

Ključno delo: PRIPRAVI ARHIVSKA VINA

Naslov naloge: PRIPRAVA PREDIKATNEGA VINA ZA ARHIVIRANJE

Načrtovanje naloge:

- Priprava predikatnega vina namenjenega za arhiviranje
- Pozna pogoje za arhiviranje predikatnega vina
- Senzorična ocena arhivskega predikatnega vina
- Sodelovanje s komisijo

Merila in kriteriji:

- Poznavanje pomena priprave predikatnega vina namenjenega arhiviranju
 - Poznavanje pomena pogojev za arhiviranje predikatnega vina
 - Poznavanje pomena senzorične ocene arhivskega predikatnega vina
1. Poznavanje pomena priprave predikatnega vina namenjenega arhiviranju
Skupno: 5 točk
Vse točke: Pozna procese pridelave predikatnega vina in nege predikatnega vina ter poda obrazložitev
2 točki: Delno pozna procese pridelave predikatnega vina in nege vina vendar obrazložitev ne poda
0 točk: Procesov pridelave predikatnega vina in nege vina ne pozna
 2. Poznavanje pomena pogojev za arhiviranje predikatnega vina
Skupno: 2 točke
Vse točke: Pozna pomen pogojev potrebnih za arhiviranje predikatnega vina in poda obrazložitev
0 točk: Pogojev za arhiviranje predikatnega vina ne pozna
 3. Poznavanje pomena senzorične ocene arhivskega predikatnega vina
Skupno: 3 točke
Vse točke: Pozna pogoje v kleti namenjeni za arhiviranje belih vin in poda obrazložitev
0 točk: Pogojev v kleti namenjeni za arhiviranje belih vin ne pozna

Izvedba naloge:

- Pridela in neguje predikatno vino primerno za arhiviranje
- Shranjuje predikatno vino v arhivsko klet
- Senzorično oceni arhivsko predikatno vino

Merila in kriteriji:

1. Kakovost storitve:
 - Pridela in neguje predikatno vino primerno za arhiviranje
 - Shranjuje predikatno vino v arhivsko klet
 - Senzorično oceni arhivsko predikatno vino
2. Racionalna raba energije, materiala in časa
3. Upoštevanje pravil o zdravju in varnosti pri delu
4. Upoštevanje smernic dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino

1. Kakovost storitve:

- Pridela in neguje predikatno vino primerno za arhiviranje

Skupno: 10 točk

Vse točke: Pridela in neguje predikatno vino namenjeno arhiviranju in poda obrazložitev

5 točk: Pridela in neguje predikatno namenjeno arhiviranju, obrazložitve ne poda

0 točk: Vina ne pridelava oz. nega vina ni primerna

- Shranjuje predikatno vino v arhivsko klet

Skupno: 10 točk

Vse točke: Preveri pogoje v arhivski kleti in strokovno shrani predikatno vino v arhivsko klet ter poda obrazložitev

5 točk: Predikatno vino shrani v arhivsko klet, pogojev ne preveri, obrazložitve ne poda

1 točk: Predikatnega vina ne shrani v klet oziroma ga shrani napačno

- Senzorično oceni arhivsko predikatno vino

Skupno: 10 točk

Vse točke: Senzorično oceni arhivsko predikatno vino in poda obrazložitev

5 točk: Oceni arhivsko predikatno vino, obrazložitve ne poda

0 točk: Arhivskega predikatnega vina ne oceni

2. Racionalna raba energije, materiala in časa

Skupno: 5 točk

Vse točke: Material in čas rabi racionalno

3 točke: Pri delu porabi nekaj več časa, kot bi bilo potrebno ali porabi nekaj več materiala, kot je to potrebno

1 točka: Pri delu porabi občutno več časa, kot bi bilo potrebno ali porabi občutno več materiala, kot je to potrebno

0 točk: Dela ne opravi

3. Upoštevanje pravil o zdravju in varnosti pri delu

Skupno: 5 točk

Vse točke: Pravila o zdravju in varnosti pri delu dosledno upošteva

3 točke: Delno upošteva pravila o zdravju in varnosti pri delu

0 točk: Pravil o zdravju in varnosti pri delu ne upošteva

4. Upoštevanje smernic dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino

Skupno: 10 točk

Vse točke: Upošteva sanitarno-higienske predpise

5 točk: Sanitarno-higienske predpise delno upošteva

0 točk: Ne upošteva sanitarno-higienskih predpisov

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		5	
	Upoštevanje pravil o zdravju in varnosti pri delu		5	
	Upoštevanje smernic dobre higienske prakse za predelavo grozdja v vino		10	
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 izrazom 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 doseže najboljšo kakovost?

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