Hodnotitel vína (kód: 41-057-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Vinohradník a vinař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Posouzení vzhledu, vůně a chuti roztoku	3
Senzorické posuzování vín	3
Prokázání znalostí ze základů chemie a mikrobiologie vína	3
Prokázání znalostí z vinařské technologie a legislativy	3
Pěstování révy vinné	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 28.01.2014

Kritéria a způsoby hodnocení

Posouzení vzhledu, vůně a chuti roztoku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Identifikovat barvu	Praktické předvedení
b) Identifikovat čirost a perlení	Praktické předvedení
c) Identifikovat vůně	Praktické předvedení
d) Rozlišit intenzitu vůně	Praktické předvedení
e) Identifikovat chuť a ověřit prahovou citlivost	Praktické předvedení
f) Rozpoznat stejné vzorky	Praktické předvedení
g) Prokázat chuťovou paměť	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Senzorické posuzování vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat dlouhodobou paměť pro víno	Praktické předvedení
b) Seřadit série vín podle intenzity cukru a kyselin	Praktické předvedení
c) Určit rozdíl v po sobě předložených vzorcích	Praktické předvedení
d) Určit odpovídající deklaraci předkládaného vzorku vína	Praktické předvedení
e) Rozpoznat a určit chorobu nebo vadu ve víně	Praktické předvedení
f) Ohodnotit víno body a slovně popsat	Praktické předvedení a písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prokázání znalostí ze základů chemie a mikrobiologie vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat základní oxidanty a antioxidanty ve víně	Písemné ověření
b) Uvést rozdíl mezi celkovým obsahem oxidu siřičitého a obsahem volného oxidu siřičitého ve víně	Písemné ověření
c) Vyjmenovat základní kyseliny ve víně	Písemné ověření
d) Vyjmenovat příklady kvasinek a bakterií ve víně	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prokázání znalostí z vinařské technologie a legislativy

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Prokázat znalost technologických postupů u bílých, růžových a červených vín; perlivých a šumivých vín	Písemný test
b) Prokázat znalost vinařské legislativy ve vztahu k třídění vín a omezení při jejich produkci	Písemný test

Je třeba splnit obě kritéria.

Pěstování révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést základní způsoby vedení révy	Písemný test
b) Uvést základní charakteristiku odrůd révy vinné pěstovaných v ČR	Písemný test
c) Uvést způsoby péče o půdu a způsoby pěstování révy (otevřená půda, pokryvy půdy, integrovaná produkce, bioprodukce)	Písemný test

Je třeba splnit všechna kritéria.

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO). Zdravotní způsobilost není vyžadována.

Pravidla pro aplikaci testů jako způsobu ověřování profesních kvalifikací
Soubor otázek pro testy stanovuje autorizovaná osoba podle požadavků hodnoticího standardu. Musí přitom splňovat následující pravidla:
A. Testy pro jednotlivé uchazeče musí být **generovány z dostatečně velkého souboru otázek**, aby bylo možné vytvářet dostatečné počty různě sestavených testů.
B. Při každé zkoušce **musí být ověřeny všechny kompetence kvalifikačního standardu**. To znamená, že v případě, kdy se některé kompetence nebo kritéria ověřují pomocí testů, musí být splněny následující podmínky:
B1. Pro celkový soubor otázek, z něhož se generují jednotlivé testy:
Pro každé kritérium existuje několik otázek.
B2. Pro jednotlivé vygenerované testy:
Každý uchazeč má ve svém testu pro každé kritérium (u něhož je test způsobem ověření a v návaznosti na pokyn o tom, která kritéria je třeba u zkoušky splnit) **alespoň jednu otázku.**
B3. Pro úspěšné splnění požadavků testu:
Za úspěšné splnění testu se považuje 85% správně zodpovězených otázek s tím, že pro každé kritérium musí být správně zodpovězeno alespoň 50 % otázek.

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo vyšší odborné vzdělání nebo vysokoškolské vzdělání se zaměřením na zahradnictví, vinohradnictví nebo vinařství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
b) Profesní kvalifikace hodnotitel vína a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 8 let praxe v oblasti hodnocení vína, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:
a) Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
b) Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství ČR, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Odpovídající vybavení degustační místnosti podle příslušné normy ČSN ISO 8589:1993, dokument EA – 4/09.
Na každou zkoušku dostatečné množství vhodných vzorků vín a správně připravených roztoků.

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) jsou 3,5 až 4 hodiny (hodinou se rozumí 60 minut).

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Svaz vinařů České republiky
Národní vinařské centrum, o. p. s., Valtice
Vinselekt Michlovský, a. s.