

УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
труда и социальной защиты  
Российской Федерации  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г. №\_\_

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

## Работник в области виноделия

Регистрационный номер

### Содержание

I. Общие сведения .....	1
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) .....	3
III. Характеристика обобщенных трудовых функций .....	4
3.1. Обобщенная трудовая функция «Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях»....	4
3.2. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях».....	12
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях».....	18
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта.....	24

### I. Общие сведения

Производство винодельческой продукции

(наименование вида профессиональной деятельности)

13.021

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Осуществление технологического процесса производства винодельческой продукции

Группа занятий:

8160	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов	8183	Операторы упаковочных, разливочных и маркировочных машин
3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящими в другие группы	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
(код ОКЗ <sup>1</sup> )	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

11.02	Производство вина из винограда
11.03	Производство сидра и прочих плодовых вин

11.04 (код ОКВЭД <sup>2</sup> )	Производство прочих недистиллированных напитков из сброженных материалов (наименование вида экономической деятельности)
------------------------------------	--

## II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	4	Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования	А/01.4	4
			Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла	А/02.4	4
			Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции	А/03.4	4
			Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции	А/04.4	4
В	Ведение технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	5	Выполнение подготовительных работ для производства винодельческой продукции	В/01.5	5
			Реализация технологического процесса производства винодельческой продукции	В/02.5	5
С	Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	6	Организация реализации технологического процесса производства винодельческой продукции	С/01.6	6
			Выполнение опытно-экспериментальной работы в области производства винодельческой продукции	С/02.6	6

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	Код	А	Уровень квалификации	4
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Возможные наименования должностей, профессий	Обработчик виноматериалов и вина Аппаратчик процесса брожения Оператор линии разлива Купажист Обработчик винного сырья Обработчик виноматериалов и вина Обработчик сула и соков Обработчик отходов виноделия Приготовитель шампанских вин Ремюер Дегоржер				
Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих				
Требования к опыту практической работы	-				
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) <sup>3</sup>				
Другие характеристики	Рекомендуются программы повышения квалификации рабочих, служащих не реже одного раза в пять лет				

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	8160	Операторы машин по обработке пищевых и аналогичных продуктов
	8183	Операторы упаковочных, разливочных и маркировочных машин
ЕТКС <sup>4</sup>	§ 51	Аппаратчик производства шампанского (4-й разряд) Аппаратчик производства шампанского (5-й разряд) Аппаратчик процесса брожения (4-й разряд)

		Аппаратчик процесса брожения (5-й разряд) Аппаратчик процесса брожения (6-й разряд) Обработчик винного сырья (4-й разряд) Обработчик виноматериалов и вина (4-й разряд) Обработчик виноматериалов и вина (5-й разряд) Обработчик отходов виноделия (4-й разряд) Обработчик сусла и соков (4-й разряд) Обработчик сусла и соков (5-й разряд) Приготовитель игристых вин (4-й разряд)
ОКПДТР <sup>5</sup>	10889	Аппаратчик производства шампанского
	10903	Аппаратчик процесса брожения
	11792	Дегоржер
	13239	Купажист
	15261	Обработчик винного сырья
	15263	Обработчик виноматериалов и вина
	15321	Обработчик отходов виноделия
	15353	Обработчик сусла и соков
	17233	Приготовитель шампанского
	18019	Ремюер

### 3.1.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования	Код	A/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	<input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выполнение сезонных работ по подготовке производственных помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия в соответствии с эксплуатационной документацией
	Выполнение работ по наладке, ремонту, регулированию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции виноделия в соответствии с эксплуатационной документацией
	Выполнение работ по проверке и контролю герметичности технологического оборудования и насосов в соответствии с эксплуатационной документацией
	Выполнение работ по промывке и дезинфекции резервуаров и трубопроводов в соответствии с эксплуатационной документацией
	Ведение документации по обслуживанию оборудования, контрольно-измерительных приборов, автоматики автоматизированных и полуавтоматизированных линий по производству продукции виноделия
Необходимые умения	Оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях по производству продукции виноделия

	Использовать инструменты, дезинфицирующие растворы для очистки от загрязнения и дезинфекции технологического оборудования, тары и помещений
	Выполнять ежесменное техническое обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов автоматизированных и полуавтоматизированных линий по производству продукции виноделия
	Выполнять операции по наладке и текущему ремонту технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов автоматизированных и полуавтоматизированных линий по производству продукции виноделия
	Использовать инструменты для наладки, ремонта, регулирования технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, применяемых для производства продукции виноделия
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при работах по его техническому обслуживанию
	Документально оформлять результаты проделанных работ по обслуживанию оборудования, контрольно-измерительных приборов, автоматики автоматических и полуавтоматических линий по производству продукции виноделия, в том числе в электронном виде
	Пользоваться персональными компьютерами и специализированным программным обеспечением, применяемыми на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях по производству продукции виноделия
	Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения при проведении обслуживания технологического оборудования линий по производству продукции виноделия
Необходимые знания	Устройство технологического оборудования, применяемого при производстве продукции виноделия, и правила работы с ним
	Назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами в рамках технологического процесса производства продукции виноделия
	Режимы работы оборудования, применяемого в рамках технологического процесса производства продукции виноделия, и правила их регулировки
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персонального электронно-вычислительного оборудования, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях по производству продукции виноделия
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях, при техническом обслуживании технологического оборудования по производству продукции виноделия
	Правила ведения производственного документооборота в ходе технического обслуживания технологического оборудования, в том числе в электронном виде
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

Другие характеристики	-
-----------------------	---

### 3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла		Код	A/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Осуществление приема и взвешивания сырья и вспомогательных материалов в соответствии с инструкцией					
	Определение содержания сахара в сырье с помощью автоматического анализатора в соответствии с эксплуатационной документацией					
	Проведение работ по ручной сортировке ягод и плодов для отделения испорченных, незрелых гроздей, плодов, листьев					
	Проведение работ по охлаждению ягод и плодов в холодильных камерах в соответствии с эксплуатационной документацией					
	Проведение автоматической сортировки ягод и плодов с помощью сортировщиков различных конструкций для удаления незрелых ягод и остатков гребней					
	Проведение работ по загрузке ягод и плодов в приемный бункер и дроблению на дробилках различных конструкций в соответствии с эксплуатационной документацией					
	Проведение работ по отделению сусла самотеком в стекателях и суслоотделителях различных типов в соответствии с эксплуатационной документацией.					
	Проведение работ по отделению сусла прессованием мезги на прессах различной конструкции в соответствии с эксплуатационной документацией					
	Проведение технологических операций по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла в соответствии с технологией производства различной винодельческой продукции (столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое) вино, вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)					
	Проведение работ по сбору и переработке вторичного сырья виноделия: гребней, выжимок, дрожжей, осадков в соответствии с технологией производства					
Ведение производственного документооборота по технологическому процессу обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла, в том числе в электронном виде						
Необходимые умения	Проводить первичное техническое обслуживание технологического оборудования, устройств, приспособлений и инвентаря для обработки сырья					
	Пользоваться средствами измерений для взвешивания сырья и вспомогательных материалов					
	Пользоваться автоматическими анализаторами при определении содержание сахара в сырье в соответствии с инструкцией по					

	эксплуатации анализаторов
	Оценивать качество сырья по органолептическим показателям
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по дроблению плодов и ягод, в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по отделению сусла, в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по выгрузке и переработке вторичного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
	Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при осуществлении технологического процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
	Документально оформлять данные, в том числе в электронном виде, о ходе технологического процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
	Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях в рамках технологического процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
Необходимые знания	Требования, предъявляемые нормативно-техническими документами к качеству сырья для производства винодельческой продукции
	Порядок приемки и подготовки к использованию сырья для производства винодельческой продукции
	Порядок и периодичность контроля качества сырья для производства винодельческой продукции
	Правила и порядок сортировки сырья
	Технологические свойства различных видов сырья, применяемого в производстве винодельческой продукции
	Назначение, принцип действия, устройство технологического оборудования для обработки сырья и правила работы с ним
	Назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами, используемыми при технологическом процессе обработки сырья
	Режимы работы оборудования и средств автоматизации, используемых при технологическом процессе обработки сырья, и правила их регулировки
	Основы технологии производства винодельческой продукции (столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое) вино, вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)
	Технологические схемы подготовки и переработки сырья для производства продукции виноделия
	Технологические схемы автоматизированных и полуавтоматизированных линий по подготовке и переработке сырья для производства винодельческой продукции



	Правила ведения процессов отделения сусла от мезги в различных технологических схемах производства винодельческой продукции
	Правила ведения операций по отделению и переработке вторичного сырья в различных технологических схемах производства винодельческой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях при выполнении работ в рамках технологического процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
	Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ в рамках технологического процесса по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
Другие характеристики	-

### 3.1.3. Трудовая функция

Наименование	Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции	Код	A/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение технологических операций по осветлению сусла перед брожением в соответствии с технологиями производства винодельческой продукции
	Проведение технологических операций по настаиванию сусла на мезге в соответствии с технологиями производства винодельческой продукции
	Проведение технологических операций по сбраживанию сусла в соответствии с технологиями производства винодельческой продукции
	Проведение дополнительных операций в соответствии с технологиями обработки различных групп виноматериалов (столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое) вино, вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)
	Фильтрация и очистка виноматериалов на центрифугах и фильтрах различных систем
	Проведение технологических операций по оклейке, эгализации, асSEMBлированию, купажированию, мадеризации виноматериалов в соответствии с технологиями производства винодельческой продукции
	Проведение термообработки и выдержки в бочках и крупных резервуарах в соответствии с технологиями обработки различных групп виноматериалов
	Контроль осуществления технологических процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и с помощью органолептического метода

	Ведение производственного документооборота, в том числе в электронном виде по технологическим процессам обработки сусла
Необходимые умения	Проводить первичное техническое обслуживание технологического оборудования, устройств, приспособлений и инвентаря для выполнения операций по обработке сусла
	Оценивать качество промежуточных продуктов переработки сусла по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства винодельческой продукции
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по осветлению сусла, в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по настаиванию сусла на мезге, в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении операций по сбраживанию сусла, в соответствии с технологическими инструкциями
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении дополнительных операций в соответствии с технологиями обработки различных групп виноматериалов (столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое) вино, вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)
	Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении процесса по обработке сусла
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при осуществлении процессов обработки сусла
	Документально оформлять данные, в том числе в электронном виде, о ходе технологического процесса по обработке сусла
	Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях в рамках технологического процесса по обработке сусла
Необходимые знания	Нормативно-технические требования, предъявляемые к качеству винопродукции
	Основы технологии обработки виноматериалов
	Параметры технологического режима обработки виноматериалов и правила его регулирования на отдельных операциях
	Назначение, принцип действия, устройство технологического оборудования для обработки сусла и правила работы с ним
	Назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами, используемыми при технологическом процессе обработки сырья
	Режимы работы оборудования и средств автоматизации, используемых при технологическом процессе обработки виноматериалов
	Правила ведения процессов обработки сусла в различных технологических схемах производства винодельческой продукции
	Технологические схемы автоматизированных и полуавтоматизированных линий по обработке сусла
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления

	информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях при выполнении работ в рамках технологического процесса по обработке сула
	Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ в рамках технологического процесса по обработке сула
	Правила использования средств индивидуальной защиты в ходе работы на оборудовании в рамках технологического процесса по обработке сула
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
Другие характеристики	-

### 3.1.4. Трудовая функция

Наименование	Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции	Код	A/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Займствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Проведение работ по мойке и стерилизации бутылок на автоматизированной линии				
	Проведение работ по разливу виноматериалов в потребительскую упаковку на автоматизированной линии				
	Проведение работ по обработке пробок и укупорке бутылок на автоматизированной линии				
	Проведение работ по укладке бутылок с вином в контейнеры для бутылочной выдержки				
	Проведение работ по оформлению и маркировке готовой продукции на автоматизированной линии				
	Транспортировка упакованной винодельческой продукции на склад готовой продукции				
Необходимые умения	Проводить первичное техническое обслуживание автоматизированных линий по разливу, упаковке и маркировке винодельческой продукции в соответствии с технологическими инструкциями				
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при мойке и стерилизации бутылок, в соответствии с технологическими инструкциями				
	Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое для разлива и укупорки бутылок, в соответствии с технологическими инструкциями				
	Эксплуатировать транспортные и погрузочные средства для перемещения контейнеров с винодельческой продукции в соответствии с технологическими инструкциями				

	Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении процессов разлива, упаковки и маркировки винодельческой продукции
	Использовать средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при осуществлении процессов обработки сула
	Документально оформлять данные о ходе технологического процесса по разливу, упаковке и маркировке винодельческой продукции
	Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных линиях в рамках технологического процесса разлива, упаковки и маркировки винодельческой продукции
Необходимые знания	Нормативно-технические требования, предъявляемые к разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции
	Параметры технологического режима хранения винопродукции в ходе бутылочной выдержки
	Назначение, принцип действия, устройство автоматизированных линий по разливу, упаковке, маркировке винодельческой продукции
	Назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами, используемыми при технологическом процессе разлива, упаковке, маркировке
	Режимы работы оборудования и средств автоматизации, используемых при разливе, упаковке, маркировке продукции виноделия
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на автоматизированных линиях по разливу, упаковке, маркировке, учету продукции виноделия
	Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ по разливу, упаковке, маркировке, учету продукции виноделия
	Правила использования средств индивидуальной защиты в ходе работы на оборудовании при разливе, упаковке, маркировке продукции виноделия
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
Другие характеристики	-

### 3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Ведение технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях	Код	В	Уровень квалификации	5
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заемствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального

Возможные наименования должностей, профессий	Техник-технолог
Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований)
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет

## Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	3139	Техники (операторы) по управлению технологическими процессами, не входящие в другие группы
ЕКС	-	Техник-технолог
ОКПДТР	27120	Техник технолог
ОКСО	2.19.02.05	Технология бродильных процессов и виноделие

## 3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Выполнение подготовительных работ для производства винодельческой продукции	Код	В/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка рабочих планов-графиков и ежесменных заданий на выполнение работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Инструктирование работников по выполнению работ в рамках подготовки помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Оперативный контроль соответствия подготовки производственных помещений, тары и технологического оборудования разработанным планам и графикам, качества выполнения работ
	Принятие мер по устранению выявленных в ходе контроля сроков и качества выполнения работ дефектов и недостатков

	Наблюдение за ходом созревания винограда и (или) иного сырья с целью определения сроков его созревания
	Подготовка документов для проведения поверки контрольно-измерительных приборов и оборудования
	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов работы автоматизированных и полуавтоматизированных линий по производству винодельческой продукции
	Выполнение установки, регулировки режимов оборудования по производству винодельческой продукции перед началом работы в соответствии с технологическими инструкциями
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов винодельческой продукции и технологий их производства
	Формирование документооборота в процессе выполнения подготовительных работ для производства винодельческой продукции
Необходимые умения	Устанавливать последовательность и календарные сроки выполнения работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Определять потребность в средствах производства и персонале для выполнения работ в рамках подготовки помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Определять виды и объемы работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия для работников на смену
	Устанавливать требования к проведению работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия для работников в соответствии с эксплуатационной документацией оборудования, нормативными правовыми документами в области виноделия
	Определять степень готовности производственных помещений, тары и технологического оборудования для производства продукции виноделия к началу работы
	Определять техническую зрелость винограда и (или) иного сырья по достижению им кондиций, предусмотренных технологическими инструкциями по производству соответствующих виноматериалов
	Осуществлять установку, сборку и наладку оборудования и систем автоматизации для производства винодельческой продукции
	Производить технологическую регулировку оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в технологическом процессе производства продукции виноделия, в соответствии с эксплуатационной документацией
	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства винодельческой продукции
	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи информации в профессионально-ориентированных информационных системах в области производства продукции виноделия
	Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продукции виноделия
Необходимые знания	Порядок сезонной подготовки производственных помещений, тары и технологического оборудования для производства продукции виноделия

	к началу работы
	Санитарные нормы и правила ухода за оборудованием, тарой и помещениями
	Дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки оборудования, тары и помещений, и правила работы с ними
	Способы подготовки технологической тары
	Виды покрытий технологической тары, резервуаров, оборудования и правила их нанесения
	Сменные нормы выработки при проведении работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Требования к качеству выполнения работ по подготовке производственных помещений, тары и технологического оборудования для производства продукции виноделия к началу работы в соответствии с технологическими инструкциями и нормативными правовыми актами в области виноделия
	Методы контроля качества работ по подготовке помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Требования к технической зрелости винограда для производства различных видов продукции виноделия
	Назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования в области виноделия
	Причины, методы выявления и способы устранения неисправностей в работе технологического оборудования и средств автоматизации в производстве винодельческой продукции
	Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства винодельческой продукции
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства винодельческой продукции
	Методы и средства сбора, обработки, хранения, накопления и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства винодельческой продукции
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для проведения и организации экспериментов по этапам внедрения новых технологических процессов в производство винодельческой продукции
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации в производстве винодельческой продукции
	Дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки оборудования, тары и помещений
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
Другие характеристики	-

### 3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Реализация технологического процесса производства винодельческой продукции		Код	B/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Обеспечение смены винодельческим сырьем, вспомогательными и упаковочными материалами в соответствии с технологическими инструкциями					
	Контроль выполнения технологической схемы производства продукции в процессе производства винодельческой продукции в соответствии с технологическими инструкциями					
	Оперативный контроль и корректировка режимов технологических операций производства винодельческой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и качеством исходного винодельческого сырья					
	Устранение нарушений технологического процесса, связанных с неисправностью оборудования и несоответствием режимов его работы технологическим требованиям, в процессе производства винодельческой продукции					
	Оперативный контроль качества сырья и продуктов его переработки в процессе выполнения технологических операций производства винодельческой продукции					
	Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептов новых видов винодельческой продукции и технологий их производства					
	Технологический учет винодельческого сырья и продуктов его переработки по журналам, актам для всех технологических операций, в том числе в электронном виде					
Необходимые умения	Рассчитывать потребность в винодельческом сырье, расходных материалах и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойного технологического процесса					
	Контролировать количество и качество принимаемого на переработку винодельческого сырья					
	Рассчитывать производственные рецептуры для производства винодельческой продукции					
	Соблюдать технологические схемы производства винодельческой продукции с учетом качества исходного винодельческого сырья					
	Выбирать режимы работы технологического оборудования в соответствии с технологическими инструкциями и качеством исходного винодельческого сырья					
	Осуществлять технологические регулировки оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в технологическом процессе производства винодельческой продукции					
	Идентифицировать нарушения технологического процесса, связанные с					



	<p>неисправностью оборудования и несоответствием режимов его работы технологическим требованиям, в процессе производства винодельческой продукции</p> <p>Определять способы устранения нарушений технологического процесса, связанных с неисправностью оборудования и несоответствием режимов его работы технологическим требованиям</p> <p>Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специальные, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства винодельческой продукции</p>
Необходимые знания	<p>Нормативы расхода основного сырья и вспомогательных материалов на разных этапах производства винодельческой продукции</p> <p>Технологические процессы и режимы производства различных видов винодельческой продукции (вино столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое), вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)</p> <p>Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды винодельческой продукции, производимые на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях</p> <p>Технологическое оборудование, используемое для производства различных видов винодельческой продукции (вино столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое), вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль)</p> <p>Способы и принципы технических регулировок оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в технологическом процессе производства винодельческой продукции</p> <p>Особенности применения различных видов винодельческого сырья в технологических процессах</p> <p>Показатели качества винодельческого сырья и промежуточных продуктов его переработки</p> <p>Химические, физико-химические и биохимические процессы на разных стадиях приготовления винодельческой продукции</p> <p>Виды, способы, режимы брожения при производстве различных видов винодельческой продукции</p> <p>Методы и критерии органолептической оценки сырья и продуктов его переработки на различных стадиях технологического процесса</p> <p>Методы и критерии оценки качества виноматериалов</p> <p>Виды и способы розлива готовой продукции в потребительскую тару на автоматизированных линиях</p> <p>Режимы и сроки хранения готовой винодельческой продукции при бутылочной выдержке в соответствии с технологией производства</p> <p>Требования нормативно-технической документации к правилам маркирования, упаковки, транспортировки готовой продукции</p> <p>Требования нормативно-технической документации к оформлению сопроводительной документации на винодельческую продукцию</p> <p>Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p>
Другие характеристики	-

### 3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях		Код	С	Уровень квалификации	6
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта	
Возможные наименования должностей, профессий	Инженер-винодел					
Требования к образованию и обучению	Высшее образование-бакалавриат					
Требования к опыту практической работы	-					
Особые условия допуска к работе	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований)					
Другие характеристики	Рекомендуется дополнительное профессиональное образование – программы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет					

#### Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	2141	Инженеры в промышленности и на производстве
ЕКС	-	Инженер
		Инженер-технолог (технолог)
ОКПДТР	20755	Главный инженер (в промышленности)
	20889	Главный специалист
	21009	Главный технолог (в промышленности)
	22854	Инженер-технолог
	22860	Инженер-химик
ОКСО <sup>6</sup>	2.19.03.02	Продукты питания из растительного сырья

#### 3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Организация реализации технологического процесса производства винодельческой продукции		Код	С/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Займствовано из оригинала			
				Код оригинала	Регистрационный номер	

Трудовые действия	Проведение работ по подбору технологического оборудования и расчету его требуемых характеристик для осуществления технологического процесса
	Разработка плана подготовки помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия
	Разработка программы наблюдений за ходом созревания винограда и иного сырья
	Разработка технически обоснованного плана приема и переработки винодельческого сырья и выработки виноматериалов в групповом ассортименте по ожидаемому валовому сбору для производства винодельческой продукции
	Проведение расчетов количества ингредиентов и вспомогательных материалов для производства виноматериалов в соответствии с технологической документацией
	Проведение работ по разработке и корректировке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой на производстве технологии производства винодельческой продукции
	Контроль за процессами эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией
	Контроль за технологическими параметрами осуществления процесса производства в соответствии с технологической документацией
	Контроль проведения технологических операций по производству винодельческой продукции: доливок, отъемов, декантации с осадка, переливок, сульфитации, нанесения на поверхность виноматериала слоя герметика, хранения виноматериалов в слое инертных газов, эгализации, купажа в соответствии с технологической документацией
	Разработка системы корректирующих мероприятий по результатам контроля эксплуатации технологического оборудования и реализации технологических процессов с целью повышения эффективности производства
	Контроль за качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции виноделия
	Составление декларации об объеме винограда, использованного для производства винодельческой продукции, в том числе российской винодельческой продукции защищенных наименований, и полного цикла производства дистиллятов в соответствии с требованиями законодательства РФ
	Составление форм первичного учета в винодельческой промышленности в соответствии с требованиями законодательства РФ
Необходимые умения	Применять методы подбора технологического оборудования и расчета его требуемых характеристик для осуществления технологического процесса
	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства винодельческой продукции в соответствии с технологической документацией
	Определять технологическую эффективность работы оборудования автоматизированных и полуавтоматизированных линий по

	производству винодельческой продукции
	Разрабатывать технологические инструкции и технические условия на продукцию виноделия
	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства винодельческой продукции
	Применять методы технико-экономического контроля эффективности производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях
	Производить оценку результатов контроля качества выполнения технологических операций производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных технологических линиях
	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства винодельческой продукции на базе специализированных компьютерных программ
	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на производстве винодельческой продукции с учетом требований трудового законодательства РФ и внутренних стандартов предприятия
Необходимые знания	Требования к качеству сырья для производства винодельческой продукции в соответствии с технической документацией
	Методы и критерии оценки результатов инструментального и органолептического анализа виноматериалов в соответствии с технической документацией
	Оптимальные кондиции технических сортов винограда, плодов и ягод и промежуточных продуктов их переработки в соответствии с технической документацией
	Назначение и технические характеристики оборудования и приспособлений, используемых для производства винодельческой продукции в соответствии с эксплуатационной документацией
	Ресурсо- и энергосберегающие технологии производства продукции виноделия
	Методы расчета количества ингредиентов для производства виноматериалов в соответствии с технологической документацией
	Методы расчета компонентов купажа в соответствии с технологической документацией
	Инструментальные и органолептические методы контроля качества и безопасности винодельческой продукции
	Недостатки, пороки и болезни вина
	Технологические и организационные схемы переработки винограда на виноматериалы для получения различных видов винодельческой продукции
	Технологические операции приготовления винодельческой продукции, их содержание и условия проведения
	Требования нормативно-технических документов по управлению

	качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции виноделия
	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических процессах производства винодельческой продукции на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях
	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой, инвестиционной деятельности производства винодельческой продукции
	Методы расчета экономической эффективности при оценке применяемых на производстве технологий производства винодельческой продукции
	Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства винодельческой продукции в соответствии с трудовым законодательством РФ и внутренними стандартами предприятия
	Требования нормативных документов РФ к экологической, санитарно-гигиенической, пожарной безопасности при организации производства винодельческой продукции
	Содержание и правила заполнения форм первичного учета в винодельческой промышленности в соответствии с законодательством РФ
	Формат представления деклараций об объеме винограда, использованного для производства винодельческой продукции, в том числе российской винодельческой продукции защищенных наименований, и полного цикла производства дистиллятов, формы и порядок заполнения таких деклараций в соответствии с законодательством РФ
	Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
Другие характеристики	-

### 3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение опытно-экспериментальной работы в области производства винодельческой продукции	Код	C/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
Происхождение трудовой функции	Оригинал <input checked="" type="checkbox"/>	Заимствовано из оригинала			
		Код оригинала		Регистрационный номер профессионального стандарта	
Трудовые действия	Информационный поиск в области разработки рецептур винодельческой продукции				
	Проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство				
	Исследование нового сырья и сырьевых ингредиентов в технологии производства натуральных виноградных и плодово-ягодных вин				

	Проведение работ по разработке и корректировке нормативно-технологической документации для внедрения и освоения новых технологических процессов
	Разработка технических заданий на проектирование специальной оснастки оборудования и приспособлений, предусмотренных экспериментальными технологиями производства винодельческой продукции
	Оценка потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции с применением инструментальных и органолептических методов
	Выполнение анализа и обработки результатов экспериментальных исследований в области производства винодельческой продукции с использованием методов математической статистики
	Разработка отчетной документации по результатам выполнения опытно-экспериментальных работ в области разработки рецептур и технологии производства винодельческой продукции
	Разработка рекомендаций по совершенствованию технологического процесса и улучшения качества продукции
	Создание коллекции винодельческой продукции продукция собственного производства и продукции иных винодельческих организаций
	Разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции
	Составление аналитических обзоров передового российского и зарубежного опыта в области разработки рецептур и технологии производства винодельческой продукции
Необходимые умения	Определять перспективные направления в области разработки рецептур винодельческой продукции
	Составлять программы и схемы исследовательских работ в области разработки рецептур винодельческой продукции и технологии производства натуральных виноградных и плодово-ягодных вин
	Пользоваться методами математической статистики, общим и специальным программным обеспечением при обработке результатов исследовательских работ
	Применять инструментальные и органолептические методы при оценке потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции
	Производить подбор технологического оборудования и расчета его требуемых характеристик для проведения опытно-экспериментальных работ в области виноделия
	Разрабатывать технические задания на проектирование специальной оснастки оборудования и приспособлений, предусмотренных экспериментальными технологиями производства винодельческой продукции
	Пользоваться специализированным программным обеспечением для проектирования в области проведения опытно-экспериментальных работ в области виноделия
	Разрабатывать практические рекомендации по выращиванию сырья для производства винодельческой продукции с заданными технологическими характеристиками
	Пользоваться электронными информационными ресурсами, автоматизированными системами, геоинформационными технологиями

	при сборе и обработке данных в области виноделия
	Производить оценку передового российского и зарубежного опыта в области разработки рецептур и технологии производства винодельческой продукции
Необходимые знания	Правила работы со специализированными информационными электронными ресурсами и геоинформационными системами, программными комплексами при сборе информации в области разработки рецептур и технологии производства винодельческой продукции
	Методы расчета экономической эффективности при разработке и внедрении технологий производства винодельческой продукции
	Требования нормативных документов к содержанию отчетной документации по результатам проектных и опытно-экспериментальных работ
	Правила разработки программ и схем исследовательских работ в области разработки рецептур винодельческой продукции и технологии производства натуральных виноградных и плодово-ягодных вин
	Методы математической статистики, применяемые при обработке результатов исследовательских работ
	Инструментальные и органолептические методы, применяемые при оценке потребительских характеристик и показателей качества винодельческой продукции
	Биохимические основы процессов брожения и методы их регулирования для получения различных видов винодельческой продукции
	Правила разработки нормативной и технологической документации на новые виды продукции
	Классификации различных видов винодельческой продукции в соответствии с нормативной правовой документацией
	Порядок создания коллекции винодельческой продукции
	Разрешенные технологические приемы переработки винограда, предназначенного для использования при производстве продукции виноделия в соответствии с нормативной правовой документацией
	Технологические правила производства винодельческой продукции в соответствии с нормативной правовой документацией
	Общие разрешенные технологические приемы и операции обработки виноградного сула, вина, крепленого вина, игристого вина в соответствии с нормативной правовой документацией
	Разрешенные технологические приемы и операции производства вина, крепленого вина, игристого вина в соответствии с нормативной правовой документацией
	Сырье и материалы, разрешенные к применению при производстве вина, крепленого вина, игристого вина в соответствии с нормативной правовой документацией
	Перечень сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина в соответствии с нормативной правовой документацией
	Требования нормативных правовых документов к физико-химическим, микробиологическим и органолептическим характеристикам продукции виноделия
Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	

Другие характеристики	-
-----------------------	---

#### IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

##### 4.1. Ответственная организация-разработчик

Союз работодателей «Общероссийское агропромышленное объединение работодателей «Агропромышленный союз России», город Москва	
Первый заместитель председателя	Бабурин Александр Иванович

##### 4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	Совет по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса, город Москва
2	ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт труда» Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, город Москва
3	Общероссийское объединение работодателей «Российский союз промышленников и предпринимателей», город Москва
4	Российская ветеринарная ассоциация, город Москва
5	ФГБОУ ВО «Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии – МВА» имени К.И.Скрябина, город Москва
6	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», город Ставрополь

<sup>1</sup> Общероссийский классификатор занятий.

<sup>2</sup> Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

<sup>3</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31 декабря 2020 года № 988н/1420н Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»

<sup>4</sup> Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство алкогольной и безалкогольной продукции».

<sup>5</sup> Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

<sup>6</sup> Общероссийский классификатор специальностей по образованию.