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

Kritéria a způsoby hodnocení

Množení révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést základní způsoby vegetativního rozmnožování révy vinné	Praktické předvedení
b) Vysvětlit princip stratifikace a dopěstování révových sazenic	Ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit půdu před výsadbou, vytyčit a vyměřit pozemek	Praktické předvedení
b) Upravit a vysadit sazenici podle požadované technologie a zdůvodnit zvolený postup	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést zelené práce v prvním roce po výsadbě a prováděnou práci zdůvodnit	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Péče o pokryv půdy ve vinici

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést ošetření porostu v meziřadí vinice a zdůvodnit význam mulčování, sečení, výsevu a válcování	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Řez révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zdůvodnit potřebu odpovídajícího vedení a správného řezu u révy	Ústní ověření
b) Zvolit odpovídající způsob řezu v závislosti na stáří a zdravotním stavu vinice a volbu zdůvodnit	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Provést řez révy podle způsobu vedení keře, odrůdy, resp. dalších faktorů v období vegetačního klidu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zelené ruční práce v plodných vinicích

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést ošetření keřů révy vinné ve vinici a zdůvodnit potřebu jednotlivých pěstitelských zásahů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

Hnojení révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit hnojení a vyjmenovat hnojiva používaná u révy vinné	Ústní ověření
b) Hnojit vinice pevnými a kapalnými průmyslovými hnojivy	Praktické předvedení
c) Hnojit vinice organickými hnojivy	Praktické předvedení
d) Uvést a vysvětlit zásady bezpečné práce při manipulaci s hnojivy	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit technologický postup při míchání a aplikaci chemických látek	Ústní ověření
b) Připravit ochranný postřik v požadované koncentraci	Praktické předvedení
c) Provést postřik révy vinné proti chorobám a škůdcům	Praktické předvedení
d) Uvést a vysvětlit bezpečnostní předpisy při manipulaci s chemickými látkami	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zapojit kultivátor za traktor, malotraktor nebo jinou pohonnou jednotku a kultivovat meziřadí vinice	Praktické předvedení

Je třeba splnit toto kritérium.

Sklizeň hroznů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Stanovit stupeň zralosti hroznů a podle toho orientačně stanovit dobu sklizně	Praktické předvedení
b) Ošetřit odpovídajícím způsobem hrozny moštových odrůd a dopravit je ke zpracovateli	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Převzít hrozny ve zpracovatelském závodě	Praktické předvedení
b) Provést povolené úpravy moštu před kvašením	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Kvašení a ošetřování mladých vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit princip kvašení a řízeného kvašení	Ústní ověření
b) Provést stáčení a školení mladých vín, čiření vín a vysvětlit prováděné operace	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Stanovit orientačně oxid siřičitý a následně provést zasíření vína	Praktické předvedení
d) Organolepticky zhodnotit kvalitu vína	Praktické předvedení a ústní hodnocení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat technologii zrání vína	Ústní ověření
b) Připravit víno před filtrací a vysvětlit provedené činnosti	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést filtry do provozu a popsat jednotlivé úkony a význam filtrace	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Dodržovat a popsat zásady sanitace a hygieny provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Lahvování vína, skladování a distribuce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Předvést a vysvětlit postup při lahvování vína	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést adjustaci a balení vína včetně distribuce	Praktické předvedení
c) Vysvětlit princip skladování vína	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Senzorická analýza vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a charakterizovat choroby a vady vína, provést jejich identifikaci	Ústní ověření a praktické předvedení
b) Vysvětlit systémy hodnocení vína včetně předkládání vzorků	Ústní ověření

Je třeba splnit obě 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), 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.

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 jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce 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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou se zaměřením na zahradnictví, vinohradnictví nebo vinařství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti vinařství a vinohradnictví.
b) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na zahradnictví, vinohradnictví nebo vinařství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku nebo praktického vyučování v oblasti vinařství a vinohradnictví.
c) Profesní kvalifikace 41-073-M Technik vinohradník / technička vinohradnice a profesní kvalifikace 41-074-M Technik vinař / technička vinařka a střední vzdělání s maturitní zkouškou a 5 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství.

Žadatel o udělení autorizace prokazuje splnění požadavků na odbornou způsobilost autorizujícímu orgánu, a to předložením dokladu nebo dokladů o získání odborné způsobilosti v souladu s hodnoticím standardem této profesní kvalifikace, nebo takovým postupem, který je v souladu s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu této profesní kvalifikace autorizujícím orgánem stanoven.

Žádost o udělení autorizace naleznete na internetových stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Vinohradnická mechanizace, stroje a ruční nářadí - traktor nebo malotraktor, kultivátor, mulčovač, drtič, osečkovač, postřikovač, ometač kmínků, odlisťovač.
- Vybavení technologickými stavbami včetně skladu pro rostlinný materiál.
- Technologické vybavení vinařského podniku (sklepní hospodářství) - sudy a nerezové nádoby, skleněné demižony, mlýnkoodzrňovač, lis, čerpadla, filtry, chlazení, plnicí zařízení, zátkovačka, popřípadě plnicí linka, sanitační stanice CIP (Clean-In-Place),
- Odpovídající sortiment rostlin příslušného stáří nebo rozpěstovanosti révy vinné minimálně 1 ha registrovaného (ÚKZÚZ) vinohradu a alespoň 5 odrůd révy.
- Vybavení pomůckami (OOPP) a technologiemi nezbytnými k zajištění požadavků BOZP ve vinařském podniku.

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnoticím standardu pro účely zkoušky. Zajištění vhodných prostor pro provádění zkoušky prokazuje žadatel odpovídajícím dokladem (např. výpis z katastru nemovitostí, nájemní smlouva, dohoda) umožňujícím jejich užívání po dobu platnosti autorizace.

Doba přípravy na zkoušku

Uchazeč má nárok na celkovou dobu přípravy na zkoušku v trvání 60 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 jednoho uchazeče (bez času na přestávky a na přípravu) je 9 až 13 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů. Termín vykonání zkoušky je závislý na průběhu vegetačního období.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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