

## Vinohradník-vinař (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: 28.01.2014 do: 14.03.2020

## 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 (rýčem, hydrovrtem, úprava sazenice pro výsadbu sazečem)	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 (výsev, mulčování, sečení, válcování) a zdůvodnit význam jednotlivých činností	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	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 (např. zastrkávání letorostů do dvojdrátí, odstranění fazochů, osečkování letorostů) a zdůvodnit potřebu jednotlivých pěstitelských zásahů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit toto kritérium.

### Hnojení révy vinné

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Hnojit vinice pevnými a kapalnými průmyslovými hnojivy	Praktické předvedení
b) Hnojit vinice organickými hnojivy	Praktické předvedení
c) Dodržet 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) Dodržet všechny 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 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	Ústní ověření a praktické předvedení stáčení
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	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést filtry do provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Dodržovat 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) Vysvětlit a prakticky předvést postup při lahvování vína	Ústní ověření a praktické předvedení
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). Zdravotní způsobilost je vyžadována (odkaz na povolání v NSP - [http://katalog.nsp.cz/karta\\_p.aspx?id\\_jp=1&kod\\_sm1=26](http://katalog.nsp.cz/karta_p.aspx?id_jp=1&kod_sm1=26)).

Při přípravě na ověřování kompetencí je zapotřebí respektovat průběh vegetačního roku v zemědělství. Je vhodné, podle stavu počasí a vývoje rostlin, 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.

### 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 musí splňovat jednu z následujících variant požadavků:

- a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oboru vinohradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti zahradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti zahradnictví nebo ve funkci učitele odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na zahradnictví, vinohradnictví nebo vinařství a alespoň 5 let odborné praxe v řídicích činnostech v oblasti vinohradnictví nebo vinařství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo odborného výcviku, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou let před podáním žádosti o autorizaci.
- d) Profesionální kvalifikace vinohradník-vinař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a 8 let odborné praxe v oblasti vinohradnictví nebo vinařství, z toho minimálně jeden rok v období posledních dvou 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 ČR, [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz).

### **Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky**

- Odpovídající vybavení provozovny příslušnou vinohradnickou mechanizací, stroji a ručním nářadím
- Vybavení technologickými stavbami, např. sklep, sklad, nebo další technologické celky
- Technologické vybavení vinařského podniku (sklepní hospodářství)
- Odpovídající sortiment rostlin příslušného stáří nebo rozpěstovanosti révy vinné
- Vhodné pracovní oblečení
- Předpoklady pro plnění požadavků BOZP

K žádosti o udělení autorizace žadatel přiloží seznam svého materiálně-technického vybavení dokládající soulad s požadavky uvedenými v hodnotícím 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. Termín vykonání zkoušky je závislý na průběhu vegetačního období.

## **Autoři standardu**

### **Autoři hodnotícího standardu**

Hodnotící standard připravila SR pro zemědělství ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Národní vinařské centrum, o. p. s., Valtice

Svaz vinařů, Velké Bílovice

Vinselekt Michlovský, a. s.