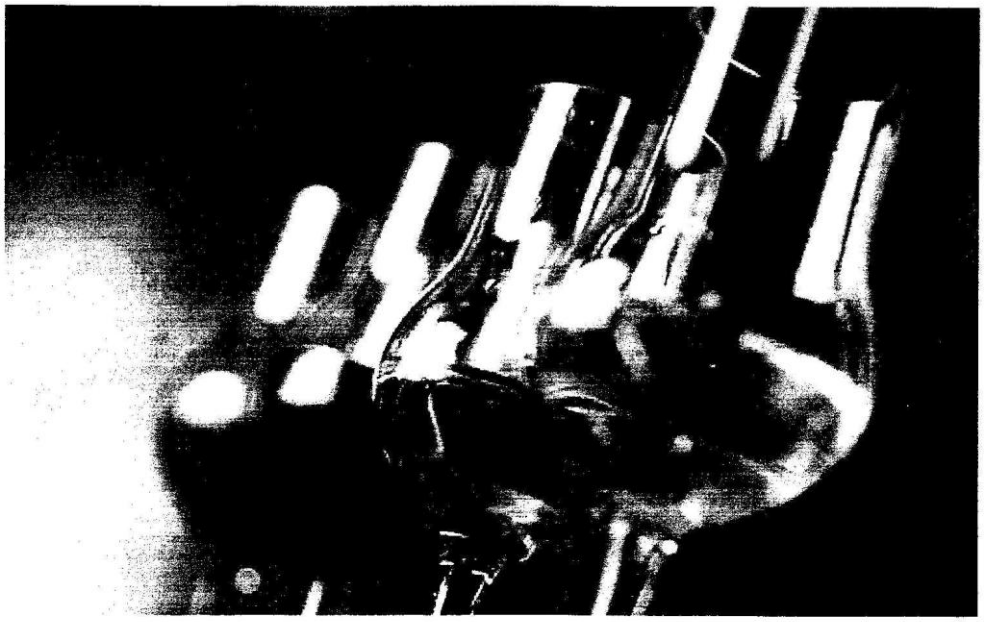
PROJEKT

EXPERIMENTÁLNEHO OVEROVANIA

Školského vzdelávacieho programu

Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku

v študijnom odbore 42_ _ 6 someliérstvo



Overovateľ projektu: Stredná odborná škola vinársko - ovocinárska, Kostolná 3, 900 01 Modra 1

Zriaďovateľ: Bratislavský samosprávny kraj

Január 2011

I. Úvodné ustanovenie, (názov vzdelávacieho programu)

Projekt experimentálneho overovania Školského vzdelávacieho programu **Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku** v rámci 4-ročného štúdia v študijnom odbore **someliérstvo** sa predkladá v súlade s § 14 zákona NR SR č. 245/2008 Z. z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov a Usmernením Štátneho inštitútu odborného vzdelávania k tvorbe nových experimentálnych študijných a učebných odborov (ďalej Projekt).

1. Teoretické východiská Projektu, vymedzenie vlastných cieľov a predmetu overovania

Projekt experimentálneho overovania bol vypracovaný na podnet zamestnávateľskej sféry a profesijných zväzov - Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska a Ovocinárskej únie Slovenska. Zámerom predloženého projektu je vytvorenie a overenie nového študijného odboru someliérstvo, ktorý bol zostavený do školského vzdelávacieho programu pod propagačným názvom **Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku.** Cieľom zavedenia takéhoto vzdelávania do praxe je vyprofilovať novú profesiu someliéra v sústave stredných odborných škôl. Táto nová profesia, ktorá sa doteraz priamo vo vzdelávacej sústave stredných škôl nepripravuje je určená k príprave odborníka pre trh práce a konkrétne pre odborné činnosti v hotelových, reštauračno-gastronomických, agroturistických zariadeniach, ktorý by bol zodpovedný za poradenstvo v oblasti hodnotenia vín, alkoholických, nealkoholických nápojov, ich ponuky - podávania a predaja, vrátane doplnkov t.j. pochutín a cigár pre náročnejších zákazníkov v rámci rôznych pracovných a spoločenských podujatí. Absolvent s uvedeným profilom sa bude pripravovať v 4. ročnom v študijnom odbore someliérstvo, ktorého základom bude odborná problematika vinohradníckej, vinárskej a ovocinárskej výroby, výživy, gastronómie a someliérskych služieb. Projekt experimentálneho overovania okrem uvádzaných profesijných zväzov podporila aj príslušná stavovská organizácia, Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora. Odborník zameraný na poskytovanie someliérskych služieb sa v súčasnosti v rámci sústavy základných a stredných škôl nepripravuje. Na Slovensku je možné sa touto problematikou zaoberať až po ukončení úplného stredného odborného vzdelania v hoteliérstve a v gastronómii a nadväzne úspešne ukončiť kurz someliéra.

Po rokovaniach so Zväzom vinohradníkov a vinárov Slovenska a Ovocinárskej únie Slovenska sa dospelo k záverom, že na Slovensku je príprava takýchto absolventov nevyhnutná. Obsah vzdelávania je potrebné postaviť práve na základoch poľnohospodárskej prvovýroby a nadväzne ju doplniť vybranými vedomosťami a zručnosťami z hotelových gastronomických a someliérskych služieb. Príprava len cestou blokov v kurzoch nie je postačujúca, nakoľko hodnotiteľovi chýbajú elementárne poznatky o technológii pestovania viniča, (ovocných rastlín), jeho jednotlivých sortách, fázach výrobného procesu vína, či kvality samotného produktu, ktoré sú nevyhnutným predpokladom k senzorickému hodnoteniu. Nový študijný odbor súčasne prispeje k podpore rozvoja oblastí a miest s vinohradníckou tradíciou k zachovaniu a obnove pôvodných vinohradov, zavedeniu pestovania novošlachtencov, produkcie nových odrôd vín, ale najmä k podpore rozvoja podnikania. K dosiahnutiu cieľa, t.j. získať kvalifikovaný odborný profil profesie someliéra je nevyhnutné, aby absolvent získal úplné stredné odborné vzdelanie, ktorému zodpovedá stupeň vzdelania ISCED 3A a získal osvedčenie z kurzu someliéra. Dôvody zavedenia novej súvislej formy štúdia je možné zadefinovať nasledovne:

a) vyprofilovanie odborníka so someliérskymi kompetenciami (degustátora, poradcu) na báze širokého záberu pestovateľskej praxe vo vinohradníctve, ovocinárstve, výžive, gastronómii a someliérstve,
b) snaha o efektívne prepojenie problematiky poľnohospodárskej prvovýroby so službami z oblasti výživy, gastronómie čo prispeje k zvýšeniu kvality poskytovaných služieb v gastronomických a reštauračných zariadeniach,
c) nasmerovanie mladej generácie do sektoru poľnohospodárstva, s cieľom zavedenia novej profesie do sústavy odborov stredných škôl,
d) podpora rozvoja vidieckych oblastí, ktoré sú geografickou polohou, klimatickými podmienkami vhodné na pestovanie viniča, výrobu vína a následnú podnikateľskú činnosť prostredníctvom prevádzkovania agroturistických zariadení, čo je možné následne ponímať aj ako podporu zamestnanosti v sektore pôdohospodárstva.

<u>Cieľ experimentálneho overovania (Projektu)</u>

Hlavným cieľom je experimentálne overenie nového študijného odboru someliérstvo pred jeho zaradením do sústavy skupín študijných odborov a študijných odborov a zameraní študijných odborov na stredných odborných školách, ktorých absolvovaním žiak získa úplné stredné odborné vzdelanie (vyhláška MŠ SR č. 282/2009 Z. z. o stredných školách). Následne vyprofilovať odborníka, špecialistu s úplným stredným odborným vzdelaním v oblasti

hodnotenia vín, alkoholických, nealkoholických nápojov, ich ponuky - podávania a predaja, vrátane doplnkov t.j. pochutín a cigár pre náročnejších zákazníkov v rámci rôznych pracovných a spoločenských podujatí.

2. *Spôsob, metódy a formy overovania, stupeň dosiahnutého vzdelania a podmienky ukončovania štúdia, vyučovací jazyk*

Spôsob zavedenia navrhovaného 4-ročného štúdia vzišiel z rokovania s viacerými zamestnávateľmi. Za vhodnú sa považuje forma 4-ročného súvislého štúdia v študijnom odbore someliérstvo Predpokladom k nástupu na štúdium bude úspešné ukončenie základnej školy s minimálnym dosiahnutým vzdelaním na úrovni ISCED 2C. Uchádzač o toto štúdium musí mať lekárske potvrdenie o tom, že netrpí farbosleposťou a prípadnými poruchami zmyslových orgánov, ktoré by mohli mať negatívny vplyv na senzorické posudzovanie a hodnotenie.
Štvorročná dĺžka štúdia sa javí ako postačujúca na zvládnutie kompetencií, ktoré sa vyšpecifikujú v profile absolventa a učebných osnovách školského vzdelávacieho programu, pod propagačným názvom **Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku.** Absolventi štúdia získajú úplné stredné odborné vzdelanie na úrovni ISCED 3A, zamerané na vyprofilovanie špecifických odborných kompetencií vo vinohradníctve, vinárstve, ovocinárstve, výžive, gastronómii a someliérskych technikách. Výstupným dokladom o vzdelaní je maturitné vysvedčenie a osvedčenie someliéra.
Školský vzdelávací program bol vypracovaný v jazyku slovenskom.

3. *Materiálno-technické vybavenie, personálne zabezpečenie, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a ochrana pred požiarom*

Vzhľadom na špecifiká študovanej problematiky odporúčajú - Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska a Ovocinárska únia Slovenska zaviesť a overovať v rámci 4.ročného cyklu experiment na jednej pilotnej škole, ktorá má všetky podmienky na jeho úspešné začatie, overenie a vyhodnotenie. Je to Stredná odborná škola vinársko - ovocinárska, Kostolná 3, 900 01 v Modre. Táto stredná odborná škola má k zavedeniu nového študijného vhodné materiálno-technické vybavenie a personálne zabezpečenie:

Materiálno - technické vybavenie

Teoretické vyučovanie

V súčasnosti na škole študujú žiaci v 8 triedach. Na škole je komplexne vybavená jazyková učebňa, odborné učebne s modernou audiovizuálnou technikou. V špecializovaných (odborných) učebniach sa vyučujú odborné predmety z ovocinárstva, vinohradníctva, biochémie, náuky o prostredí rastlín atď. Škola je vybavená dvomi multimediálnymi a internetovými učebňami. K výučbe odborného predmetu „príprava pokrmov" je k dispozícii kuchyňa a degustačná miestnosť. Kultúrne a spoločenské aktivity, prednášky a semináre sa konajú v spoločenskej sále, ktorej kapacita je 170 osôb. Telesné cvičenia sa zabezpečujú v zrekonštruovanej telocvični s hygienickými zariadeniami. Pri telocvični je zriadená posilňovňa s moderným strojovým vybavením. Telesná kultúra sa dá pestovať aj v športovom areáli školy. Škola má vlastnú kuchyňu a jedáleň, v ktorej sa varí jedlo aj pre Gymnázium a PaKA, cca 500 obedov a 150 večerí. Žiaci školy a aj žiaci PaKA sú ubytovaní v Domove mládeže, ktorého kapacita je 200 lôžok. K výučbe odborných predmetov pre someliérske služby je k dispozícii degustačná miestnosť vybavená potrebným inventárom a servisom k získaniu odborných vedomostí z gastronómie, techniky obsluhy a senzorického hodnotenia nápojov.

Manažment školy a hospodársky úsek má svoje priestory, ktoré sú vybavené moderným nábytkom. Pedagogickí zamestnanci majú svoju zborovňu, určenú najmä na porady a zasadnutia a kabinety. Výchovný poradca má k dispozícii kabinet s PC pripojeným na internet. V suteréne školy sú šatne. Hygienické zariadenia sú v obidvoch častiach školy rozmiestnené tak, že sú prístupné kedykoľvek pre žiakov a zamestnancov školy. Škola a DM má samostatné vrátnice. Na vrátnici DM je telefónna ústredňa. Kotolňa je mimo hlavných budov, stojí samostatne, vybudovaná bola v roku 1994. Nachádzajú sa v nej 3 kotle, ktoré vykurujú vo vykurovacom období všetky objekty školy, DM a jedáleň.

V areáli školy sú aj haly, v ktorých je umiestnená poľnohospodárska technika – traktory a závesné náradia. Časť z nich sa používa na prenájom v rámci podnikateľskej činnosti. Škola vlastní autobus, Fiat Ducato na zásobovanie a prevoz stravy, osobný automobil Škoda Fábia, ktoré parkujú v priestoroch pod jedálňou, ktoré sú na to určené.

Praktické vyučovanie:

Odborná prax sa bude zabezpečovať v Stredisku odbornej praxe, ktoré sa nachádza v objekte bývalej pálenice v Modre na Hornej ulici č. 22. Školská pivnica bola zrekonštruovaná v roku 2005, bolo zakúpené nové technologické zariadenie na výrobu vína reduktívnou technológiou.

V tom istom roku bola vybudovaná aj degustačná miestnosť s kapacitou 90 miest. K tomu boli prebudované aj sociálne a skladové priestory. Objekt má ďalej jednu kancelársku miestnosť, predajňu hotových výrobkov, ako aj klimatizovaný archív vín.

Stredisko odbornej praxe hospodári na ploche cca 3,5 ha vinohradov, 2,5 ha v Modre a 1 ha v lokalite Fajdal – Hájiček. Škola obhospodaruje aj vinohrad za DM o rozlohe cca 0,5 ha a pomologický sad o rozlohe 0,5 ha pri škole, ďalej nový ovocný sad o rozlohe cca 0,8 ha v lokalite Fajdal – Hájiček. Vinohrady a sady sú v súčasnosti obrábané modernou poľnohospodárskou technikou. Bratislavský samosprávny kraj zakúpil v roku 2007 nový traktor spolu so závesným zariadením v hodnote v prepočte za 49 790 Eur.

Stredisko odbornej praxe zabezpečuje výrobu vín. Získalo za ne celý rad ocenení. Nosnými odrodami sú Rulandské sivé a Muškát Ottonel. Ďalej Burgundské biele, Rizling Rýnsky, Müller Thurgau, Veltlín zelený. Modré odrody nakupujeme v Novozámockej oblasti a spracovávame na červené vína Cabernet Sauvignon a Frankovka. Vína sa predávajú v predajni školy a vo vinotékach. Pre študijný odbor someliérstvo sa časť odbornej praxe zabezpečuje v Stredisku odbornej praxe školy. Nácvik špecifických činností u zmluvných partnerov.

Individuálnu prax – žiaci absolvujú v určenom rozsahu na pracoviskách školy – školský areál, vinohrady a sady, školská pivnica a degustačná miestnosť v Stredisku odbornej praxe, Horná 22, Modra. Za ich vedenie sú zodpovední určení odborní učitelia. V študijnom odbore someliérstvo sa zabezpečuje táto časť odbornej praxe jednak v školskej prevádzke SOP a zmluvných vinárskych prevádzkach – Vinárstvo Pavelka-Sobolič Pezinok, Karpatská perla Šenkvice, v reštaurácii u Richtára, hoteli 3 stromy a v Elesko wine park a restaurant & wine bar. Zoznam zmluvných partnerov škola pravidelne vyhodnocuje a aktualizuje.

Prevádzkovú prax – žiaci absolvujú počas letných prázdnin, kedy vykonávajú zelené práce vo vinohradoch a sadoch patriacich škole, ako aj v zmluvných výrobných prevádzkach – Vinohradnícke a poľnohospodárske družstvo Modra, Poľnohospodárske družstvo Viničné, Poľnohospodárske družstvo Šenkvice a iné, pod vedením odborných inštruktorov, kde pedagogický dozor vykonávajú učitelia školy. Vo 4. ročníku prevádzková prax organizuje jednotlivo vo vinárskych podnikoch, v zariadeniach poskytujúcich služby – reštaurácie, vinárne, vinotéky.

Personálne zabezpečenie:

Vyučovanie je zabezpečované pedagogickými zamestnancami, ktorí spĺňajú zákonom stanovené požiadavky na výučbu:

- všeobecno-vzdelávacích predmetov
- odborných predmetov

- predmetov v rámci praktickej prípravy

nakoľko škola vyučuje študijný odbor 4227 6 vinohradníctvo a ovocinárstvo či už so zameraním na prevádzku, agroturistiku alebo podnikanie má v pedagogickom zbore potenciál pre výučbu všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov z vinohradníckej a ovocinárskej výroby a agroturistiky. Odborné predmety z oblasti výživy, gastronómie, someliérstva, techník obsluhy a spoločenskej komunikácie a protokolu sa budú zabezpečovať odborníkmi z iných stredných odborných škôl a priamo z praxe.

Overovateľ už niekoľko rokov rozvíja odborné aktivity v meste Modra, centre slovenského vinohradníctva, v oblasti s bohatou vinohradníckou tradíciou a spolupracuje pritom s miestnymi podnikateľmi a uvedenými zväzmi. Spoločné aktivity spočívajú v realizácii odborných seminárov a praktických prezentáciách, degustáciách, firemných akciách. O absolventov nového študijného odboru someliérstvo je na trhu práce záujem a zamestnávatelia už v súčasnosti prichádzajú s požiadavkou vychovať absolventa, ktorí by okrem someliérskych techník bol schopný sa aj flexibilne zapojiť do prevádzkových činností vinohradníckej firmy, podniku. Škola spolupracuje aj s Ovocinárskou úniou Slovenska a Zväzom výrobcov hrozna a vína, ktorí už návrh nového študijného odboru odsúhlasili. Zástupcovia zamestnávateľov pracujú aj v Rade školy a podieľajú sa na organizovaní jej života a ďalšieho smerovania vývoja. Mnohí zo zamestnávateľov umožňujú absolvovanie exkurzií vo svojich prevádzkach a približujú tak žiakom najnovšie technológie.

Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska a Ovocinárskej únie Slovenska sa budú podieľať na priebežnom, ako aj záverečnom hodnotení Projektu experimentálneho overovania, poskytnú svojich odborníkov za účelom prednáškovej činnosti na špecifické odborné témy z vinohradníctva, vinárstva a gastronómie, nominujú svojho člena do skúšobnej komisie na maturitné skúšky, navrhnú aj okruh tém na maturitné skúšky.

Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrane pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického vyučovania a praktickej prípravy. Škola má v priestoroch určených na vyučovanie vytvorené podmienky podľa platných právnych noriem. Zabezpečuje poučenie žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a vyžaduje dodržiavanie nasledovných predpisov: predpisy BOZP, hygienické predpisy, technické predpisy, technické normy,

predpísané technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy technických zariadení, používanie ochranných prostriedkov.

Ak práca vyžaduje priamy dozor, je poverená osoba priamym dozorom obsiahnuť všetky pracovné miesta žiakov tak, aby mohla pri ohrození zdravia žiaka bezprostredne zasiahnuť. Žiaci majú zakázané vykonávať práce so zvýšeným nebezpečenstvom.

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcej práci vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa vzťahujú k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odbornej praxe. Tieto požiadavky sú doplnené informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu zodpovedajú svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností je v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

- dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
- používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
- vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
    - <u>práca pod dozorom</u> si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP.

- práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

S návrhom experimentálneho overovania študijného odboru someliérstvo súhlasí aj zriaďovateľ strednej odbornej školy, Bratislavský samosprávny kraj, ktorý predloží žiadosť o zavedenie experimentálneho overovania Projektu Ministerstvu školstva, vedy, výskumu a športu SR, so súhlasným odborným stanoviskom garanta experimentálneho overovania – Štátneho inštitútu odborného vzdelávania v Bratislave.

4. *Časový harmonogram*

Garant Projektu, Štátny inštitút odborného vzdelávania v Bratislave odporúča spolu so zriaďovateľom overovateľa Projektu, Bratislavským samosprávnym krajom začať s overovaním Projektu s účinnosťou od 1. septembra 2011 na pilotnej škole – Stredná odborná škola vinársko vocinárska, Kostolná 3, 900 01 Modra. Návrh (Projekt) experimentálneho pod názvom **Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku v študijnom odbore 46_ _ 6 someliérstvo** sa pripravoval a predloží na schválenie Ministerstvu školstva, vedy výskumu a športu SR podľa nasledovného časového harmonogramu:

a) I. Etapa
Príprava projektu – zámerov, obsahu a vzdelávacieho programu v spolupráci s jeho overovateľom, garantom, a zriaďovateľom

T: Od. 1.9.2010 – 15.11.2010

b) II. Etapa
Prerokovanie záverečnej verzie Projektu v spolupráci s jeho overovateľom, garantom, zriaďovateľom a stavovskou organizáciou.

T: Od 15.11.2010 – 31.01.2011

c) III. Etapa
Predloženie Projektu zriaďovateľom na schválenie Ministerstvu školstva, vedy, výskumu a šporu SR na schválenie a zaradenie nového učebného odboru na experimentálne overovanie do siete stredných škôl overovateľovi Projektu - Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska, Kostolná 3, 900 01 Modra.

T: V súlade so všeobecno-záväznými právnymi normami a ďalšími záväznými nariadeniami

d) IV. Etapa
Po schválení Projektu - Overovanie Projektu strednou odbornou školou, priebežné vyhodnocovanie experimentálneho overovania garantom.

T: V školských rokoch 2011/2012 – 2014/2015

e) V. Etapa
Záverečné vyhodnotenie Projektu jeho garantom
T: do konca decembra 2015

5. *Rozpočet a zdroje financovania*

Organizačné, personálne a materiálno-technické zabezpečenie vyučovacieho procesu Školského vzdelávacieho programu Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku v študijnom odbore 42_ _ 6 someliérstvo garantuje zriaďovateľ, na základe písomného stanoviska k zaradeniu tohto odboru do siete pilotnej škole - Strednej odbornej škole vinársko - ovocinárskej, Kostolná 3, 900 01 Modra. Rovnako sa zriaďovateľ osobitne vyjadruje k finančnému zabezpečeniu (viď prílohy). Zriaďovateľ pilotnej školy predloží v súlade s § 14 ods. ods. 4 zákona NR SR č. 245/2008 Z. z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov Návrh experimentálneho overovania (Projekt) na schválenie Ministerstvu školstva Slovenskej republiky. Súčasne ho požiada o zaradenie nového študijného odboru 42_ _ 6 someliérstvo do siete pilotnej školy - Strednej vinárskej a ovocinárskej školy, Kostolná 3, 900 01 Modra.

6. *Garant experimentálneho overovania*

Garantom experimentálneho overovania Projektu je na základe dohody podľa §14 ods. 5 písm. f) Štátny inštitút odborného vzdelávania. Garant sa podieľa:

a) Na vypracovaní Návrhu experimentálneho overovania (Projektu) a pripomienkovaní školského vzdelávacieho programu v spolupráci s overovateľom, stavovskou organizáciou a zriaďovateľom overovateľa Projektu podľa stanoveného časového harmonogramu.
b) Vypracúva hodnotiace stanovisko pre Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky na základe písmena 3 Usmernenia ŠIOV k tvorbe nových experimentálnych študijných a učebných odborov (www.siov.sk/štátne vzdelávacie programy/Usmernenie k tvorbe nových...)

c) Garantuje plnenie § 14 ods. 11 zákona NR SR č. 245/2008 Z. z o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov o priebežnom a záverečnom hodnotení experimentálneho overovania Projektu.

II. Záverečné ustanovenie

Projekt experimentálneho overovania Školského vzdelávacieho programu Someliérstvo a rozvoj podnikania vo vinohradníctve a ovocinárstve na vidieku v študijnom odbore 42 6 someliérstvo je zameraný na vyprofilovanie profesie someliéra v sústave študijných a učebných odborov stredných odborných škôl. Táto nová profesia, ktorá sa doteraz priamo vo vzdelávacej sústave stredných škôl nepripravuje. Je určená k príprave odborníka pre trh práce a konkrétne pre odborné činnosti v hotelových, reštauračno-gastronomických, agroturistických zariadeniach zodpovedného za poradenstvo v oblasti hodnotenia vín, alkoholických, nealkoholických nápojov, ich ponuky - podávania a predaja, vrátane doplnkov t.j. pochutín a cigár pre náročnejších zákazníkov v rámci rôznych pracovných a spoločenských podujatí.

V Bratislave dňa 28.01.2011