



# OCENJEVALNI LIST

## SLOVENSKA VINA

### Predstavitve vinorodnega okoliša in vin

Dijak/inja \_\_\_\_\_; v.o.: \_\_\_\_\_; Datum: \_\_\_\_\_ Razred: \_\_\_\_\_

PRISTOP IN PRIPRAVA		
• Osebna urejenost	5	
• Upoštevanje roka	5	
UVOD		
• Vinorodni okoliš: lega v SLO, velikost, geografske in podnebne značilnosti, proizvajalci vin	5	
• Največji proizvajalec: zgodovina, opis proizvajalca, količina vina, značilni proizvodi,	5	
PREDSTAVITEV VIN		
• Opis značilnega/avtohtonega BELEGA vina (zgodovina, postopek pridelave, okusi, vonji, priporočanje,	20	
• Opis značilnega/avtohtonega RDEČEGA vina (zgodovina, postopek pridelave, okusi, vonji, priporočanje,	20	
• Opis značilnega/avtohtonega PENEČEGA/PREDIKATNEGA ali DRUGEGA PROIZVODA vina (zgodovina, postopek pridelave, okusi, vonji, priporočanje),	20	
PRAKTIČNI DEL		
• Postopek postrežbe buteljčnega vina	10	
ZAKLJUČEK		
• Dodana zanimivost, značilnost, dogodek, dejstva, anekdota...	5	
• Izgled predstavitve (slike, skice...)	5	
SKUPAJ		100
CILJI: • V urejeni in popolni delovni obleki za strežbo pravočasno predstavi izbrano temo, • Izbran okoliš predstavi z navedenimi značilnostmi in podatki, • Izbrana slovenska vina predstavi z organoleptičnimi lastnostmi, opiše izgled, utemelji priporočanje, opiše potek proizvodnje, • Razloži, zakaj so predstavljena vina slovenska, • Dvema gostoma po pravilnem postopku postreže buteljčno vino, • Z dodano zanimivostjo povezano z okolišem zaključi predstavitev	KRITERIJ	DIJAK
	od 0 do 49: nzd(1)	
	od 50 do 61: zd(2)	
	od 62 do 76: db(3)	
	od 77 do 88: pdb(4)	
	od 89 do 100: odl(5)	