Technik vinař / technička vinařka (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
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 zvládání 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 senzorické 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 senzorického 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 senzoricky 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 sklízeče, 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 plísní 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 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 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.OE.). 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