





Ocenjevalni obrazec za praktično nalogo

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk		Delež (%)
Načrtovanje in priprava naloge	Poznavanje pomena priprave predikatnega vina namenjenega arhiviranju		5	10
	Poznavanje pomena pogojev za arhiviranje predikatnega vina		2	
	Poznavanje pomena senzorične ocene arhivskega predikatnega vina		3	
Izvedba	Kakovost storitve		30	50
	Pridela in doneguje predikatno vino primerno za arhiviranje		10	
	Shranjuje predikatno vino v arhivsko klet		10	
	Senzorično oceni arhivsko predikatno vino		10	
	Racionalna raba energije, materiala in časa			
	Upoštevanje pravil o zdravju in varnosti pri delu		5	
	Upoštevanje smernic dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino		1	
Dokumentacija	Strokovnost in natančnost zapisov		10	10
Zagovor	Strokovnost odgovorov		30	30
Skupaj točk			100	100

Vprašanja za zagovor naloge:

1. Katera vina označujemo z oznako „predikat“?
2. Kakšni pogoji morajo biti v arhivski kleti?
3. Kako so shranjene steklenice v arhivskih kletih?
4. Kaj je senzorična analiza in kaj z njo ocenjujemo?
5. Kdaj vino dobi najboljšo kakovost?

Vsak pravičen odgovor je vreden največ 6 (šest) točk.