Vinohradník a vinař / vinohradnice a vinařka (kód: 41-010-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Vinohradník a vinař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Množení révy vinné	3
Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě	3
Péče o pokryv půdy ve vinici	3
Řez révy vinné	3
Zelené ruční práce v plodných vinicích	3
Hnojení révy vinné	3
Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům révy vinné	3
Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace	3
Sklizeň hroznů	3
Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování	3
Kvašení a ošetřování mladých vín	3
Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace	3
Lahvování vína, skladování a distribuce	3
Senzorická analýza vína	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022

Organizační a metodické pokyny

Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.
Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://nsp.cz/jednotka-prace/vinohradnik-a-vinar#zdravotni-zpusobilost).
Vhodné pracovní oblečení zejména pro práci ve sklepním hospodářství v kombinaci s požadavky na hygienu (potravinářská výroba - vyplývá z požadavků HACCP) si zajistí uchazeč sám.
V kompetenci **Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě** v kritériu a) uchazeč vyměří a vytyčí pozemek o rozloze 50 - 100 m^2 . V kritériu b) bude upravovat sazenici podle zadané technologie výsadby, a to rýčem nebo hydrovrtem nebo sazenici upraví pro výsadbu sazečem. V kritériu c) provede zelené práce na 25 keřích révy.
V kompetenci **Péče o pokryv půdy ve vinici** se jedná o plochu závislou na šíři meziřadí v délce 15 - 25 m.
V kompetenci **Řez révy vinné** v kritériu c) se jedná o 25 - 50 keřů.
V kompetenci **Zelené ruční práce v plodných vinicích** se jedná hlavně o zastrkávání letorostů do dvojdrátí, odstranění fazochů nebo osečkování letorostů, prakticky uchazeč předvede činnost na 15 - 25 m délky řádku ve vinici.
V kompetenci **Hnojení révy vinné** je praktické předvedení vymezené délkou řádku 15 - 25 m.
V kompetenci **Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům** je praktické předvedení vymezené délkou řádku vinice na 15 - 25 m. Uchazeč bude pracovat jen s přípravky běžně dostupnými pro malospotřebitele, protože v případě zkoušky ani výuky není toto použití pokládané za „komerční profesní užití přípravků na ochranu rostlin“. Zkoušející také může modelově využít jen ve vodě rozpustné látky, které nepodléhají kontrolám a regulacím například potravinářskou barvou, manganistan draselný a podobně.
V kompetenci **Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace** je praktické předvedení vymezené délkou meziřadí na 15 - 25 m. Volba pohonné jednotky závisí na poloze a sklonu konkrétní vinice.
V kompetenci **Sklizeň hroznů** v kritériu b) se pouze orientačně stanovuje minimální množství na zhruba 100 kg hroznů.
V kompetenci **Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování** v kritériu b) je množství pro úpravy moštu závislé na technologickém vybavení daného výrobce - minimálně je stanoveno na 50 l.
V kompetenci **Kvašení a ošetřování mladých vín** v kritériu b) a v kritériu c) je množství stanoveno na 50 - 100 l. Pro organoleptické zhodnocení kvality vína v kritériu d) budou dodrženy zásady vyplývající z pokynů a norem stanovených pro kompetenci Senzorická analýza vína specifikované v těchto pokynech níže.
V kompetenci **Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace** v kritériu b) je množství stanoveno na 50 - 100 l.
V kompetenci **Lahvování vína, skladování a distribuce** je rozsah v kritériích a) a b) stanoven na 12 lahví.
V kompetenci **Senzorická analýza vína** se jedná o senzorickou zkoušku, která se skládá z dílčích částí, tj. ověřování chuťových, čichových a zrakových schopností osob (uchazečů o zkoušku) pro posuzování vína zejména chuti, vůně, vzhledu, barvy a zákalu. V této souvislosti je třeba respektovat normy týkající se senzorického hodnocení vína ČSN ISO 8586-2,
ČSN ISO 8587:1993, ČSN 56 0032 část 2, dále zajistit, aby víno bylo podáváno do sklenic podle ISO 3591-1977 (E) v množství 50 ml, a to při teplotě 10 - 16 stupňů Celsia
v kritériu a) je povinný tento seznam chorob a vad vína (běžný při senzorických zkouškách): po oxidaci, po těkavých látkách, po myšině, po pelargonii, po plísni, po oxidu siřičitém, netypická pro víno vyrobené z hroznů révy vinné, prázdná, zvodnělá, po korku, netypická, neodpovídající označení, po nežádoucích biologických procesech (např.: autolýza kvasnic, sirka, kvasinky rodu Brettanomycess, mléčné kvašení).
V kritériu b) se v souladu s výše zmíněnými normami využije systém Stobodového hodnocení (a jemu příslušné tabulky v české verzi) vydané mezinárodní unií Enologů (U.I.OE.).

Při přípravě na ověřování kompetencí je zapotřebí respektovat průběh vegetačního roku v zemědělství. Je třeba, podle stavu počasí a vývoje rostlin, kumulovat vše tak, aby jednotlivé kompetence mohly být ověřeny v nejpříhodnějším období. Při ověřování kompetencí formou praktického předvedení je třeba přihlížet především k bezpečnému provádění všech úkonů, ke kvalitě výsledné práce i k časovému hledisku zvládání jednotlivých operací.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Unie zaměstnavatelských svazů ČR
Svaz vinařů ČR
Zahradnická fakulta MENDELU se sídlem v Lednici
Vinařství Foukal Rakvice