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](#_Toc52180419)

[II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 3](#_Toc52180420)

[III. Характеристика обобщенных трудовых функций 4](#_Toc52180421)

[3.1. Обобщенная трудовая функция «Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях» 4](#_Toc52180422)

[3.2. Обобщенная трудовая функция «Ведение технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях» 12](#_Toc52180423)

[3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях» 18](#_Toc52180424)

[IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 24](#_Toc52180429)

I. Общие сведения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Производство винодельческой продукции |  | 13.021 |
| (наименование вида профессиональной деятельности) | | 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[[1]](#endnote-1)) | (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 | Производство прочих недистиллированных напитков из сброженных материалов |
| (код ОКВЭД[[2]](#endnote-2)) | (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 |
| A | Выполнение работ в рамках технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях | 4 | Выполнение работ по обслуживанию технологического оборудования | A/01.4 | 4 |
| Выполнение работ по обработке сырья для продукции виноделия и получению сусла | A/02.4 | 4 |
| Обработка сусла в соответствии с технологией производства винодельческой продукции | A/03.4 | 4 |
| Выполнение работ по разливу, упаковке, маркировке, хранению винодельческой продукции | А/04.4 | 4 |
| B | Ведение технологического процесса производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях | 5 | Выполнение подготовительных работ для производства винодельческой продукции | B/01.5 | 5 |
| Реализация технологического процесса производства винодельческой продукции | B/02.5 | 5 |
| C | Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях | 6 | Организация реализации технологического процесса производства винодельческой продукции | C/01.6 | 6 |
| Выполнение опытно-экспериментальной работы в области производства винодельческой продукции | C/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 | A | Уровень квалификации | 4 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Возможные наименования должностей, профессий | Обработчик виноматерилов и вина  Аппаратчик процесса брожения  Оператор линии разлива  Купажист  Обработчик винного сырья  Обработчик виноматериалов и вина  Обработчик сусла 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)[[3]](#endnote-3) |
| 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[[4]](#endnote-4) | § 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[[5]](#endnote-5) | 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 | Х | 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 правило 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 | Х | 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, 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 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 | X | 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, ассемблированию, 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 обработки 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 сусла |
| Правила ведения производственного документооборота, в том числе в электронном виде, при выполнении работ в рамках технологического процесса по обработке сусла |
| Правила использования средств индивидуальной защиты в ходе работы на оборудовании в рамках технологического процесса по обработке сусла |
| 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 | X | Заимствовано 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 сусла |
| 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 | B | Уровень квалификации | 5 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| 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](https://classinform.ru/okz/kod-3139-6.html) |
| 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 | B/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 | Заимствовано 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 рецептур 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 неисправностью оборудования и несоответствием режимов его работы технологическим требованиям, в процессе производства винодельческой продукции |
| Определять способы устранения нарушений технологического процесса, связанных с неисправностью оборудования и несоответствием режимов его работы технологическим требованиям |
| Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специальные, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства винодельческой продукции |
| Необходимые знания | Нормативы расхода основного сырья и вспомогательных материалов на разных этапах производства винодельческой продукции |
| Технологические процессы и режимы производства различных видов винодельческой продукции (вино столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое), вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль) |
| Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды винодельческой продукции, производимые на автоматизированных и полуавтоматизированных линиях |
| Технологическое оборудование, используемое для производства различных видов винодельческой продукции (вино столовое, ликерное, ароматизированное, игристое, фруктовое (плодовое), вермут, сидр, винный напиток, винный коктейль) |
| Способы и принципы технических регулировок оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых в технологическом процессе производства винодельческой продукции |
| Особенности применения различных видов винодельческого сырья в технологических процессах |
| Показатели качества винодельческого сырья и промежуточных продуктов его переработки |
| Химические, физико-химические и биохимические процессы на разных стадиях приготовления винодельческой продукции |
| Виды, способы, режимы брожения при производстве различных видов винодельческой продукции |
| Методы и критерии органолептической оценки сырья и продуктов его переработки на различных стадиях технологического процесса |
| Методы и критерии оценки качества виноматериалов |
| Виды и способы розлива готовой продукции в потребительскую тару на автоматизированных линиях |
| Режимы и сроки хранения готовой винодельческой продукции при бутылочной выдержке в соответствии с технологией производства |
| Требования нормативно-технической документации к правилам маркирования, упаковки, транспортировки готовой продукции |
| Требования нормативно-технической документации к оформлению сопроводительной документации на винодельческую продукцию |
| Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей |
| Другие характеристики | - |

3.3. Обобщенная трудовая функция

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организация производства винодельческой продукции на автоматизированных технологических линиях | Код | C | Уровень квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано 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[[6]](#endnote-6) | 2.19.03.02 | Продукты питания из растительного сырья |

**3.3.1. Трудовая функция**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Организация реализации технологического процесса производства винодельческой продукции | Код | C/01.6 | Уровень (подуровень) квалификации | 6 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Происхождение трудовой функции | Оригинал | Х | Заимствовано из оригинала |  |  |
|  |  | | | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|  |  |
| --- | --- |
| 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](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7DM0KB), в том числе [российской винодельческой продукции защищенных наименований, и полного цикла производства дистиллятов](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7DQ0KA) 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](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7DM0KB), в том числе [российской винодельческой продукции защищенных наименований, и полного цикла производства дистиллятов](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7DQ0KA), [формы](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7DI0K9) и [порядок заполнения таких деклараций](https://docs.cntd.ru/document/726639167#7E20KB) 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 | X | 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 сусла, 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**

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

1. Общероссийский классификатор занятий. [↑](#endnote-ref-1)
2. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. [↑](#endnote-ref-2)
3. 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](https://docs.cntd.ru/document/573473071#6540IN)» [↑](#endnote-ref-3)
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Производство алкогольной и безалкогольной продукции». [↑](#endnote-ref-4)
5. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. [↑](#endnote-ref-5)
6. Общероссийский классификатор специальностей по образованию. [↑](#endnote-ref-6)