Hodnotitel/hodnotitelka vína (kód: 41-057-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Hodnotitel vína
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
Prokázání znalostí z pěstování révy vinné	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 19.06.2020

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Senzorické posuzování vín

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

Je třeba splnit všechna kritéria.

Prokázání znalostí ze základů chemie a mikrobiologie vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést 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) Uvést základní kyseliny ve víně	Písemné ověření
d) Uvést 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.

Prokázání znalostí z pěstování révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést základní způsoby vedení révy	Ústní ověření
b) Uvést základní charakteristiky odrůd révy vinné pěstovaných v ČR	Ústní ověření
c) Uvést způsoby pěstování révy včetně způsobů péče o půdu ve vinicích	Ústní ověření

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), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky není vyžadována.

V kompetenci **Posouzení vzhledu, vůně a chuti roztoku** a v kompetenci **Senzorické posuzování vín** se jedná o senzorické zkoušky, které se skládají z dílčích částí, tj. ověřování chuťových, čichových a zrakových schopností osob (uchazečů o zkoušku) pro posuzování vína zejména chuti, vůně, vzhledu, barvy a zákalu. V této souvislosti je třeba respektovat normy týkající se senzorického hodnocení vína ČSN ISO 8586-2, ČSN ISO 8587:1993, ČSN 56 0032 část 2.
U kompetence **Posouzení vzhledu, vůně a chuti roztoku** budou zkušební vzorky připraveny následujícím způsobem:
Pro posouzení vzhledu bude připravena desetičlenná řada roztoků o postupně vzrůstající intenzitě barvy.
V případě posouzení vůně bude uchazečům předloženo deset druhů vůní, zahrnující koření, ovocné vůně, pochutiny a pachy.
Při posouzení chuti roztoku bude úkolem uchazečů identifikovat sedm základních chutí, to je kyselou, hořkou, slanou, sladkou, umami, kovovou a svíravou.

U kompetence **Senzorické posuzování vín** musí uchazeč v kritériu a) identifikovat intenzitu cukrů a kyselin u dvou sérií vín, vždy po pěti vzorcích.
V kritériu d) bude uchazeč připraven určit ze 14 vzorků víno bez vad a chorob a vína s následujícími chorobami a vadami vína: po oxidaci, po těkavých látkách, po myšině, po pelargonii, po plísni, po oxidu siřičitém, netypická pro víno vyrobené z hroznů révy vinné, prázdná, zvodnělá, po korku, netypická, neodpovídající označení, po nežádoucích biologických procesech (např.: autolýza kvasnic, sirka, kvasinky rodu Brettanomycess, mléčné kvašení).
V kritériu e) uchazeč ohodnotí víno v souladu s výše zmíněnými normami, použije Stobodové hodnocení (a jemu příslušné tabulky v české verzi) vydané mezinárodní unií Enologů (U.I.OE.) a víno slovně popíše.

V kompetenci **Prokázání znalostí ze základů chemie a mikrobiologie vína** bude využita forma písemného ověření s otevřenými otázkami.

V kompetenci **Prokázání znalostí z vinařské technologie a legislativy** bude využita forma ověření písemným testem s uzavřenými otázkami.

Pro toto testování jsou stanovena následující pravidla:
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 80 % správně zodpovězených otázek s tím, že pro každé kritérium musí být správně zodpovězeno alespoň 50 % otázek.

V kompetenci **Prokázání znalostí z vinařské technologie a legislativy** je legislativní rámec pro tuto oblast souhrnně i s odkazy zveřejněn v zákoně č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, v platném znění.

U kompetence **Prokázání znalostí z pěstování révy vinné,** v kritériu c) budou ověřovány znalosti uchazeče také v oblastech integrované produkce a bioprodukce.

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 se zaměřením na zahradnictví, vinohradnictví nebo vinařství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti vinařství a vinohradnictví.
b) 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 nebo praktického vyučování v oblasti vinařství a vinohradnictví.
c) Profesní kvalifikace 41-057-H Hodnotitel/hodnotitelka vína a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v oblasti hodnocení vína.

Další požadavky:

- 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, může 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.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Degustační místnost s odpovídajícím vybavením podle normy ČSN ISO 8589:1993, dokument EA – 4/09.
- Sklenice na vzorky vína podle ISO 3591-1977 (E)
- Na každou zkoušku je třeba připravit alespoň 30 vhodných vzorků vín a 20 roztoků podávaných při teplotě 10-16 stupňů Celsia a u všech částí senzorické zkoušky pro eliminaci chuti bílé pečivo a neperlivou, neochucenou minerální vodu.

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 4 až 5 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Doba trvání písemné části zkoušky jednoho uchazeče je 60 minut, z toho doba pro písemný test činí 30 minut.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

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

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Unie zaměstnavatelských svazů ČR
Svaz vinařů ČR
Zahradnická fakulta MENDELU se sídlem v Lednici
Vinařství Foukal Rakvice