

# Vinař

Vinař v souladu se zavedenými technologickými postupy vyrábí všechny druhy vín.

<b>Odborný směr:</b>	Potravinářství a krmivářství
<b>Odborný podsměr:</b>	výroba nápojů
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Alternativní názvy:</b>	Vintner, Vigneron, der Winzer
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	Ne

## Pracovní činnosti

- Příjem, ošetření a zpracování sklizených hroznů.
- Mletí a lisování hroznů.
- Obsluha, údržba strojů a zařízení, provádění drobných oprav.
- Odkalení a další ošetřování moštů.
- Stáčení, čiření a filtrace (školení) vína.
- Výroba šumivých a perlivých vín.
- Výroba aromatizovaných a likérových vín.
- Odebírání vzorků pro laboratorní analýzy ve všech technologických fázích výroby vína.
- Sensorická analýza vín.
- Skladování vína, expediční práce.
- Shromažďování technických údajů o pracovních postupech a výsledcích produkce.
- Vedení vinařské evidence.
- Distribuce vín.

## Příklady prací

### Příklady prací ze soukromého sektoru

### Tarifní stupeň

Řízení plynulých biologicko-chemických a fyzikálních procesů při kvašení přírodních vín v tlakových aparaturách, řízení tankových kolon při výrobě šumivých vín, vymrazování vín, zajišťování přírůstkových hodnot propagace kvasinek, tepelných a tlakových vlivů, plynulé dávkování tirážních a expedičních likérů a filtrace a podchlazování vystupujících šumivých vín.

6

Shromažďování dat pro vedení povinné vinařské evidence.

5

Školení vín, aplikace čířidel, jejich promíchávání a kontrola účinnosti ve zkušebních roztocích.

5

Úprava a ošetřování moštů a vín (síření a úprava moštů, výpočty dávek a příprava roztoků, sensorické sledování průběhu kvašení, biologické odbourávání kyselin, stáčení vín z kalů, čiření vín, síření vín).

5

Výroba aromatizovaných a likérových vín.

5

Filtrování vín na všech typech filtrů včetně jejich sestavování, seřizování a kontroly činnosti.

4

Lisování hroznů.

4

Odkalování šumivých vín.

4

Sensorická analýza vín.

4

Výroba tirážního a expedičního likéru pro výrobu sektů.

4

Obsluha odzrňovačů a mlýnků, seřizování čerpání rmutu do zásobníků lisů v předepsaných technologických časech a kontrola jakosti odzrňování a mletí.

3

## Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Zátěž teplem	x	x		
Zátěž chladem	x	x		
Zátěž chemickými látkami	x	x		
Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění	x	x		
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)	x	x		
Lokální zátěž jemné motoriky	x	x		
Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru	x	x		
Zvýšené riziko úrazu pracovníka	x	x		
Zvýšené riziko obecného ohrožení	x	x		
Zátěž hlukem	x			
Zátěž vibracemi	x			
Zátěž prachem	x			
Zátěž invazivními alergeny	x			
Zátěž ionizujícím zářením	x			
Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů	x			
Zraková zátěž	x			
Celková fyzická zátěž	x			
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			
Práce ve výškách	x			
Duševní zátěž	x			
Pracovní doba, směnnost	x			

### Legenda:

- 1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)  
Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- 2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)  
Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.
- 3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)  
Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- 4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)  
Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor

*preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru biochemik pro lihovarskou výrobu a výrobu vín	2959H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Zahradník	41-52-H/01
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru sladovník, pivovarník, pivovarnické práce	2957H
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zemědělec, zemědělské práce	4151H
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zahradník, zahradnické práce	4152H
KKOV	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zemědělec, zemědělské práce	4151E

### Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Vinař (29-060-H)

## Kompetenční požadavky

### Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
a01	Efektivní komunikace	3
a02	Kooperace (spolupráce)	3
a03	Kreativita	3
a04	Flexibilita	3
a05	Uspokojování zákaznických potřeb	0
a06	Výkonnost	3
a07	Samostatnost	4
a08	Řešení problémů	4

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
a09	Plánování a organizování práce	4
a10	Celoživotní učení	3
a11	Aktivní přístup	3
a12	Zvládnání zátěže	3
a13	Objevování a orientace v informacích	2
a14	Vedení lidí (leadership)	0
a15	Ovlivňování ostatních	0

Popisy úrovní naleznete zde: [http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy\\_Manualu\\_NSP/Priloha\\_c10\\_manualu.pdf#page=2](http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy_Manualu_NSP/Priloha_c10_manualu.pdf#page=2)

## Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b01	Počítačová způsobilost	1
b02	Způsobilost k řízení osobního automobilu	2
b03	Numerická způsobilost	2
b04	Ekonomické povědomí	2
b05	Právní povědomí	1
b06	Jazyková způsobilost v češtině	2
b07	Jazyková způsobilost v angličtině	0
b08	Jazyková způsobilost v dalším cizím jazyce	0

Popisy úrovní naleznete zde: [http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy\\_Manualu\\_NSP/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf#page=2](http://katalog.nsp.cz/Napoveda/Prilohy_Manualu_NSP/Priloha_c9_manualu.pdf#page=2)

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0092	hygiena potravin	3	Nutné
e15._.0032	vinařství	3	Nutné
l24._.0008	zásady BOZP	2	Nutné
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	3	Nutné
e11._.0003	potravinářská chemie	3	Nutné

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0061	systémy a standardy kvality v potravinářství	3	Nutné
e11._.0022	konzervářská technologie	3	Výhodné
c12._.0010	zásady a postupy hodnocení vín	3	Výhodné

## Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e15.B.1014	Obsluha zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín	3	Nutné
f22.A.6012	Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína	3	Nutné
e15.A.3113	Příprava surovin pro výrobu vín	3	Nutné
e15.A.4007	Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení	3	Nutné
e15.A.6011	Skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů	3	Nutné
e15.B.1017	Obsluha zařízení pro výrobu tichých vín	3	Nutné
e15.D.3904	Příjem surovin, posuzování jakostních parametrů vinných hroznů	3	Nutné
e15.D.3921	Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín	3	Nutné
e15.D.2957	Volba technologických podmínek a parametrů při výrobě vína	3	Nutné
e15.D.4116	Provádění odběru vzorků při výrobě vína pro laboratorní analýzu	3	Nutné
e15.D.3922	Provozní senzoričká analýza vína při výrobě vína	3	Nutné
e15.D.8122	Vedení vinařské evidence	3	Nutné