovnÁ hodnocenÁ Á^orovnÁ^ˆ sprÁ_ivnÁ½ch odpovÁ^ˆdÁ na zadanÁ^o dÁlÁÁ otÁ_izky bÁ^ˆhem vÁ½kladu lektora, individuÁ_ilnÁ pÁTMÁstup k zadanÁ½m Á^okoiÁ^ˆm, vlastnÁ aktivita Á¼Á_ika.

Kombinace Á^ostnÁho, pÁsemnÁ^oho a praktickÁ^oho zkouÁ_ienÁ.

ÁšstnÁ zkouÁ_ienÁ je prÁ^ˆbÁ^ˆÁ¼nÁ^o. U Á^ostnÁho zkouÁ_ienÁ jsou hodnoceny odbornÁ^o znalosti a vÁ^ˆdomosti, vztahy mezi probranÁ½m uÁivem, srozumitelnost, plynulost projevu a Á^oroveÁ^ˆ obhajoby vinnÁ^oho lÁstku.

ÁšstnÁ zkouÁ_ienÁ z vÁ½Á_ije uvedenÁ½ch obsahovÁ½ch tÁ^omat pod Á. 1, 2, 3 a 4.

PÁsemnÁ^o zkouÁ_ienÁ 2x za dobu konÁ_inÁ komplexnÁ Á^olohy. PÁsemnÁ_i prÁ_ice Á. 1 se vztahuje k teoretickÁ½m obsahovÁ½m okruhÁ^ˆm Á. 1, 2 a 3 áĚŽSommeliÁ^orskÁ^o pÁTMÁruÁkyáĚœ; jednÁ_i se konkrÁ^otnÁ^ˆ o subÁ^omata:

- ZÁklady vinohradnictvÁ a vinaÁTMskÁ^o oblasti v ÁĈER,
- VinaÁTMskÁ½ zÁ_ikon a klasifikace vÁn,
- VÁ½roba vÁna a technologie zpracovÁ_inÁ hroznÁ^ˆ.

ZÁ_ivÁ^ˆreÁnÁ½ pÁsemnÁ½ test doporuÁuji absolvovat na konci ÁasovÁ^o dotace Á^olohy.

PÁTM_i hodnocenÁ pÁsemnÁ½ch testÁ^ˆ je posuzovÁ_ina vÁ^ˆcnÁ_i sprÁ_ivnost odpovÁ^ˆdi.

PÁTMepoÁet mezi procenty sprÁ_ivnÁ½ch odpovÁ^ˆdÁ a znÁ_imkou:

- sprÁ_ivnÁ^ˆ je mÁ^onÁ^ˆ, neÁ¼ 35 % áĚ“ znÁ_imka 5
- sprÁ_ivnÁ^ˆ je alespoÁ^ˆ 35 a mÁ^onÁ^ˆ, neÁ¼ 50 % áĚ“ znÁ_imka 4
- sprÁ_ivnÁ^ˆ je alespoÁ^ˆ 50 a mÁ^onÁ^ˆ, neÁ¼ 70 % áĚ“ znÁ_imka 3

- správně je alespoň 70 % a má 85 % úspěšnost
- správně je alespoň 85 % úspěšnost

Praktická zkouška spočívá v tvorbě, prezentaci a obhajobě vlastního vinného listu s využitím odborné terminologie, internetu, vlastních poznatků a zkušeností.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace všech forem a je uvedeného ověřením znalostí a dovedností.

½ je úspěšnost, pokud splní následující kritéria:

- úspěšně docházka min. 10 hodin výuky,
- min. 2x úspěšná teoretická znalost,
- 2x úspěšná ověřená znalost,
- absolvování praktického cvičení.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolní*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

EVÁŘ, Libor a Ivo DVOŘÁK. *Sommelierství: umění podívat vínem: hledání pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

KRAUS V., KUTTELVA ER Z., VURM B.: *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1.

FISCHER, Christina. *Lexikon vína*. České Lede: Rebo Productions, s.r.o., 2005. ISBN 80-7234-381-5.

PRIEWE, Jens. *Vínem, malá jízda*. Praha: Euromedia Group, 2002. ISBN 80-242-0848-2.

https://www.sahm-gastro.cz/slovník-pojmu/?param_search=1&abeceda=A

<https://www.osobnivoteka.cz/sommelierske-pojmy-nemuseji-byt-spanelskou-vesnici>

<http://www.sommelierstvi.cz/cs/sommelierstvi/sommelierstvi.php>

<https://fresh.iprima.cz/clanky/sommeliersky-slovník-i-díl - vlnění fotografie>

<https://fresh.iprima.cz/clanky/sommeliersky-slovník-ii-díl - vlnění fotografie>

Poznámky

Tato komplexní práce navazuje a rozšiřuje teoretické znalosti ze stolního, event. sublimačního alkoholického nápoje. ½ zde uplatní své poznatky a zkušenosti z odborného výcviku. Je zároveň vstupní a výchozí podmínkou pro splnění odborné kvalifikace 65-010-H Sommelier. Podmínkou vyřízení a motivaci ½ o podmínkách a taktice.

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- [vinny_listek-cviceni.docx](#)
- [pisemna_prace_c-1-zadani.docx](#)
- [pisemna_prace_c-1-reseni.docx](#)
- [zaverecny_pis-test-zadani.docx](#)
- [zaverecny_pis-test-reseni.docx](#)
- [sommelierska_prirucka-upr.pptx](#)
- [slovníček_sommelliera-uprav.docx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropské strukturální a investiční fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Martina Janáková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) licence. Uveďte prosím zdroj.