

4227 M 01 vinohradníctvo a ovocinárstvo – prevádzka

študijný odbor | 4 roky | maturitné vysvedčenie



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu vo vinárstve a na výrobu kvalitných vín. Naučíš sa pracovať s hroznom, spoznáš moderné vinárske technológie, spôsoby ošetrovania a hodnotenia vín. Získaš praktické zručnosti potrebné pre prácu vo vinárskej prevádzke aj základy podnikania v oblasti vína.

Je tento odbor pre teba?

- baví ťa svet vína, hrozna a vinárstva
- zaujíma ťa, ako sa vyrába a ošetruje kvalitné víno
- rád/rada pracuješ prakticky a chceš si veci vyskúšať
- zaujíma ťa moderná technika a technológie vo vinárstve
- baví ťa komunikovať s ľuďmi a práca v kolektíve
- láka ťa podnikanie a svet vinárstva

Čo sa v odbore naučíš

- pestovať a ošetrovať vinič počas roka
- spracovať hrozno a vyrábať víno
- obsluhovať vinohradnícku a vinársku techniku
- pracovať vo vinárskej prevádzke a skladovať víno
- dodržiavať hygienu a bezpečnosť pri práci
- pripravovať a zabezpečovať chod vinárskej prevádzky
- riešiť praktické situácie v prevádzke

Uplatnenie

- vinársky technolog
- technik vinárskej prevádzky
- špecialista kontroly kvality vína
- pracovník skladovania a expedície vína
- pracovník obchodnej a odbytovej činnosti vo vinárstve
- pracovník kontroly kvality vína
- odborný pracovník vo vinárskej prevádzke

Prečo si vybrať tento odbor?

- spojíš víno, technológiu a prax
- získaš skúsenosti priamo vo vinárskej prevádzke
- pripravíš sa na atraktívne uplatnenie vo vinárstve
- spoznáš cestu od hrozna až po víno
- uplatníš sa v regióne aj v zahraničí

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk.

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK