

## Technik vinař / technička vinařka (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
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: 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.

Autorizovaná osoba, resp. autorizovaný zástupce autorizované osoby, je oprávněna předčasně ukončit zkoušku, pokud vyhodnotí, že v důsledku činnosti uchazeče bezprostředně došlo k ohrožení nebo bezprostředně hrozí nebezpečí ohrožení zdraví, života a majetku či životního prostředí. Zdůvodnění předčasného ukončení zkoušky uvede AOs do Záznamu o průběhu a výsledku zkoušky. Uchazeč může ukončit zkoušku kdykoliv v jejím průběhu, a to na vlastní žádost.

Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na jednotku práce v NSP: <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/technik-vinohradnik-a-vin>).

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.

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.

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 uchazeč přinese s sebou ke zkoušce, kde jej bude prezentovat a ústně obhajovat. Zadání projektu 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.

V kompetencích, v nichž jsou posuzovány vzorky vína, se jedná o sensorické zkoušky, které se skládají 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 sensorického hodnocení vína ČSN ISO 8586-2, ČSN ISO 8587:1993, ČSN 56 0032 část 2.

V kompetenci **Řízení sklizně hroznů** se v kritériu a) se stanovení stupně zralosti provede nejprve sensoricky a následně se pomocí refraktometru a moštoměru použije 10 hroznů. V kritériu b) se provede odhad na plochu 1 ha a následně přepočte na zadanou rozlohu. V kritériu c) a a d) se zohlední podle zadání nebo situace konkrétního podniku: denní výkon podle lisu, počet pracovníků, dopravní prostředky, způsob ošetření hroznů, denní výkon podle sklizeče, potřebné dopravní prostředky apod. V kritériu e) bude postup obdobný jako u kritéria b), náklady se spočítají na 1 ha a následně převedou na zadanou plochu.

V kompetenci **Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování** se v kritériu a) posoudí zdravotní stav. Bude provedeno procentické stanovení plísni a refraktometricky cukernatost. V kritériu d) bude rozsah provedení stanoven na jednu nádobu, kterou provoz používá (10-100 l), neboť objem nádoby při výpočtu a provedení úpravy příliš nehraje roli. V kritériu e) je rozsah stanoven jedním vzorkem, jehož objem v závislosti na použitých technologiích bude 0,2 - 0,7 l, případně i 1 l. V kritériu f) se lisování provede při jednom naplnění lisu, v závislosti na použitém lisu (tedy u 60-1000 kg). V kritériu g) se výpočet provede na 100 l a následně přepočítá podle velikosti zadané nádoby.

V kompetenci **Kvašení a ošetřování mladých vín** je rozsah praktického provedení odvozen od použitých technologií v daném provozu. Výpočty jsou prováděny na 100 l a následně přepočteny podle skutečné velikosti nádob v konkrétním provozu. V kritériu d) ke zhodnocení postačí vzorek 0,02 l.

V kompetenci **Práce při školení vína** se vzorkem rozumí 0,2 l, výpočty se provádí na 100 l s následným převodem na nádoby používané v podniku a při provedení úprav vína je rozsah zkoušky vymezen jednou v podniku používanou nádobou.

V kompetenci **Kontrola zrání a výběr vhodné filtrace vína** se v kritériu b) jedná o minimálně 50 l vína.

V kompetenci **Senzorická analýza vad a chorob vína** v kritériu b) budou využity k poznání základní vady po oxidaci, po těkavých látkách, po myšíně, 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 *Brettanomyces*, mléčné kvašení).

V kompetenci **Lahvování vína, skladování a distribuce** je rozsah praktického předvedení vymezen 12 lahvemi.

V kompetenci **Zhodnocení a prezentace vína** v kritériu b) se v souladu s výše zmíněnými normami použije Standardní stobodové hodnocení (a jemu příslušné tabulky v české verzi) vydané mezinárodní unií Enologů (U.I.O.E.). Kritérium ad c) bude plněno ve vazbě na předchozí dvě kritéria této kompetence.

## **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:

Svaz vinařů ČR

Unie zaměstnavatelských svazů ČR

Česká zemědělská univerzita v Praze

Zahradnická fakulta MENDELU se sídlem v Lednici