

СТАНДАРД КВАЛИФИКАЦИЈЕ

1. **Назив квалификације:** Виноградар-винар
2. **Подручје рада:** Пољопривреда, производња и прерада хране
3. **Ниво квалификације:** IV
4. **Сврха квалификације:** Производња лозног садног материјала, заснивање винограда, гајење винове лозе (виноградарска производња), производња вина и винских дестилата (винарска производња), пласман и маркетинг вина и грожђа.
5. **Начин стицања квалификације:**
Квалификација се стиче након успешно завршеног процеса образовања у средњој стручној школи.
6. **Трајање програма:**
Програм средњег стручног образовања за стицање квалификације траје четири године.
7. **Начин провере:**
Достигнутост исхода програма средњег стручног образовања се проверава на матурском испиту који спроводи средња школа.
8. **Заснованост квалификације:**
Квалификација се заснива на опису рада, циљевима стручног образовања и исходима стручног образовања.

8.1. Опис рада

Дужности - стручне компетенције:

- Производња лозног садног материјала
- Заснивање винограда
- Гајење винове лозе (виноградарска производња)
- Производња вина и винских дестилата (Винарска производња)
- Пласман и маркетинг вина и грожђа

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
Производња лозног садног материјала	- Узима узорке земљишта за заснивање матичњака лозних подлога, припрема узорке за анализу; - Прослеђује узорке земљишта за анализу у референтну институцију, чита извештај о резултатима анализе;

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
	<ul style="list-style-type: none"> - Учествоје у избору земљишта за матичњак лозних подлога на основу анализе узорака; - Припрема земљиште за производњу лозног садног материјала; - Учествоје у избору лозне подлоге; - Подиже матичњак лозних подлога: производи резнице лозних подлога; - Подиже сортименски виноград: производи и виоке; - Учествоје у избору виока за калемљење; - Припрема резнице лозне подлоге и виоке за калемљење; - Врши калемљење; - Производи лозни калем: врши стратификацију лозних калемова; припрема прпорке и калемове за садњу; сади лозне калемове и негује калемове у прпорцишту; - Врши вађење, сортирање, класирање, обележавање и паковање лозног калема.
Заснивање винограда	<ul style="list-style-type: none"> - Узима узорке земљишта за заснивање винограда, припрема узорке за анализу; - Прослеђује узорке земљишта за анализу у референтну институцију, чита извештај о резултатима анализе; - Учествоје у избору земљишта за подизање винограда на основу анализе узорака; - Припрема земљиште за заснивање (подизање) винограда: врши чишћење и нивелисање терена, терасирање и дренажање; - Обрађује земљиште (риголовање, мелиоративно ђубрење, мерењавање и означавање места за садњу); - Учествоје у избору подлоге и сорте на основу абиотичких услова (фактора) за гајење винове лозе; - Сади лозне калемове (подиже засаде винове лозе).
Гајење винове лозе (Виноградарска производња)	<ul style="list-style-type: none"> - Обрађује земљиште (ђубрење, орање, прашење); - Негује млади виноград: нега и заштита (ђубрење, наводњавање, култивирање земљишта, формирање основних облика чокота, редовна резидба и резидба винове лозе на зелено); - Врши припрему концентracије раствора хемијских средстава, прскање, орошавање, замагљивање, запрашивање винове лозе – по налогу); - Производи винско, стоно грозђе и грозђе за сушење: врши негу и заштиту винове лозе, грозђа; - Организује и обавља бербу; - Води евиденцију о производњи грозђа.
Производња вина и винских дестилата (Винарска производња)	<ul style="list-style-type: none"> - Припрема опрему и рукује опремом за прераду грозђа и производњу вина и винских дестилата; - Врши пријем грозђа; - Обавља лабораторијске анализе: узима узорке; припрема узорке за анализу; врши анализу узорка; учествује у изради извештаја о резултатима анализе; - Врши прераду грозђа; - Врши контролу процеса и управљања процесом ферментације (по налогу инжењера); - Производи конзервисану и концентрисану ширу, сок од грозђа; - Врши негу младог вина;

Дужности - стручне компетенције	Задаци - јединице компетенција
	<ul style="list-style-type: none"> - Врши чување младог вина; - Врши флаширање вина; - Производи винске дестилате и ракије од грожђа; - Производи винско сирће; - Води евиденцију о производњи вина.
Пласман и маркетинг вина, винских дестилата и грожђа	<ul style="list-style-type: none"> - Врши избор циљне групе за пласман вина, винских дестилата и грожђа; - Врши калкулацију цене вина, винских дестилата и грожђа; - Пакује вино и винске дестилате; - Промовише вино и винске дестилате; - Организује вински туризам.

8.1.1. Екстремни услови под којима се обавља посао са стеченом квалификацијом:

- екстремна температура (*висока, ниска, честе промене и сл.*).

8.1.2. Изложеност ризицима при обављању посла са стеченом квалификацијом:

- ризик од механичких повреда;
- ризик од тровања.

8.2. Циљеви стручног образовања

Циљ стручног образовања за квалификацију ВИНОГРАДАР-ВИНАР је оспособљавање лица за производњу лозног садног материјала, заснивање винограда, гајење винове лозе (виноградарску производњу), производњу вина и винских дестилата (винарску производњу), пласман и маркетинг вина, винских дестилата и грожђа.

Неопходност сталног прилагођавања променљивим захтевима тржишта рада, потребе континуираног образовања, стручног усавршавања, развој каријере, унапређивања запошљивости, усмерава да лица буду оспособљавана за:

- примену теоријских знања у практичном контексту;
- ефикасан рад у тиму;
- преузимање одговорности за властито континуирано учење и напредовање у послу и каријери;
- благовремено реаговање на промене у радној средини;
- препознавање пословних могућности у радној средини и ширем социјалном окружењу;
- примену сигурносних и здравствених мера у процесу рада;
- примену мера заштите животне средине у процесу рада;
- употребу информатичке технологије у прикупљању, организовању и коришћењу информација у раду и свакодневном животу.

8.3. Исходи стручног образовања

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
производи лозни садни материјал	<ul style="list-style-type: none"> - опише начин и поступке избора земљишта за матичњак лозних подлога на основу анализе узорака; - наведе и објасни фазе припреме земљишта; - наведе карактеристике познатих лозних подлога; - објасни начине и поступке избора виока за калемљење; - објасни начине и поступке обављања сортирања, класирања, обележавања и паковања лозног калема. 	<ul style="list-style-type: none"> - учествује у избору земљишта за матичњак лозних подлога на основу анализе узорака; - припрема земљиште: чисти и врши нивелисање и дренирање терена; - припрема матичњаке вегетативних подлога; - врши избор лозне подлоге; - подиже матичњаке лозне подлоге: производи резнице, производи лозне подлоге и виоке и припрема резнице и виоке за калемљење; - врши избор виока за калемљење; - врши калемљење; - производи лозни калем: врши стратификацију лозних калемова, припрема прпорке и калемове за садњу, измерава земљиште за садњу калемова, сади калемове; - сортира, класира, обележава и пакује лозне калемове. 	<ul style="list-style-type: none"> - савесно, одговорно, уредно и правовремено обавља поверене послове; - ефикасно организује време; - испољи позитиван однос према значају спровођења прописа и стандарда који важе у пољопривреди; - испољи позитиван однос према значају функционалне и техничке исправности машина, уређаја и алата које користи при обављању посла; - испољи љубазност и комуникативност у односу према купцима и сарадницима; - буде прилагодљив на промене у раду; - решава проблеме у раду; - испољи иницијативност и предузимљивост; - испољи позитиван однос према професионално-етичким нормама и вредностима.
заснива виноград	<ul style="list-style-type: none"> - опише начин и поступке избора земљишта за заснивање винограда, на основу анализе узорака; - наведе и објасни фазе припреме земљишта за подизање винограда; - објасни начине и поступке избора калема (подлоге и сорте) за гајења винове лозе; - објасни начине и поступке садње винове лозе. 	<ul style="list-style-type: none"> - узима узорке земљишта за заснивање винограда; - припрема узорке за анализу и прослеђује их у референтну институцију; - чита извештај о резултатима анализе; - учествује у избору земљишта за подизање винограда на основу анализе узорака; - припрема земљиште за подизање винограда: врши чишћење и нивелисање терена, терасирање и дренирање; - обрађује земљиште (ђубрење, риголовање, мелиоративно ђубрење, орање, 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
		<p>размеравање и означавање места за садњу);</p> <ul style="list-style-type: none"> - учествује у избору подлоге и сорте на основу абиотичких услова за гајења винове лозе; - сади винову лозу. 	
гаји винову лозу	<ul style="list-style-type: none"> - опише начин и поступке неге младих винограда; - опише начин и поступке неге и заштите винове лозе, садница, грожђа (ђубрење, наводњавање, култивирање земљишта, формирање основних облика чокота, заламање ластара, разређивање грозодова; припрема концентracије раствора хемијских средстава, прскање, орошавање, замагљивање, запрашивање винове лозе); - опише време, начин и поступке бербе грожђа. 	<ul style="list-style-type: none"> - подиже засаде и врши негу младих винограда; - производи винско и стоно грожђе: врши негу и заштиту лозе, садница, грожђа (ђубрење, наводњавање, култивирање земљишта, формирање основних облика чокота, заламање ластара, разређивање грозодова; припрема концентracије раствора хемијских средстава, прскање, орошавање, замагљивање, запрашивање винове лозе); - одреди време бербе грожђа; - организује и обавља бербу; - води евиденцију о производњи грожђа. 	
обавља производњу вина и осталих производа од грожђа	<ul style="list-style-type: none"> - разликује сорте грожђа; - разликује поделу подрума према типу градње и намене; - разликује главне и помоћне просторије подрума; - разликује винске сорте грожђа; - одреди карактеристике винских сорти грожђа који утичу на бербу грожђа; - разликује уређаје и судове за прераду грожђа; - разликује врсте амбалаже за винарску производњу и осталих производа од грожђа; 	<ul style="list-style-type: none"> - одреди квалитет грожђа; - спроводи мере хигијене и техничке заштите у винском подруму (просторија, судова и уређаја) - води евиденцију о пријему грожђа и производњи вина; - одабере одговарајући технолошки процес производње белих, црвених и ружичастих вина; - спроводи обраду, негу и чување вина; - изводи операције пуњења вина у одговарајућу амбалажу; - изводи лабораторијске анализе грожђа, шире и вина; 	

Стручне компетенције	Знања	Вештине	Способности и ставови
По завршеном програму образовања, лице ће бити у стању да:			
	<ul style="list-style-type: none"> - примени законске прописе и „НАССР“ стандард; - разликује остале производе од грозђа; - објасни услове складиштења и транспорта производа; - објасни послове складиштења производа (вина, винских дестилата, сирћа). 	<ul style="list-style-type: none"> - самостално и у тиму обавља послове складиштења; - попуњава и израђује пратећу документацију производа (вина, винских дестилата, сирћа) у складишту; - попуњава и израђује пратећу документацију при отпреми производа из складишта; - води евиденцију о стању производа на залихама. 	
врши пласман и маркетинг вина и грозђа	<ul style="list-style-type: none"> - објасни елементе и начин калкулације производних цена вина и грозђа; - објасни значај и структуру декларације; - наведе врсте и објасни структуру трошкова; - објасни продају и испоруке производа (вина, винских дестилата, сирћа) и грозђа; - наведе потребне евиденције о реализацији продаје производа и грозђа. 	<ul style="list-style-type: none"> - припреми тражене податке за калкулације и формирање цена; - врши калкулацију цене производа (вина, винских дестилата, сирћа) и грозђа - декларише готове производе; - самостално и у тиму обавља послове продаје; - попуњава и израђује пратећу документацију при продаји; - евидентира пословне промене продаје производа; - саставља извештаје о продаји. 	