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

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.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační 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