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
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: 15.01.2021 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Zpracování projektu technologického vybavení vinařského provozu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zpracovat projekt technologického vybavení vinařského provozu připraveného pro konkrétní podmínky	Praktické předvedení

Je třeba splnit toto kritérium.

Určování odrůd révy vinné s popisem charakteru vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Určit minimálně 4 odrůdy révy vinné z 5 předložených, a to podle vzhledu a chuti hroznů, a slovně definovat charakter určené odrůdy	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Určit minimálně 3 odrůdy révy vinné z 5 zadaných, a to podle vzhledu listů a habitusu keře, a slovně definovat charakter určené odrůdy	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat obecný charakter vína určených 5 odrůd	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Řízení sklizně hroznů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Stanovit stupeň zralosti s využitím 10 hroznů a v návaznosti určit a zdůvodnit dobu sklizně	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést a zdůvodnit odhad sklizně	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Naplánovat ruční sklizeň bílých hroznů: denní výkon podle výkonu lisu, počet pracovníků, dopravní prostředky, způsob ošetření hroznů	Praktické předvedení
d) Naplánovat mechanizovanou sklizeň modrých hroznů: denní výkon podle sklízeče, potřebné dopravní prostředky, způsob ošetření hroznů	Praktické předvedení
e) Spočítat, zdůvodnit a porovnat náklady na mechanizovanou a na ruční sklizeň	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést kvalitativní posouzení hroznů ve vinici a při příjmu	Praktické předvedení
b) Popsat zpracování hroznů	Písemné ověření
c) Popsat naležení rmutu, vliv chlazení, ohřevu a enzymů a zhodnotit přednosti a nedostatky těchto technologických postupů	Písemné ověření
d) Provést a popsat povolené úpravy moštu před kvašením	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Zjistit cukernatost hroznů, titrovatelné kyseliny a pH moštu a vysvětlit způsob a smysl měření	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Vysvětlit princip činnosti různých lisů a provést lisování	Praktické předvedení a ústní ověření
g) Popsat způsoby odkalení moštů a možnosti zvýšení cukernatosti moštu po lisování a spočítat potřebné množství přídavku cukru podle zadaných údajů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kvašení a ošetřování mladých vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit princip řízeného kvašení	Ústní ověření
b) Provést a slovně popsat smysl stáčení, školení a čiření vín	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Stanovit obsah oxidu siřičitého, následně provést zasíření vína a vysvětlit důvody citlivé aplikace	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Senzoricky zhodnotit kvalitu mladého vína a slovně toto hodnocení zdůvodnit	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Orientace ve způsobech přípravy vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat postup přípravy bílých vín	Písemné ověření
b) Popsat postup přípravy červených vín	Písemné ověření
c) Popsat postup přípravy růžových vín	Písemné ověření
d) Popsat postup přípravy ledového vína	Písemné ověření
e) Popsat postup přípravy slámového vína	Písemné ověření
f) Popsat postup přípravy vína barrique	Písemné ověření
g) Popsat postup přípravy botrytických vín	Písemné ověření
h) Popsat postup přípravy šumivých vín	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Práce při školení vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Stanovit titračně na zadaném vzorku obsah veškerých kyselin ve víně	Praktické předvedení
b) Spočítat množství přídavku uhličitanu vápenatého pro odkyselení vína podle zadání	Praktické předvedení
c) Provést zvýšení/snížení obsahu kyselin a zdůvodnit postup i důvody	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Popsat princip biologického odbourávání kyselin	Písemné ověření
e) Popsat problematiku krystalických zákalů a navrhnout jejich řešení	Písemné ověření
f) Popsat metody stanovení bílkovin v nevyčiřeném víně s bílkovinami a navrhnout zásah	Písemné ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Kontrola zrání a výběr vhodné filtrace vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit technologie zrání vína v tancích, sudech a lahvích	Písemné ověření
b) Připravit víno před filtrací a zdůvodnit zvolený postup	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat druhy filtrů a jejich vhodnost použití	Písemné ověření
d) Uvést deskový filtr do provozu a popsat, co nelze opomenout	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Vysvětlit zásady sanitace a hygieny provozu	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Senzorická analýza vad a chorob vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat základní vady a choroby vína, způsob jejich předcházení a jejich možné nápravy	Písemné ověření
b) Rozpoznat a popsat základní vady a choroby vína v 5 vzorcích	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Lahvování vína, skladování a distribuce

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit a prakticky předvést postup při ručním lahvování vína	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Provést adjustaci a balení vína včetně expedice a slovně doplnit další možnosti těchto úkonů	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Vysvětlit zásady skladování vína	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhodnocení a prezentace vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit systémy hodnocení vína včetně předkládání vzorků	Písemné ověření
b) Provést hodnocení jednoho konkrétního vína "100bodovým systémem", včetně slovní charakteristiky vína, a okomentovat úskalí vlastního hodnocení	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Prezentovat zhodnocené víno	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení vinařské evidence a přihlášení hroznů a vína ke kontrole jakosti

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zapsat enologické postupy do Vinařské evidence	Praktické předvedení
b) Provést hlášení do Registru vinic a Vinařskému fondu	Praktické předvedení
c) Popsat přihlášení hroznů pro vína s přívlastkem ke kontrole	Ústní ověření
d) Popsat přihlášení jakostního vína a vína s přívlastkem k zatřídění	Ústní ověření
e) Popsat přihlášení k zatřídění vína VOC - víno originální certifikace	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vysvětlení principů produkce biovína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat odlišnosti produkce biovína oproti konvenčnímu vínu, uvést platné předpisy	Písemné ověření
b) Vypsat kontrolní organizace a svazy pro ekologické zemědělství a vinařství	Písemné ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Orientace v právních předpisech pro vinařství a v pracovním právu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat princip předpisů EU pro přípravu vína a jeho značení	Písemné ověření
b) Popsat podstatu vinařského zákona ČR, zejména kategorie jakosti vína a postupy jejich dosažení	Písemné ověření
c) Vyplnit podle zadání knihu Vinařská evidence za vinohradnicko-vinařský podnik, včetně nahlášení změn ve výsadbách vinic do registru vinic a hlášení o produkci vína	Praktické předvedení
d) Vysvětlit kritické body HACCP	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Zhodnocení ekonomiky vinohradnicko-vinařského podniku

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Popsat příjmy a náklady vinohradnicko-vinařského podniku, zdanění, dotace	Písemné ověření
b) Ekonomicky podle předložených podkladů vyhodnotit vybraný vinohradnicko-vinařský podnik	Praktické předvedení

Je třeba splnit obě kritéria.

Řízení a odborné vedení pracovníků zajišťujících rostlinnou výrobu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vyjmenovat a vysvětlit hlavní druhy dokumentů používaných v pracovně právní oblasti	Ústní ověření
b) Popsat zpracování prvotních dokladů (podkladů) pro mzdové účetnictví podniku	Ústní ověření
c) Navrhnout plán odborných školení a kvalifikačních zkoušek podřízených pracovníků	Praktické předvedení
d) Popsat a vysvětlit využití vnitropodnikových kalkulací v rostlinné výrobě	Ústní ověření
e) Popsat spolupráci s dalšími vedoucími a výkonnými pracovníky při denním rozdělování prací a následnou kontrolu provedených prací	Ústní ověření
f) Navrhnout systém motivačního odměňování podřízených pracovníků v konkrétních podmínkách	Praktické předvedení
g) Prokázat znalost právních předpisů týkající se BOZP a požární ochrany, dodržovat je a kontrolovat jejich plnění u podřízených pracovníků v podniku	Praktické předvedení a ústní ověření
h) Uvést základní povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	Ústní ověření
i) Popsat první pomoc při způsobení úrazu nebo ohrožení zdraví	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna 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.

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.

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 zkušební komisí složenou ze 2 členů, kteří jsou autorizovanými fyzickými osobami s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci nebo autorizovanými zástupci 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 tento požadavek:
Vysokoškolské bakalářské nebo magisterské vzdělání se zaměřením na vinohradnictví, vinařství nebo zahradnictví nebo potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti vinařství nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele praktického vyučování nebo učitele odborného výcviku v oblasti vinohradnictví a vinařství, potravinářství nebo zahradnictví.

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, může 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.

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 stránkách autorizujícího orgánu: Ministerstvo zemědělství, www.eagri.cz.

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- Vinice o rozloze minimálně 5 ha se zastoupením minimálně pěti odrůd révy vinné a z toho minimálně jedné červené odrůdy
- Odpovídající vybavení provozovny příslušnou technologií pro zpracování hroznů a produkci vína: mlýnkoodzrňovač, lis, čerpadlo rmutové, peristaltické, rotační, filtr vložkový, vakuový, sud dřevěný, kovový tank
- Vybavení technologickými stavbami, např. sklep, sklad nebo další technologické celky
- Zařízení pro zjištění hmotnosti, cukernatosti, pH a titrovatelných kyselin hroznů, moštů a vína, zařízení pro stanovení oxidu siřičitého ve víně, zařízení pro vážení uhličitanu vápenatého, zařízení pro dávkování oxidu siřičitého
- Oxid siřičitý, uhličitan vápenatý, kyselina vinná, filtrační desky, křemelina, přípravky pro sanitaci provozu a provozního zařízení

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 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 jednoho uchazeče (bez času na přípravu a přestávky) je 9 až 12 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška musí být rozložena do více dnů. Doba trvání písemné části zkoušky jednoho uchazeče je 240 minut.

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:
Svaz vinařů ČR
Unie zaměstnavatelských svazů ČR
Česká zemědělská univerzita v Praze
Zahradnická fakulta MENDELU se sídlem v Lednici