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: 21.08.2019 do: 20.10.2022

Kritéria a způsoby hodnocení

Příjem surovin, posuzování jakostních parametrů vinných hroznů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit požadavky na příjem hroznů a dalších surovin pro výrobu vín	Ústní ověření
b) Zkontrolovat shodu surovin s jejich specifikací	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Posoudit zralost, kvalitu a cukernatost hroznů	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha zařízení pro výrobu tichých vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést odzrnění, mletí, případně nakvašení a lisování suroviny podle požadovaného typu vína na příslušném zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Nastavit dopravní cesty pro čerpání moštu do kvasných nádob a přečerpat mošt	Praktické předvedení
c) Popsat princip filtrace a uvést výhody a nevýhody užití jednotlivých typů filtrů	Ústní ověření
d) Zvolit vhodný typ filtru a filtrovat víno	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Obsluhovat stáčecí zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Obsluha zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vysvětlit postup scelení vín – nastavení dopravních cest pro čerpání do nádob a přečerpání vína	Ústní ověření
b) Popsat způsoby sycení vína CO2	Ústní ověření
c) Vysvětlit postup odkalení vína tradiční metodou (degoržování)	Ústní ověření
d) Popsat obsluhu stáčecího zařízení	Ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Posoudit stupeň prokvašení moštu nebo vína podle fáze kvasného procesu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Zasířit mošt nebo víno podle daného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Stanovit siřičitany ve víně včetně výpočtu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Provést čiření vína podle daného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Provést úpravu složení vína scelováním včetně výpočtů	Praktické předvedení a ústní ověření
f) Odečíst a zaznamenat teplotu a případně i tlak při kontrole technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Provádění odběru vzorků při výrobě vína pro laboratorní analýzu

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Odebrat vzorek pro fyzikálně-chemickou analýzu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Odebrat vzorek pro mikrobiologickou analýzu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Příprava surovin pro výrobu vín

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Připravit roztoky a suspenze čiřicích prostředků	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Připravit prostředky pro síření vín	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Popsat přípravu tirážního a dosážního (expedičního) likéru pro výrobu šumivých vín	Ústní ověření
d) Popsat přípravu roztoků pro výrobu likérových vín	Ústní ověření
e) Připravit zákvas (revitalizace kvasinek) a preparát pro biologické odbourání kyselin	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat stav výrobního zařízení	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Nastavit výrobní zařízení podle zadaného technologického postupu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit čisticí a sanitační roztoky	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Očistit výrobní zařízení podle sanitačního plánu	Praktické předvedení

Je třeba splnit všechna kritéria.

Skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Zkontrolovat stav skladovacích nádob a skladovacích prostor	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést zásady skladování vína a ověřit dodržování správných postupů v daném provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Uvést zásady skladování surovin a pomocných látek a ověřit dodržování těchto zásad v daném provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Uvést zásady skladování vedlejších produktů a ověřit dodržování těchto zásad v daném provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Uvést zásady shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína a ověřit dodržování těchto zásad v daném provozu	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Uvést zásady manipulace s odpady při výrobě vína a ověřit dodržování těchto zásad v daném provozu	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provozní senzorická analýza vína při výrobě vína

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Provést senzorické posouzení tří vzorků vín	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vyjmenovat a charakterizovat choroby a vady vín, provést jejich identifikaci a stanovit postupy jejich nápravy	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Připravit a předložit vzorky k senzorickému hodnocení vín	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit všechna kritéria.

Vedení vinařské evidence

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků při výrobě vín	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Vést záznamy systému HACCP	Praktické předvedení a ústní ověření

Je třeba splnit obě kritéria.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě vín, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Kritéria hodnocení	Způsoby ověření
a) Dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin	Praktické předvedení a ústní ověření
b) Používat pracovní oděv a ochranné pomůcky	Praktické předvedení a ústní ověření
c) Dodržovat sanitační řád	Praktické předvedení a ústní ověření
d) Dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence	Praktické předvedení a ústní ověření
e) Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě vín	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. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností této profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - https://www.nsp.cz/jednotka-prace/vinar#zdravotni-zpusobilost).

Všechny osoby, které se přímo účastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).
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.

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 jednou autorizovanou osobou; zkoušejícím je jedna autorizovaná fyzická osoba s autorizací pro příslušnou profesní kvalifikaci anebo jeden autorizovaný zástupce 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 alespoň jednu z následujících variant požadavků:

a) Střední vzdělání s maturitní zkouškou v oblasti potravinářství nebo vinohradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby vín nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu vín.
b) Vyšší odborné vzdělání v oblasti potravinářství a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby vín nebo ve funkci učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu vín.
c) Vysokoškolské vzdělání se zaměřením na technologii potravin nebo na vinohradnictví a vinařství nebo na zahradnictví a alespoň 5 let odborné praxe v oblasti výroby vín nebo ve funkci učitele odborných předmětů nebo učitele odborného výcviku nebo praktického vyučování v oboru vzdělání zaměřeném na výrobu vín.
d) Profesní kvalifikace 29-060-H Vinař a střední vzdělání s maturitní zkouškou a alespoň 5 let praxe v oblasti výroby vína.

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

Nezbytné materiální a technické předpoklady pro provedení zkoušky

- potravinářský provoz pro výrobu vín
- vybavení provozní laboratoře vinařského závodu
- výrobní linka – stáčecí a etiketovací část
- vybavení pro úpravy a kontrolu vín včetně stanovení obsahu siřičitanů a posuzování vad vína
- technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

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 20 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 přestávky a na přípravu) je 5 až 6 hodin (hodinou se rozumí 60 minut). Zkouška může být rozložena do více dnů.

Autoři standardu

Autoři hodnoticího standardu

Hodnoticí 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.