1. Наименование квалификации:
Оператор винодельческих производств (4-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации:
13.02100.05

3. Уровень (подуровень квалификации):
4

4. Область профессиональной деятельности:
13. Сельское хозяйство

5. Вид профессиональной деятельности:
Производство винограда и винодельческой продукции

6. Реквизиты протокола Совета об одобрении квалификации:
24-06/01 19.06.2024

7. Реквизиты приказа Национального агентства об утверждении квалификации:
112/ПР-24 26.08.2024

8. Основание разработки квалификации:

Вид документа	Полное наименование и реквизиты документа
Профессиональный стандарт	Работник в области виноградарства и виноделия Приказ Минтруда России от 06.09.2023 № 694н
Квалификационное требование, установленное федеральным законом и иным нормативным правовым актом Российской Федерации	-
Квалификационная характеристика, связанная с видом профессиональной деятельности	-

9. Трудовые функции (профессиональные задачи, обязанности) и их характеристики:

Код	Наименование трудовой функции профессиональной	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания	Дополнительные сведения
C/01.4	Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования	Выполнение сезонных работ по подготовке производственных помещений, тары и технологического оборудования к производству продукции виноделия в соответствии с эксплуатационной документацией Выполнение работ по	Оценивать исправность технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на линиях по производству продукции виноделия Использовать инструменты, дезинфицирующие растворы для	Устройство технологического оборудования, применяемого при производстве продукции виноделия, и правила работы с ним Назначение и правила использования контрольно-измерительных приборов в	-

		ежесменному техническому обслуживанию и 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, в том числе 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 линий по производству продукции виноделия	очистки от загрязнения и дезинфекции технологического оборудования, тары и помещений Выполнять ежесменное техническое обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов линий по производству продукции виноделия Выполнять операции по регулированию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов линий по производству продукции виноделия Использовать инструменты для ежесменного технического обслуживания и регулирования технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов, применяемых для производства продукции виноделия Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при его техническом обслуживании Документально оформлять результаты проделанных работ по обслуживанию оборудования, контрольно-измерительных приборов, автоматики линий по производству продукции виноделия, в том числе в электронном виде Пользоваться персональными компьютерами и специализированным программным обеспечением, применяемыми на линиях по производству продукции	рамках технологического процесса производства продукции виноделия Режимы работы оборудования, применяемого в рамках технологического процесса производства продукции виноделия, и правила его регулировки Основы технологии производства винодельческой продукции Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персонального электронно-вычислительного оборудования, применяемых на 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 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

			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		
С/02.4	Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла	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, недозрелых 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 недозрелых ягод и остатков гребней Проведение работ по загрузке ягод и плодов в приемный бункер и дроблению на дробилках различных конструкций в соответствии с эксплуатационной	Производить 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 содержания 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	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 использования контрольно-измерительных приборов, применяемых при технологическом процессе обработки сырья	-

		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 (вино, игристое вино, крепленое (ликерное) вино, виноградосодержащие напитки, водка виноградная, коньяк, бренди, коньячный дистиллят, винный дистиллят, виноградный дистиллят) Проведение работ по сбору и переработке вторичного сырья виноделия: гребней, выжимок, дрожжевых и гущевых осадков в соответствии с технологией производства	выполнении операций по выгрузке и переработке вторичного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении процесса переработки сырья для продукции виноделия и получения сусла Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на технологическом оборудовании при осуществлении технологического процесса обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла Документально оформлять данные, в том числе в электронном виде, о ходе технологического процесса обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на линиях в рамках технологического процесса обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла	Режимы работы оборудования и средств автоматизации, используемых при технологическом процессе обработки сырья, и правила их регулировки Основы технологии производства винодельческой продукции (вино, игристое вино, крепленое (ликерное) вино, виноградосодержащие напитки, водка виноградная, коньяк, бренди, коньячный дистиллят, винный дистиллят, виноградный дистиллят) Технологические схемы подготовки и переработки сырья для производства продукции виноделия Технологические схемы 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 линиях, при выполнении работ в рамках		

				технологического процесса обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ в рамках технологического процесса обработки сырья для продукции виноделия и получения сусла Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	
С/03.4	Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции	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 (вино, игристое вино, крепленое (ликерное) вино, виноградосодержащие напитки, водка виноградная, коньяк, бренди, коньячный дистиллят, винный дистиллят, виноградный дистиллят) Фильтрация и очистка виноматериалов на центрифугах и	Производить 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	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 использования контрольно-измерительных приборов, применяемых 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	-

		фильтрах различных систем Проведение технологических операций по оклейке, эгализации, ассемблированию, купажированию, мадеризации, портвейнизации, фильтрации, стабилизации, сульфитации 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	сбраживанию сусла, в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при выполнении дополнительных операций, в соответствии с технологиями обработки различных групп виноматериалов (вино, игристое вино, крепленое (ликерное) вино, виноградосодержащие напитки, водка виноградная, коньяк, бренди, коньячный дистиллят, винный дистиллят, виноградный дистиллят) Поддерживать установленные технологией режимы работы технологического оборудования при осуществлении процесса обработки сусла Применять 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 обработки сусла Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на линиях, в рамках технологического процесса обработки сусла	производства винодельческой продукции Технологические схемы 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 линиях, при выполнении работ в рамках технологического процесса обработки сусла Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ в рамках технологического процесса обработки сусла Правила применения средств индивидуальной защиты в ходе работы на оборудовании в рамках технологического процесса обработки сусла Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	

С/04.4	Выполнение работ по розливу (фасованию), упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции	Проведение работ по подготовке линии розлива (мойка, дезинфекция, стерилизация) Проведение работ по подготовке фильтрационных систем (фильтрационных установок, фильтродержателей, фильтроэлементов) Проведение работ по мойке и стерилизации бутылок Проведение работ по розливу (фасованию) виноматериалов в потребительскую упаковку Проведение работ по обработке пробок и укупорке бутылок Проведение работ по укладке бутылок с вином в контейнеры для бутылочной выдержки Проведение работ по оформлению и маркировке готовой продукции Транспортировка упакованной винодельческой продукции на склад готовой продукции	Производить первичное техническое обслуживание линий по розливу (фасованию), упаковке и маркировке винодельческой продукции в соответствии с технологическими инструкциями Производить первичное техническое обслуживание фильтрационных установок Эксплуатировать фильтрационные установки в соответствии с рекомендациями организаций-производителей и требованиями технологического процесса розлива Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое при мойке и стерилизации бутылок, в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать технологическое оборудование, применяемое для розлива (фасования) 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 розлива (фасования), упаковки и маркировки винодельческой продукции Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на	Нормативно-технические требования, предъявляемые к розливу (фасованию), упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции Параметры технологического режима хранения винопродукции в ходе бутылочной выдержки Назначение, принцип действия, устройство линий по розливу (фасованию), упаковке, маркировке винодельческой продукции Назначение и правила использования контрольно-измерительных приборов, применяемых при технологическом процессе розлива (фасования), упаковки, маркировки Режимы работы оборудования, используемого при розливе (фасовании), упаковке, маркировке продукции виноделия Назначение различных типов фильтрационных установок, принцип действия, устройство Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на линиях по розливу (фасованию), упаковке, маркировке, учету продукции виноделия Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при	-

			технологическом оборудовании при осуществлении процессов обработки сусла Документально оформлять данные о ходе технологического процесса розлива (фасования), упаковки и маркировки винодельческой продукции Использовать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием электронно-вычислительного оборудования и специализированного программного обеспечения, применяемых на линиях, в рамках технологического процесса розлива (фасования), упаковки и маркировки винодельческой продукции	выполнении работ по розливу (фасованию), упаковке, маркировке, учету продукции виноделия Правила применения средств индивидуальной защиты в ходе работы на оборудовании при розливе (фасовании), упаковке, маркировке продукции виноделия Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей	

10. Возможные наименования должностей, профессий и иные дополнительные характеристики:

Связанные с квалификацией наименования должностей, профессий, специальностей, групп, видов деятельности, компетенций и т. п.	Документ, цифровой ресурс	Код по документу (ресурсу)	Полное наименование и реквизиты документа (адрес ресурса)
Оператор технологических установок Оператор дробильно-прессового отделения Обработчик виноматериалов и вина Аппаратчик процесса брожения Аппаратчик коньячного производства Обработчик коньячных спиртов и коньяка Аппаратчик перегонки и ректификации спирта Оператор линии розлива Купажист Обработчик винного сырья Обработчик сусла и соков Обработчик отходов виноделия Приготовитель шампанских вин Оператор фильтрационных установок			

Оператор (машинист) холодильных установок Оператор дрожжегенераторов или дрожжевых аппаратов Ремюер Дегоржер Лаборант			

11. Основные пути получения квалификации:

Формальное образование и обучение (тип образовательной программы, при необходимости - направление подготовки / специальность / профессия, срок обучения и особые требования, возможные варианты):	Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Опыт практической работы (стаж работы и особые требования (при необходимости), возможные варианты):	-
Неформальное образование и самообразование (возможные варианты):	-

12. Особые условия допуска к работе:

Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

13. Наличие специального права в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, необходимого для выполнения работы:

-

14. Перечень документов, необходимых для прохождения профессионального экзамена по квалификации:

Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего по профилю подтверждаемой квалификации
Документы, подтверждающие стаж работы по профессии с более низким (предыдущим) разрядом (за исключением минимального разряда по профессии) не менее одного года