Technik vinař (kód: 41-074-M)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Zemědělství a lesnictví (kód: 41)
Týká se povolání: Technik vinohradník a vinař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 4

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Zpracování projektu technologického vybavení vinařského provozu	5
Určování odrůd révy vinné s popisem charakteru vína	4
Řízení sklizně hroznů	4
Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování	4
Lisování hroznů a úprava moštů	4
Kvašení a ošetřování mladých vín	3
Orientace ve způsobech přípravy vín	4
Práce při školení vína	4
Kontrola zrání a výběr vhodné filtrace vína	4
Senzorická analýza vad a chorob vína	4
Lahvování vína, skladování a distribuce	3
Zhodnocení a prezentace vína	4
Vedení vinařské evidence a přihlášení hroznů a vína ke kontrole jakosti	4
Vysvětlení principů produkce biovína	4
Orientace v právních předpisech pro vinařství a v pracovním právu	4
Zhodnocení ekonomiky vinohradnicko-vinařského podniku	4
Řízení a odborné vedení pracovníků zajišťujících rostlinnou výrobu	4

Platnost standardu

Standard je platný od: 01.12.2015 do: 15.03.2021

Kritéria a způsoby hodnocení

Zpracování projektu technologického vybavení vinařského provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit a obhájit projekt technologického vybavení vinařského provozu pro konkrétní podmínky	Ústní obhajoba projektu

Je třeba splnit toto kritérium.

Určování odrůd révy vinné s popisem charakteru vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Určit minimálně 4 odrůdy révy vinné (z 5 předložených) podle vzhledu a chuti hroznů	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Určit minimálně 3 odrůdy révy vinné (z 5 zadaných) podle vzhledu listů a habitusu keře	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat obecný charakter vína určených 5 odrůd	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení sklizně hroznů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Stanovit stupeň zralosti 3 hroznů a v návaznosti určit dobu sklizně (senzoricky a dále za pomoci refraktometru a moštoměru)	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést kvalifikovaný odhad sklizně na ploše 1 ha	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Naplánovat ruční sklizeň bílých hroznů: denní výkon podle výkonu lisu, počet pracovníků, dopravní prostředky, způsob ošetření hroznů	Praktické předvedení
d) Naplánovat mechanizovanou sklizeň modrých hroznů: denní výkon podle sklízeče, potřebné dopravní prostředky, způsob ošetření hroznů	Praktické předvedení
e) Spočítat náklady na mechanizovanou a na ruční sklizeň	Písemné a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést kvalitativní posouzení hroznů ve vinici a při příjmu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Popsat odstopkování a drcení hroznů a jejich výhody a nevýhody	Písemné ověření
c) Vysvětlit síření rozdrcených hroznů	Ústní ověření
d) Popsat přednosti a nedostatky naležení rmutu	Písemné ověření
e) Popsat vliv enzymů, ohřevu a chlazení rmutu	Písemné ověření
f) Provést povolené úpravy moštu před kvašením	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Zjistit hmotnost a cukernatost hroznů, titrovatelné kyseliny a pH moštu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Lisování hroznů a úprava moštů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit princip činnosti různých lisů	Ústní ověření
b) Provést lisování	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat způsoby odkalení moštů	Písemné ověření
d) Popsat možnosti zvýšení cukernatosti moštu a spočítat potřebné množství přídavku cukru podle zadaných údajů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kvašení a ošetřování mladých vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit princip řízeného kvašení	Ústní ověření
b) Provést stáčení, školení a čiření vín	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Stanovit obsah oxidu siřičitého a následně provést zasíření vína	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Organolepticky zhodnotit kvalitu mladého vína	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve způsobech přípravy vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat postup přípravy bílých vín	Písemné ověření
b) Popsat postup přípravy červených vín	Písemné ověření
c) Popsat postup přípravy růžových vín	Písemné ověření
d) Popsat postup přípravy ledového vína	Písemné ověření
e) Popsat postup přípravy slámového vína	Písemné ověření
f) Popsat postup přípravy vína barrique	Písemné ověření
g) Popsat postup přípravy botrytických vín	Písemné ověření
h) Popsat postup přípravy šumivých vín	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Práce při školení vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Stanovit obsah veškerých kyselin ve víně	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Spočítat množství přídavku uhličitanu vápenatého pro odkyselení vína podle zadání	Písemné ověření
c) Provést zvýšení/snížení obsahu kyselin	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat princip biologického odbourávání kyselin	Písemné ověření
e) Popsat problematiku krystalických zákalů a navrhnout jejich řešení	Písemné ověření
f) Popsat metody stanovení bílkovin v nevyčiřeném víně s bílkovinami a navrhnout zásah	Písemné a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola zrání a výběr vhodné filtrace vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit technologie zrání vína v tancích, sudech a lahvích	Písemné ověření
b) Připravit víno před filtrací	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat druhy filtrů a jejich vhodnost použití	Písemné ověření
d) Uvést deskový filtr a křemelinový filtr do provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Dodržovat zásady sanitace a hygieny provozu	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Senzorická analýza vad a chorob vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní vady a choroby vína, způsob jejich předcházení a jejich možné nápravy	Písemné ověření
b) Rozpoznat základní vady a choroby vína v minimálně 5 vzorcích	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Lahvování vína, skladování a distribuce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit a prakticky předvést postup při lahvování vína ručně a pomocí menší lahvovací linky	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést adjustaci a balení vína včetně expedice	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit zásady skladování vína	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhodnocení a prezentace vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit systémy hodnocení vína včetně předkládání vzorků	Písemné ověření
b) Provést hodnocení jednoho konkrétního vína 100-bodovým systémem včetně slovní charakteristiky vína	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Navrhnout doporučení pro další zacházení s vínem a jeho cenu	Písemné ověření
d) Prezentovat zhodnocené víno veřejnosti popisnou metodou	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení vinařské evidence a přihlášení hroznů a vína ke kontrole jakosti

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provedení zápisů enologických postupů do Vinařské evidence	Praktické předvedení
b) Provedení hlášení do Registru vinic a Vinařskému fondu	Praktické předvedení
c) Popsat přihlášení hroznů pro vína s přívlastkem ke kontrole	Ústní ověření
d) Popsat přihlášení jakostního vína a vína s přívlastkem k zatřídění	Ústní ověření
e) Popsat přihlášení k zatřídění vína VOC (vína originální certifikace)	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vysvětlení principů produkce biovína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat odlišnosti produkce biovína oproti konvenčnímu vínu, uvést platné předpisy	Písemné a ústní ověření
b) Vyjmenovat kontrolní organizace a svazy pro ekologické zemědělství a vinařství	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Orientace v právních předpisech pro vinařství a v pracovním právu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat princip předpisů EU pro přípravu vína a jeho značení	Písemné ověření
b) Popsat podstatu vinařského zákona ČR, zejména kategorie jakosti vína a postupy jejich dosažení	Písemné ověření
c) Vysvětlit pracovně právní předpisy ČR	Ústní ověření
d) Vyplnit knihu Vinařská evidence za vinohradnicko-vinařský podnik včetně nahlášení změn ve výsadbách vinic do registru vinic a hlášení o produkci vína	Praktické předvedení
e) Vysvětlit kritické body HACCP	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhodnocení ekonomiky vinohradnicko-vinařského podniku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat příjmy a náklady vinohradnicko-vinařského podniku, možnosti jejich řízení, daně, dotace	Písemné a ústní ověření
b) Ekonomicky vyhodnotit vybraný vinohradnicko-vinařský podnik	Písemné ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Řízení a odborné vedení pracovníků zajišťujících rostlinnou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a vysvětlit hlavní druhy dokumentů používaných v pracovně právní oblasti	Ústní ověření
b) Popsat zpracování prvotních dokladů pro mzdové účetnictví podniku	Písemné a ústní ověření
c) Navrhnout plán odborných školení a kvalifikačních zkoušek podřízených pracovníků	Praktické předvedení
d) Popsat a vysvětlit využití vnitropodnikových kalkulací v rostlinné výrobě	Ústní ověření
e) Popsat spolupráci s dalšími vedoucími a výkonnými pracovníky při denním rozdělování prací a následnou kontrolu provedených prací	Ústní ověření
f) Navrhnout systém motivačního odměňování podřízených pracovníků v konkrétních podmínkách	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Prokázat znalost právních předpisů týkající se BOZP a požární ochrany, dodržovat je a kontrolovat jejich dodržování u podřízených pracovníků v podniku.	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Uvést základní povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	Ústní ověření
i) Popsat první pomoc při způsobení úrazu nebo ohražení zdraví	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=30694&kod_sm1=26).

Při přípravě na ověřování kompetencí je zapotřebí respektovat průběh stavu zpracování vína. Je vhodné kumulovat vše tak, aby jednotlivé kompetence mohly být ověřeny v nejpříhodnějším období. Současně je vhodné při jejich ověřování postupovat od jednodušších ke komplikovanějším.
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.
Uchazeč musí mít nejméně středoškolské vzdělání zakončené maturitní zkouškou, rok praxe ve vinařství a řidičský průkaz skupiny B. Dále musí mít zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.Musí předložit posudek z předešlého odborného zaměstnání nebo potvrzení o absolvované praxi.

Součástí zkoušky je obhajoba projektu technologického vybavení zpracovatelského provozu, který se zpracovává před zkouškou:
Autorizovaná osoba zadá uchazeči vypracování projektu technologického vybavení nejméně 30 dnů před konáním zkoušky. Zpracovaný projekt přinese s sebou ke zkoušce, kde jej bude ústně obhajovat.
Zadání obsahuje plochu vlastních vinic podniku osázených bílými a modrými odrůdami, způsob jejich sklizně (ručně, mechanizovaně), plánovaný nákup dalších hroznů, plánované množství produkce růžového vína, podíl lahvového vína na celkové produkci vína.
Uchazeč v projektu uvede návrh jednotlivých částí zpracovatelské linky (obecně, nikoliv konkrétní firemní výrobky), jejich výkonnost a orientační cenu. Rovněž orientační náklady na roční provoz včetně použitých spotřebních materiálů, energií a mzdových nákladů. Dále uvede předpokládané roční příjmy z prodeje vína a cenu vstupujících hroznů.
Přibližný čas strávený při řešení projektu se předpokládá ve výši 8 - 10 hodin.
U kompetence ***Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování v kritériu*** *a) bude provedeno procentické stanovení plísní Botrytis cinerea, cukernatosti, pH a stanovení obsahu kyseli vinné a jablečné.*

Výsledné hodnocení

Zkoušející hodnotí uchazeče zvlášť pro každou kompetenci a výsledek zapisuje do záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Výsledné hodnocení pro danou kompetenci musí znít „splnil“ nebo „nesplnil“ v závislosti na stanovení závaznosti, resp. nezávaznosti jednotlivých kritérií u každé kompetence. Výsledné hodnocení zkoušky zní buď „vyhověl“, pokud uchazeč splnil všechny kompetence, nebo „nevyhověl“, pokud uchazeč některou kompetenci nesplnil. Při hodnocení „nevyhověl“ uvádí zkoušející vždy zdůvodnění, které uchazeč svým podpisem bere na vědomí.

Počet zkoušejících

Zkouška probíhá před zkušební komisí složenou ze 2 členů, kteří jsou autorizovanými fyzickými osobami s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci nebo autorizovanými zástupci autorizované podnikající fyzické nebo právnické osoby s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci.

Požadavky na odbornou způsobilost autorizované osoby, resp. autorizovaného zástupce autorizované osoby

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby musí splňovat nejméně následující požadavek:

Vysokoškolské bakalářské nebo magisterské vzdělání v oboru zemědělství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti vinařství nebo ve funkci vysokoškolského či středoškolského učitele, z toho minimálně jeden rok v období posledních pěti let před podáním žádosti o autorizaci.

Další požadavky:

- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, která nemá odbornou kvalifikaci pedagogického pracovníka podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nebo nemá odbornou kvalifikaci podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, nebo praxi v oblasti vzdělávání dospělých (včetně praxe z oblasti zkoušení), nebo nemá osvědčení o profesní kvalifikaci 75-001-T Lektor dalšího vzdělávání, musí být absolventem přípravy zaměřené zejména na praktickou aplikaci části první, hlavy III a IV zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) ve znění pozdějších předpisů, a přípravy zaměřené na vzdělávání a hodnocení dospělých s důrazem na psychologické aspekty zkoušení dospělých v rozsahu minimálně 12 hodin.
- Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, musí být schopna organizačně zajistit zkušební proces včetně vyhodnocení na PC a vydání jednotného osvědčení (stačí doložit čestným prohlášením).

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost předložením dokladu nebo souboru dokladů o získání odborné způsobilosti autorizujícímu orgánu nebo jiným postupem stanoveným autorizujícím orgánem.

Žádost o autorizaci naleznete na stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Vinice
- Odpovídající vybavení provozovny příslušnou technologií pro zpracování hroznů a produkci vína, např. mlýnkoodzrňovač, lis, čerpadlo rmutové, peristaltické, rotační, filtr vložkový, vakuový, sud dřevěný, kovový tank
- Vybavení technologickými stavbami, např. sklep, sklad, nebo další technologické celky
- Zařízení pro zjištění hmotnosti, cukernatosti, pH a titrovatelných kyselin hroznů, moštů a vína, zařízení pro stanovení oxidu siřičitého ve víně, zařízení pro vážení uhličitanu vápenatého, zařízení pro dávkování oxidu siřičitého
- Oxid siřičitý, uhličitan vápenatý, kyselina vinná, filtrační desky, křemelina, přípravky pro sanitaci provozu a provozního zařízení

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Pokud žadatel bude při zkouškách využívat materiálně-technické vybavení jiného subjektu, přiloží k žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace smlouvu (popřípadě smlouvy) umožňující jeho užívání nejméně po dobu 5 let ode dne podání žádosti o udělení nebo prodloužení platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Celková doba přípravy na zkoušku (včetně případných časů, kdy se uchazeč připravuje během zkoušky) je 15 až 30 minut. Do doby přípravy na zkoušku se nezapočítává doba na seznámení uchazeče s pracovištěm a s požadavky BOZP a PO.

Doba pro vykonání zkoušky

Celková doba trvání vlastní zkoušky (bez času na přestávky a na přípravu) je 9 až 12 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů. Součástí zkoušky je projekt technologického vybavení zpracovatelského provozu, který se však zpracovává předem a potřebný čas k jeho zpracování není započten do doby trvání zkoušky.

.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí standard profesní kvalifikace připravila SR pro zemědělství, ustavená a licencovaná pro tuto činnosti HK ČR a SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Národní vinařské centrum, o. p. s.
Vinselekt Michlovský, a. s.
Svaz vinařů ČR