

VINIMOB strukovni standard

Metodologija

Ovaj strukovni standard slijedi ECVET sustav. Sastoji se od:

Jedinica ishoda učenja (ULO)

Glavne aktivnosti – to jest kombinacija nekoliko međusobno povezanih stručnih aktivnosti

Vještine – dokazana sposobnost primjene znanja te osobnih, društvenih ili metodoloških sredstava u uvjetima rada ili učenja radi osobnog i stručnog razvoja. CEC označava razinu odgovornosti i neovisnosti.

Znanje – usvajanje teoretskih i činjeničnih znanja putem obrazovanja i obuke kako bi se uključile činjenice, načela i praktično znanje u određenom području rada ili učenja.

UAA1 Proizvodnja vina

U1.A1. Prijem i isporuka grožđa

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C1. Očistiti prijemno područje u skladu s potrebnim sanitarnim normama i propisima 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1 Glavne karakteristike pripremljenog prijemnog područja gdje su dobro provedene sanitarne mjere
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C2. Provjeriti je li korištena oprema u dobrom sanitarnom i radnom stanju te primijenite sanitarne mjere je ako su potrebne. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1 Postupci čišćenja i dezinficiranja za opremu. U1. A1. K2. Način rada/korištenja opreme U1. A1. K3. Značajke opreme koja je u dobrom radnom stanju i otkrivanje nepravilnosti.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C3. Ovisno o procesu isporuke, provjeriti sukladnost i kvalitetu grožđa i ukazati na slučajeve nepravilnosti. Odabrati i otpremiti grožđe sukladno primljenim uputama 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1. Vizualna provjera nezdravog i nezrelog grožđa
<ul style="list-style-type: none"> U1.A1.C4. Tehnički implementirati sustav za isporuku grožđa u prešu, spremnike ili bačve sukladno primljenim uputama. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1 Priprema grožđa za prešanje. U1. A1. K2. Različiti sustavi za prijevoz grožđa U1. A1. K3. Upotreba enoloških proizvoda tijekom prešanja
<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. C5. Tehnička implementacija prešanja sukladno vrsti vinifikacije. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A1. K1 Postupci prešanja grožđa U1. A1. K2. Praćenje različitih frakcija mošta prije i tijekom prešanja

U1.A2. Vinifikacije

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C1. Tehnički implementirati praćenje vinifikacije putem uzimanja, (praćenja) identificiranja i isporuke uzoraka vina sukladno danim uputama 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Tehnika uzimanja uzoraka. Osnovne značajke zatraženih analiza sukladno uputama.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C2. Napuniti spremnike prikladnom količinom mošta i bobica crvenog grožđa. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Dinamička ili statička metoda pretakanja mošta prije fermentacije U1. A2. K2. Način punjenja spremnika sukladno vrsti vina i dostupnoj količini mošta i bobica crvenog grožđa.
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C3. Radi postizanja optimalnih fermentacija, pripremite i dodajte potrebne enološke proizvode (kvasce, enzime, sredstva za bistrenje, dodatke...) sukladno uputama. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1 Fermentacijski procesi U1. A2. K2. Postupci pripreme i optimizacije fermentacije
<ul style="list-style-type: none"> U1.A2.C4. Pratiti fermentacije izvođenjem potrebnih kontrola, mjerenja i prilagodbi (temperature, strukture vina, uzorkovanje, itd.). 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Tipologija fermentacija U1. A2. K2. Parametri alkoholne i malolaktične fermentacije U1. A2. K3. Primjereni fermentacijski postupci.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C5. Za maceraciju crvenog grožđa, izvršiti ručne ili mehaničke radnje: potapanje klobuka, „delestage“ metoda, remontaža (polijevanje dropa)... 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Struktura crvenih vina U1. A2. K2. Sustavi za maceraciju i tehničke primjene.
<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. C6. Finalizirati procese alkoholne ili malolaktične fermentacije, ako je primjereno, pretakanjem i prenošenjem komine iz crvenog vina u prešu uz optimalne uvjete kako bi se vino zaštitilo. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A2. K1. Zaštita i skladištenje vina U1. A2. K2. Prikladni načini za otakanje i prienos vina na siguran način.

U1. A3. Zrenje vina

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C1. Osigurati stabilizaciju vina, ako je potrebno. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Metode stabilizacije vina
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C2. Osigurati dopunjavanje i uzorkovanje vina. 	<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. K1. Procedure provjere razine u spremnicima. U1. A3. K2. Metode dopunjavanja
<ul style="list-style-type: none"> U1. A3. C3. Izvršiti pretakanje i „cliquage“ postupak oksigenacije 	<ul style="list-style-type: none"> U1.A3. K1. Metode uklanjanja taloga. U1. A3. K2. Metode oksigenacije vina

U1.A4. Sanitarne aktivnosti

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U1.A4.C1. Primjena potrebnih osobnih sanitarnih postupaka i postupaka dezinficiranja	<ul style="list-style-type: none">• U1. A4. K1 Protokoli osobne higijene povezane s vinskim okruženjem.
<ul style="list-style-type: none">• U1.A4.C2. Provedite sanitarne mjere u području rada.	<ul style="list-style-type: none">• U1. A4. K1. Protokoli podrumске higijene• U1. A4. K2 Upute za primjenu sanitarnih mjera na alatu i opremi
<ul style="list-style-type: none">• U1.A4.C3. Primijenite sanitarne mjere na vinarskim materijalima (za postrojenje) i podrumskoj opremi	<ul style="list-style-type: none">• U1. A4. K1. Upute za primjenu sanitarnih mjera na specifičnim strojevima, opremi i alatima.

U1.A5. Pravila zaštite i sigurnosti

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U1.A5.C1. Primjena sigurnosnih postupaka povezanih s radom u skućenom prostoru.	<ul style="list-style-type: none">• U1. A5. K1 Uobičajeni rizici povezani s radom u skućenim prostorima vinarije.
<ul style="list-style-type: none">• U1.A5.C2. Nosite prikladnu osobnu zaštitnu opremu (PPE) koju zahtijevaju važeći regionalni propisi	<ul style="list-style-type: none">• U1. A5. K1 Elementi propisa koji se odnose na sigurnost na radu u vinariji.• U1.A5. K2 Uvjeti propisane upotrebe osobne zaštitne opreme.
<ul style="list-style-type: none">• U1.A5.C3. Provjerite pravilno funkcioniranje podrumске opreme i prijavite sve nepravilnosti.	<ul style="list-style-type: none">• U1. A5. K1. Utvrđivanje nepravilnosti i kvarova.• U1. A5. K2. Postupci prijavljivanja.
<ul style="list-style-type: none">• U1.A5.C4. Primijenite pravila o sigurnosti u podrumu, posebno pri rukovanju električnom ili rotirajućom opremom i kemijskim proizvodima.	<ul style="list-style-type: none">• U1. A5. K1 Rizici povezani s električnom opremom.• U1. A5. K2 Rizici povezani s rotirajućom opremom.• U1. A5. K3 Rizici povezani s kemijskim proizvodima.• U1. A5. K4 Ostali rizici...• U1. A5. K5. Postupci u nuždi.

UAA2 Pakiranje vina

U2.A1. Proces punjenja boca

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">U2. A1. C1. Sudjelovanje u implementaciji lanca opskrbe vinom, bocama (ili vrećicama) i zatvaračima (bidule, krunski, pluteni...).	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Priključivanje cijevi i otvaranje vinskog spremnika.U2. A1. K2. Rad crpke i upravljanje radom crpke od spremnika do linije za punjenje.U2. A1. K3. Ručni, poluautomatski i automatski način opskrbe (pravilan radni položaj, držanje spremnika i održavanje ritma rada linije).
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C2. Sudjelovanje u podešavanju različiti značajki spremnika (boca, vrećica u kutiji...) i kontroli rada, pod nadzorom.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Zahtjevi i norme osiguranja kvalitete relevantne za različite vrste punjenja.U2. A1. K2. Otkrivanje lomova i kvarova.
<ul style="list-style-type: none">U2.A1.C3. Pokupite spremnike i pakirajte ih u kutije za skladištenje.	<ul style="list-style-type: none">U2. A1. K1. Metode rukovanja (pravilno držanje tijela, držanje spremnika i održavanje ritma rada linije).U2. A1. K2. Ispravno slaganje spremnika radi skladištenja.

U2.A2. Označavanje boca

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C1. Sudjelovanje u podešavanju različiti značajki spremnika (boca, vrećica u kutiji...) i preliminarnoj kontroli, pod nadzorom.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1 Tehničke značajke strojeva za postavljanje etiketa (ručni, poluautomatski i automatski).U2. A2. K2. Načini rada i osnovne postavke sukladno značajkama glavnih vrsta spremnika koji se koriste.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C2. Dobava napunjenih boca na liniji uz provjeru njihove sukladnosti (razina punjenja, veličina, cjelovitost, čistoća...).	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Norme osiguranja kvalitete i kriteriji povezani s glavnim vrstama korištenih spremnika.U2. A2 K2. Identifikacija kvara i nedostataka u pogledu punjenja ili stavljanja zatvarača.
<ul style="list-style-type: none">U2.A2.C3. Provjerite primjerenost položaja prednje/stražnje etikete i kapsule.	<ul style="list-style-type: none">U2. A2. K1. Norme osiguranja kvalitete i kriteriji povezani s izgledom spremnika.U2. A2. K2. Otkrivanje i prijavljivanje nedostataka izgleda

U2.A3. Pakiranje i skladištenje

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C1. Oblik primjerenog pakiranja i njegovog sustava za ublažavanje udaraca i druge specifičnosti. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Identificiranje različitih formata pakiranja. • U2. A3. K2. Tehnike savijanja i sklapanja te specifičnosti sustava za ublažavanje udaraca.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C2. Obložite boce nakon procesa stavljanja etiketa i zapečatite kutiju. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1 Dobro postavljanje boca u odnosu na pakiranje i sustav za ublažavanje udaraca. • U2. A3. K2. Primjerene metode zatvaranja i pečačenja kutija. • U2. A3. K3. Provjera dobrog držanja kartona i mogućeg nedostatka.
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C3. Distribucija kutija u primjerena područja za skladištenje ovisno o proizvodu. 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Identificiranje različitih područja za skladištenje
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C4. Paletizacija kutija sukladno formatu palete i zahtjevima kupca 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Različite vrste paleta • U2. A3. K2. Sukladnost s planom paletizacije ovisno o vrsti palete i zahtjevima kupca
<ul style="list-style-type: none"> • U2.A3.C5. Pravilno omotajte paletu folijom i označite je kako biste osigurali siguran i točan prijevoz 	<ul style="list-style-type: none"> • U2. A3. K1. Tehnike omatanja folijom i označavanja u skladu s normama ili zahtjevima kupca/prijevoznika ili korištenje stroja za vezanje • U2. A3. K2. Utvrđivanje nedostataka u skladu s normama

U2.A4. Pravila zaštite i sigurnosti

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C1. Nosite prikladnu osobnu zaštitnu opremu (PPE) koju zahtijevaju važeći regionalni propisi	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1 Elementi propisa koji se odnose na sigurnost na radu u prostorima za kondicioniranje i skladištenje.• U2.A4. K2 Uvjeti propisane upotrebe osobne zaštitne opreme.
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C2. Provjerite pravilno funkcioniranje opreme i prijavite sve nepravilnosti.	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1. Utvrđivanje nepravilnosti i kvarova.• U2. A4. K2. Postupci prijavljivanja.
<ul style="list-style-type: none">• U2.A4.C3. Primijenite pravila o sigurnosti u područjima za kondicioniranje i skladištenje, posebno pri rukovanju električnom ili rotirajućom opremom i teškim predmetima.	<ul style="list-style-type: none">• U2. A4. K1 Rizici povezani s električnom opremom.• U2. A4. K2 Rizici povezani s rotirajućom opremom.• U2. A4. K3 Rizici povezani s teškim predmetima• U2. A4. K4 Ostali rizici...• U2. A4. K5. Postupci u nuždi.

UAA3. ULO3. Stavljanje vina na tržište

U3.A1. Primanje kupaca

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C1. Osigurajte da prostor za prodaju na vratima podruma bude čist, uredan i spreman za pružanje usluga u svakom trenutku.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Pravila o higijeni, čistoći i izlaganju/nuđenju proizvoda.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C2. Dočekajte i pozdravite kupce na prijateljski/profesionalan način.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Politike i procedure pružanja usluga kupcima• U3. A1. K2. Standardi pružanja usluga kupcima koji se traže od vinogradarsko-vinarskog gospodarstva.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A1.C3. Komunicirajte s kupcima na profesionalan, učinkovit i ljubazan način u skladu s politikom društva.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A1. K1. Politike i procedure pružanja usluga kupcima• U3. A1. K2. Standardi pružanja usluga kupcima koji se traže od vinarskog gospodarstva.

U3.A2. Predstavljanje vinarskog gospodarstva i njegove proizvodnje.

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C1. Opišite glavne značajke vinograda, specifičnosti društva i glavne crte njihove povijesti.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Regionalna i lokalna povijest vinograda.• U3. A2. K2. Značajke poduzeća.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C2. Ukratko predstavite paletu vina koja se proizvode i njihove specifičnosti.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1 Značajke palete vina.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A2.C3. Na općenit način opišite metode i tehnike proizvodnje vina (od grožđa do boce).	<ul style="list-style-type: none">• U3. A2. K1. Procesi i tehnike proizvodnje vina.

U3.A3. Usluga (priprema za kušanje vina + posluživanje vina)

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U3.A3.C1. Pripremite prostor i opremu potrebnu za kušanje vina.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Postavljanje opreme potrebne za kušanje i postupci za upotrebu.• U3. A3. K1. Zahtjevi i pripremni postupci za upotrebu opreme za kušanje.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A3.C2. Osigurajte da su boce pravilno otvorene i da je vino provjereno.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Postupci i tehnike rukovanja bocama.• U3. A3. K2. Postupci za održavanje kvalitete vina između kušanja.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A3.C3. Natočite uzorke za kušanje čisto i u primjerenim količinama.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A3. K1. Postupci i tehnike rukovanja bocama.

U3.A4. Opisivanje vina

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C1. Opišite glavne karakteristike stilova i sorti vina.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1. Ključne značajke vina: sortna vina, dozrijevanje, čuvanje...
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C2. Identificirajte ključne osjetilne podražaje vina osjetima vida, njuha i okusa.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1 Glavne tehnike i procedure osjetilnog ocjenjivanja vina.
<ul style="list-style-type: none">• U3.A4.C3. Ponudite primjere uparivanja hrane i vina.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A4. K1 Osnovna načela optimalnog uparivanja hrane i vina

U3.A5. Prodaja vina na vratima podruma ili prodaja vina na daljinu

Vještine	Znanje
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C1. Informirajte goste o proizvodima, njihovim cijenama i promotivnim ponudama putem različitih medija.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K2. Osnovne tehnike prodaje vina putem različitih medija (letak, društveni mediji...).
<ul style="list-style-type: none">• U3.A5.C2. Vršite naplatu ručno ili automatski, pod nadzorom ako je potrebno.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. K1. Osnovna pravila plaćanja (gotovina i kartice) i povezani dokumenti (račun, otpremnica...).
<ul style="list-style-type: none">• U3. A5. C3. Pripremite kupčevu narudžbu sukladno otpremnici i tako da bude dostupna.	<ul style="list-style-type: none">• U3. A6. K1. Obrada narudžbe u skladu s potrebama i zahtjevima kupca.• U3. A6. K2. Glavni postupci za povlačenje i isporuku robe.