Technik vinař (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
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).

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 zvládání 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 plísní Botrytis cinerea, cukernatosti, pH a stanovení obsahu kyseli 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