



AKREDITOVANÝ SOMELIERSKY KURZ
Modul: Enológia - náuka o víne 1.časť

Termín kurzu	2.–4. apríl 2020 (1.časť)
Odborný garant	Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra
Organizačné zabezpečenie	Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL Píla 220, 900 89 Píla , Mobil: 0905 / 571 232 e-mail: info@malekarpaty.sk www.malekarpaty.sk
Miesto konania kurzu	Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra Kostolná 3, 900 01Modra
Cena kurzu: V cene je zahrnuté:	265,- Eur odborný program, prednášky, odborné degustácie, vína, učebné materiály, občerstvenie, exkurzie, DPH
Odborní lektori	Prof.Ing.Fedor Malík, DrSc.,Ing. Jozef Kováč PhD. Ing.Tibor Ruman PhD, Ing.Vladimír Hronský, PhDr. Martin Hrubala PhD.

Predbežný program:

Prvý deň – štvrtok, 2.apríl 2020

- 08.45 Registrácia frekventantov, otvorenie kurzu
- 09.00 **Vinohradníctvo a vinárstvo v minulosti** história vinohradníctva a vinárstva vo svete sa SR (PhDr. Martin Hrubala PhD.)
- 11.00 **Odborná exkurzia vinárskej prevádzky**
Prehliadka technologických zariadení na spracovanie hrozna a výrobu vína
Ochutnávka vybraných druhov vína z produkcie vinárstva
- 13.30 Prestávka na obed – individuálne
- 14.30 **Vinohradníctvo Slovenskej republiky**
charakteristika odrôd viniča hroznorodého v SR, moderné spôsoby obrábania vo vinohradoch, biologické vinohradníctvo (Ing.Tibor Ruman PhD.)
- 17.00 Koniec vyučovania prvého dňa

Druhý deň – piatok, 3.apríl 2020

- 09.00 **Vinárstvo 1.**
Technológia spracovania hrozna a výroby vína, výroba bielych, ružových a červených vín
- 12.00 Prestávka na obed – individuálne
- 14.00 **Rozdelenie vín podľa zákona o vinohradníctve a vinárstve SR** (Ing.Vladimír Hronský)
Členenie vinárskych produktov v Slovenskej republike, zákon o vinohradníctve a vinárstve SR
- 15.00 **Senzorické hodnotenie vína – teória** (Ing. Vladimír Hronský)
Analytické zloženie hroznového vína, základné požiadavky na senzorické hodnotenie hroznového vína Pravidlá senzorického posudzovania hroznového vína
Analýza senzorických vlastností vína (vzhľad, vôňa, chuť, celkový dojem)
- 16.30 **Senzorické hodnotenie vína – teória a prax** Degustačné systémy pre hodnotenie kvality senzorických vlastností hroznového vína Degustácia reprezentatívnych vzoriek vína podľa jednotlivých systémov hodnotenia (Ing.Vladimír Hronský)
- 19.00 Koniec vyučovania druhého dňa

Tretí deň – sobota, 4.apríl 2020

- 09.00 **Rozdelenie vín podľa kategórií O.I.V.** (Prof.Ing.Fedor Malík, DrSc, Ing.Vladimír Hronský)
Klasifikačný systém Medzinárodného úradu pre vinič a víno (O.I.V.) pre hroznové vína
- 12.00 Prestávka na obed– individuálne
- 13.00 Slovenské vína na trhu v Európskej únii, pravidlá nového označovania slovenských vín, marketing predaja vín (Ing.Vladimír Hronský)
- 16.00 Koniec vyučovania tretieho dňa
Zmena programu vyhradená!

Závazná prihláška

Akreditovaný someliarsky kurz modul: Enológia- náuka o víne 2.– 4. apríl 2020 1.časť

Titul, meno a priezvisko:

Dátum narodenia:

Názov firmy:

IČO: DIČ: DIČ DPH.....

Adresa:

Fakturačná adresa :

Telefón: Fax:

Mobil: E-mail:

Cena kurzu: 265,- Eur s DPH

V cene kurzu je zahrnuté : odborné prednášky, odborné exkurzie, degustačné vzorky občerstvenie, odborná literatúra, DPH. Ak sa prihlásite 2 a viacerí z 1 firmy, alebo priatelia poskytneme zľavu! (2 osoby 5% zľava, 3 osoby 10% zľava, alebo dohodou)

Uzavierka prihlášok: 13.3. 2020 (prihlášku pošlite e-mailom alebo poštou: Coral travel)

Organizačné zabezpečenie Bronislava Kočíšek Skalová CORAL TRAVEL
Píla 220, 900 89 Píla , Mobil: 0905 / 571 232
e-mail: info@malekarpaty.sk www.malekarpaty.sk

Podmienkou absolvovania kurzu je uhradenie kurzového poplatku v celkovej sume pred zahájením kurzu na **číslo účtu: 2628060251 / 1100 Tatrabanka Modra**
Pri úhrade prosíme uviesť variabilný symbol: číslo faktúry, ktorú vám obratom zašleme.

Storno poplatok pri zrušení účasti na kurze: a) 30% storno poplatok 20 - 3 dní pred začatím kurzu
b) 50% storno poplatok 2-1 deň pred začatím kurzu, c) 100% storno poplatok v deň začatia kurzu
V prípade vážnych zdravotných a osobných udalostí dohodou.

MOŽNOSTI UBYTOVANIA:

Modra – Club MKM Modra

Rodinný penzión sa nachádza v centre Modry, 10 minút chôdze od SVOŠ Modra. Ponúka ubytovanie v 2-lôžkových izbách s príslušenstvom, TV a telefónom. V hoteli je vám k dispozícii fitness centrum, sauna a bazén.

Kontakt : Hotel Club MKM, Štúrova 25, Modra Tel: 033/6472009, e-mail: clubmkmmodra@gmail.com

Prosím ubytovanie si prosím zabezpečte individuálne!!!

Dávam svoj súhlas na spracovanie mojich osobných údajov za účelom vzájomnej komunikácie a prípravy profesionálneho someliarskeho osvedčenia. Súhlas so spracúvaním osobných údajov je možné kedykoľvek odvolať zaslaním písomného odvolania súhlasu. Údaje budú spracované v zmysle právnych predpisov o ochrane osobných údajov a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady EÚ 2016/679.

Dňa:

Podpis:.....