# Vinař

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba nápojů |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Vintner, Vigneron, der Winzer, Výrobce vína |
| **Regulovaná jednotka práce:** | 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 senzorické 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

* Vinaři
* Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2020

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Plzeňský kraj | 16 989 Kč | 38 571 Kč | 44 129 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 26 961 Kč | 35 156 Kč | 46 135 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2020 celkem

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Medián za ČR celkem** |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7515 | Ochutnávači, degustátoři a kontroloři kvality potravin a nápojů a příbuzní pracovníci | - | 30 776 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7515 | Ochutnávači, degustátoři a kontroloři jakosti potravin a nápojů | http://data.europa.eu/esco/isco/C7515 |

## 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 |
| RVP | Zahradník | 41-52-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| 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 |
| RVP | Zemědělec - farmář | 41-51-H/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

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

### Legislativní požadavky

* povinné - Dezinfekce, dezinsekce, 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 | Nutné |
| e15.A.3113 | Příprava surovin pro výrobu vín | 3 | Nutné |
| e15.D.2957 | Volba technologických podmínek a parametrů při výrobě vína | 3 | Nutné |
| e15.D.3921 | Posuzování a úprava parametrů kvasného procesu a vlastností vín | 3 | Nutné |
| e15.B.1014 | Obsluha zařízení pro výrobu šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín | 3 | Nutné |
| e15.D.4116 | Provádění odběru vzorků při výrobě vína pro laboratorní analýzu | 3 | Nutné |
| e15.D.3922 | Provozní senzorická analýza vína při výrobě vína | 3 | Nutné |
| f22.A.6012 | Likvidace, shromažďování a skladování odpadů při výrobě vína | 3 | Nutné |
| e15.A.6011 | Skladování vín, surovin pro jejich výrobu a vedlejších produktů | 3 | Nutné |
| e15.A.4007 | Seřizování, ošetřování a údržba vinařských strojů a zařízení | 3 | Nutné |
| e15.D.8122 | Vedení vinařské evidence | 3 | Nutné |
| e15.A.5007 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti při výrobě vín, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e11.D.2920 | Dodržení sanitačních a hygienických předpisů včetně kritických bodů (HACCP) | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e15.\_.0032 | vinařství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 3 | Nutné |
| c12.\_.0010 | zásady a postupy hodnocení vín | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| l24.\_.0002 | zdraví a hygiena při práci | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: 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*

### 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*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 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*