Názov kvalifikácie: Spracovateľ hrozna a vína

Kód kvalifikácie	U7514008-00892
Úroveň SKKR	4
Sektorová rada	Potravinárstvo
SK ISCO-08	7514008 Spracovateľ hrozna, vinár
SK NACE Rev.2	C PRIEMYSELNÁ VÝROBA, 11 Výroba nápojov
Doklad o získanej kvalifikácii	výučný list
Názov povolania	spracovateľ hrozna, vinár

Kvalifikačný štandard

Vedomosti:
popísať zásady BOZP a PO
definovať vinárstvo v podmienkach SR
formulovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe vín
vysvetliť legislatíve predpisy z oblasti vinárstva
charakterizovať suroviny na výrobu vína a podmienky ich skladovania
vysvetliť chemické a fyzikálne procesy pri výrobe vína
charakterizovať systémy a štandardy kvality v potravinárstve
definovať zásady potravinárskej chémie a konzervárenskej technológie
Zručnosti:
dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci
aplikovať zásady a postupy senzorického hodnotenia vín a vínnych produktov
plánovať výrobu druhov vín podľa časového harmonogramu
voliť vhodné technologické postupy pri výrobe vín v závislosti od kvality druhu a spracovania hrozna
nastavovať parametre kvasného procesu a vlastností vín pri dodržaní technologického postupu
pripravovať a vyberať suroviny podľa kvality pre výrobu vín
určovať odrody viniča
odoberať vzorky pri výrobe vín pre laboratórnu analýzu
posudzovať akostné parametre viniča
obsluhovať zariadenia pre výrobu vín
udržiavať vinárske stroje a zariadenia v požadovanom stave
určovať spôsob skladovania vín a surovín pre ich výrobu
aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácií odpadu pri výrobe vín
využívať IKT pri výrobe vína
Kompetencie:
tvorivosť a zodpovednosť za svoj výkon
schopnosť analyzovať a riešiť problémy
samostatnosť pri výrobe produktov
samostatnosť pri organizácii a plánovaní práce
pružnosť v myslení (adaptabilita, flexibilita, improvizačné spôsobilosti)
schopnosť riadiť menší kolektív

Hodnotiaci štandard

Hodnotená spôsobilosť: formulovať zásady správnej výrobnej a hygienickej praxe pri výrobe vín vysvetliť legislatíve predpisy z oblasti vinárstva definovať zásady potravinárskej chémie a konzervárenskej technológie

vysvetliť chemické a fyzikálne procesy pri výrobe vína
charakterizovať systémy a štandardy kvality v potravinárstve
popísať zásady BOZP a PO

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať základné princípy hygienickej výroby potravín, BOZP a PO s dôrazom na hygienickú legislatívu ("hygienický balíček") EÚ	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné legislatívne predpisy z oblasti vinárstva	ústna metóda	rozhovor
popísať chemické a fyzikálne procesy pri výrobe vína	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať potravinársku chémiu a konzervárenské technológie	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
definovať základy princípov HACCP	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať základné štandardy kvality v potravinárstve	ústna metóda	ústna odpoveď

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%.

Hodnotená spôsobilosť:
definovať vinárstvo v podmienkach SR
charakterizovať suroviny na výrobu vína a podmienky ich skladovania
určovať spôsob skladovania vín a surovín pre ich výrobu
aplikovať zásady pri zhromažďovaní, skladovaní a likvidácií odpadu pri výrobe vín
pripravovať a vyberať suroviny podľa kvality pre výrobu vín

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať vinárstvo a jeho históriu v podmienkach SR	ústna metóda	ústna odpoveď
vymenovať vínne oblasti v SR	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
vymenovať potravinárske suroviny a podmienky ich skladovania	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať potravinárske suroviny pre výrobu vín	ústna metóda	ústna odpoveď
charakterizovať princípy skladovania vín	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať a predviesť procesy zaobchádzania s odpadom a jeho likvidáciou	ústna metóda	ústna odpoveď
predviesť a správne zostaviť suroviny pre výrobu konkrétnej odrody vína	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%

Hodnotená spôsobilosť:
určovať odrody viniča
posudzovať akostné parametre viniča

Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
správne určiť odrodu viniča na základe obrazových podkladov	praktické skúšanie	praktická skúška
popísať odrodovú skladbu vo vybranej oblasi	písomná metóda	projekt
popísať akostné parametre jednotlivých druhov viniča	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením

Podmienky úspešného vykonania skúšky:

Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%

Hodnotená spôsobilosť:
nastavovať parametre kvasného procesu a vlastností vín pri dodržaní technologického postupu

odoberať vzorky pri výrobe vín pre laboratórnu analýzu plánovať výrobu druhov vín podľa časového harmonogramu aplikovať zásady a postupy senzorického hodnotenia vín a vínnych produktov voliť vhodné technologické postupy pri výrobe vín v závislosti od kvality druhu a spracovania hrozna		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
charakterizovať odber vzoriek pre laboratórnu analýzu	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
popísať spôsob posudzovania akostných parametrov viniča	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
predviesť odber vopred určených vzoriek pre laboratórnu analýzu	praktické skúšanie	praktické predvedenie
predviesť senzorické hodnotenie vín a vínnych produktov (degustácia vína)	praktické skúšanie	praktické predvedenie s výkladom
predviesť aplikáciu surovín pri kvasnom procese a popísať jeho proces	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať základné metódy úpravy vlastností vín	ústna metóda	ústna odpoveď s vysvetlením
naplánovať správny technologický postup výroby vína pri vopred určenej odrode viniča	písomná metóda	projekt
naplánovať výrobu zadaných druhov vín podľa časového harmonogramu	praktické skúšanie	simulovaná úloha
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%		
Hodnotená spôsobilosť: obsluhovať zariadenia pre výrobu vín udržiavať vinárske stroje a zariadenia v požadovanom stave využívať IKT pri výrobe vína dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci		
Kritériá hodnotenia:	**Metódy hodnotenia**	**Nástroje hodnotenia**
vytvoriť prezentáciu v ppt podľa zadania na prezentáciu produktov z viniča	praktické skúšanie	praktické predvedenie formou PC prezentácie
popísať a predviesť spôsob práce s vybraným zariadením na výrobu vína pri dodržaní BOZP a PO	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
popísať a predviesť kontrolu, údržbu a čistenie vybraného zariadenia na výrobu vín	praktické skúšanie	praktické predvedenie s vysvetlením
Podmienky úspešného vykonania skúšky:		
Podmienkou úspešného vykonania skúšky je splnenie kritérií minimálne na 70%		

Organizačné a metodické pokyny

Metodické pokyny:
Formálne vzdelávanie: *Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.*

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Pokyny na realizáciu skúšky:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Proces hodnotenia:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Výsledné hodnotenie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Zloženie skúšobnej komisie:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:

Formálne vzdelávanie:

Zákon 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 72-90 a § 109-111.

Neformálne vzdelávanie:

Zákon 568/2009 Z.z. o celoživotnom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, §17 a §18.

Požiadavky na odbornú spôsobilosť skúšajúceho:
Skúšajúci musí mať lekársky posudok osvedčujúci jeho zdravotnú spôsobilosť na prácu v potravinárstve.

a) Stredné vzdelanie s výučným listom v príslušnom potravinárskom odbore a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania hrozna.

b) Úplné stredné vzdelanie s maturitnou skúškou v oblasti potravinárstva a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania hrozna.

c) Vyššie odborné vzdelanie v oblasti potravinárstva a minimálne 3 roky odbornej praxe v oblasti spracovania hrozna.

d) Vysokoškolské vzdelanie so zameraním na potravinársku technológiu a minimálne 2 roky odbornej praxe v oblasti spracovania hrozna.

e) Minimálne 5 rokov pôsobiť vo funkcii majstra odborného výcviku v oblasti spracovania hrozna.

f) Profesijná kvalifikácia podľa tohto štandardu a stredné vzdelanie s maturitnou skúškou a minimálne 5 rokov odbornej praxe v oblasti spracovania hrozna.

Materiálne a technické podmienky skúšky:

Oprávnená vzdelávacia inštitúcia zabezpečí:

- potrebné miestnosti na vykonanie písomnej a ústnej skúšky,

- pripraví otázky na ústnu skúšku, témy písomných úloh, testov (zadanie, riešenie, hodnotenie),

- potrebnú technickú dokumentáciu,

- vypracuje spôsob hodnotenia jednotlivých spôsobilostí.

Pre zabezpečenie praktickej skúšky je potrebné mať k dispozícii výrobňu vína , priestor pre osobnú hygienu a jej materiálno-technické vybavenie:

– priestory a prísun potrebnej energie zodpovedajúce bezpečnostným a hygienickým predpisom,

– suroviny na výrobu vína,

– technologické a prístrojové vybavenie výrobne vína ,

– technické vybavenie a čistiace prostriedky nutné na zabezpečenie hygieny a sanitácie prevádzky.

Kartu kvalifikácie schválila MŠVVaŠ dňa:	4.9.2015
Platnosť karty kvalifikácie od:	4.9.2015