Vinař (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: 29.10.2013 do: 20.10.2019

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=102458&kod_sm1=28).

Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
Ověřování by mělo být pokud možno spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k výrobě vín.
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 připravila SR potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:
Ústav biotechnologií FPBT, VŠCHT Praha
Zámecké vinařství Bzenec
Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž