Vinař/vinařka (kód: 29-060-H)

Autorizující orgán: Ministerstvo zemědělství
Skupina oborů: Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29)
Týká se povolání: Vinař
Kvalifikační úroveň NSK - EQF: 3

Odborná způsobilost

Název	Úroveň
Příjem surovin, posuzování jakostních parametrů vinných hroznů	3
Obsluha zařízení pro výrobu tichých vín	3
Obsluha zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín	3
Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín	3
Provádění odběru vzorků při výrobě vína pro laboratorní analýzu	3
Příprava surovin pro výrobu vín	3
Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení	3
Skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů	3
Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína	3
Provozní senzorická analýza vína při výrobě vína	3
Vedení vinařské evidence	3
Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě vín, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3

Platnost standardu

Standard je platný od: 12.09.2023

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.

Zdravotní způsobilost pro vykonání zkoušky je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP – https://www.nsp.cz/jednotka-prace/konzervar#zdravotni-zpusobilost).

Ověření všech kompetencí se provádí v reálném provozu, nikoliv v modelovém prostředí. Minimální množství suroviny a kapacita zařízení jsou řádově jednotky tun. Zkoušku je možné provádět pouze ve zpracovatelské sezóně.

Ověřování bude spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě vín.
Při ověřování kompetence "Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín" kritéria a) uchazeč provede stanovení stupně prokvašení pomocí hustoměru na 300 ml vzorku kvasícího moštu.
Při ověřování kompetence "Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín" kritéria c) uchazeč stanoví siřičitany titračně (jodometricky).
Při ověřování kompetence "Příprava surovin pro výrobu vín" kritéria a) uchazeč připraví minimálně dva čiřicí prostředky v množství podle pokynů AOs.
Při ověřování kompetence "Příprava surovin pro výrobu vín" kritéria b) uchazeč připraví minimálně dva prostředky pro síření vín podle pokynů AOs.
Při ověřování kompetence "Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení" kritéria b) nastaví uchazeč výrobní zařízení podle pokynů AOs, zejména lis, dopravní cesty – ventily a čerpadla, myčka, plnicí a uzavírací stroj.
Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející dále sleduje dodržování BOZP, PO a hygienicko-sanitačních principů, které jsou podmínkou pro zajištění kvality vína.
Při hodnocení je posuzováno rovněž hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládání jednotlivých operací.

Autoři standardu

Autoři kvalifikačního standardu

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR a SP ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Ústav biotechnologie, FPBT, VŠCHT Praha
Zámecké vinařství Bzenec, s. r. o.
Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž, s. r. o.