

## Technik vinař (kód: 41-074-M)

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

## 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](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 zvládnutí 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 plísňí *Botrytis cinerea*, cukernatosti, pH a stanovení obsahu kyselí vinné a jablečné.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační 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