

# Vinař

Vinař v souladu se zavedenými technologickými postupy vyrábí všechny druhy vín, plánuje a řídí výrobu od lisování, kvašení, filtrování až po finální lahvování.

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

## Pracovní činnosti

- Příjem, ošetření a zpracování sklizených hroznů.
- Mletí a lisování hroznů.
- Odkalení a další ošetřování moštů.
- Čiření a filtrace vína.
- Obsluha a údržba strojů a zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín.
- Řízení a určování kvality hotových výrobků v souladu s platnými předpisy na výrobu vína.
- Odebírání vzorků pro laboratorní analýzy ve všech technologických fázích výroby vína.
- Provádění sensorické analýzy vín.
- Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín.
- Lahvování vína a balení lahví do kartonů.
- Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína.
- Vedení vinařské evidence.
- Skladování a expedice vína.
- Sanitace technologických, výrobních a balících linek.

## CZ-ISCO

- 75154 - Vinaři
- 7515 - Ochutnávači, degustátoři a kontrolori kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

Ochutnávači, degustátoři a kontrolori kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci (CZ-ISCO 7515)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	Od	Medián	Do	Od	Medián	Do
Hlavní město Praha	36 857 Kč	44 682 Kč	91 214 Kč	-	-	-
Středočeský kraj	28 614 Kč	42 761 Kč	62 893 Kč	-	-	-
Plzeňský kraj	23 655 Kč	46 104 Kč	53 594 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	26 702 Kč	34 574 Kč	54 957 Kč	-	-	-
Moravskoslezský kraj	32 393 Kč	41 746 Kč	54 491 Kč	-	-	-

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

## Medián za ČR celkem

CZ-ISCO		Mzdová sféra	Platová sféra
7515	Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci	37 154 Kč	-

## ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
7515	Ochutnávači, degustátoři a kontroloři jakosti potravin a nápojů	<a href="http://data.europa.eu/esco/isco/C7515">http://data.europa.eu/esco/isco/C7515</a>

## 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			
Zřaková zátěž	x			
Celková fyzická zátěž	x			
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			
Práce ve výškách	x			

Typ JP	ID			
WorkUnitTypeEnum.1	102458			
Název	1	2	3	4
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
RVP	Zahradník	41-52-H/01
KKOVTypeEnum.1	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	Zemědělec - farmář	41-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru sladovník, pivovarník, pivovarnické práce	2957H
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zemědělec, zemědělské práce	4151H
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zahradník, zahradnické práce	4152H
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru zemědělec, zemědělské práce	4151E

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

- Vinař/vinařka (29-060-H)
- Vinohradník a vinař / vinohradnice a vinařka (41-010-H)

### Legislativní požadavky

- QualificationRequirementGravityEnum.1 - Dezinfekce, dezinfekce, deratizace - odborná způsobilost podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e15.D.3904	Příjem surovin, posuzování jakostních parametrů vinných hroznů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.A.3113	Příprava surovin pro výrobu vín	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.D.2957	Volba technologických podmínek a parametrů při výrobě vína	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.D.3921	Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.B.1014	Obsluha zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.D.4116	Provádění odběru vzorků při výrobě vína pro laboratorní analýzu	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.D.3922	Provozní sensorická analýza vína při výrobě vína	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
f22.A.6012	Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.A.6011	Skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.A.4007	Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.D.8122	Vedení vinařské evidence	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e15.A.5007	Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě vín, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.2920	Dodržení sanitačních a hygienických předpisů včetně kritických bodů (HACCP)	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

### Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e15._.0032	vinařství	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0022	konzervářská technologie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
c12._.0010	zásady a postupy hodnocení vín	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0002	základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0092	hygiena potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0061	systemy a standardy kvality v potravinářství	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0091	zásady správné hygienické a výrobní praxe	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0006	řízení alergenů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0004	sanitační chemie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
I24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
I24._.0002	zdraví a hygiena při práci	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b01	Počítačová způsobilost	1
b03	Numerická způsobilost	1
b05	Právní povědomí	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c10\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c10_manualu.pdf)

## Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
1.1	Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu	1
1.2	Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu	1
1.3	Správa dat, informací a digitálního obsahu	1
2.1	Interakce prostřednictvím digitálních technologií	1
2.2	Sdílení prostřednictvím digitálních technologií	1
2.3	Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií	1
2.4	Netiketa	1
4.4	Ochrana životního prostředí	1
5.1	Řešení technických problémů	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c15\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf)

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
1.3	Kompetence ke kreativě	2
2.3	Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb	3
4.6	Kompetence k výkonnosti	3
4.5	Kompetence k samostatnosti	1
3.3	Kompetence k objevování a orientaci v informacích	2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)