|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Производство напитков

и виноделие»

2026 г.

**Наименование компетенции**: Производство напитков и виноделие.

**Описание компетенции**

История производства напитков является важной частью культурного и хозяйственного развития человечества. Уже в глубокой древности люди овладели искусством брожения и использовали его для получения виноградного вина и ячменного пива. Археологические исследования показывают, что первые следы виноделия датируются VII–VI тысячелетиями до н. э. и связаны с Закавказьем и Месопотамией. Вино занимало особое место в культуре Древней Греции и Рима, являясь не только продуктом питания, но и важным элементом религиозных и общественных обрядов. Пивоварение, в свою очередь, развивалось в Египте и Шумере, где уже в III тысячелетии до н. э. существовали специальные рецептуры и технологии варки. В дальнейшем именно европейские монастырские хозяйства Средневековья сыграли решающую роль в совершенствовании методов приготовления пива и формировании профессиональной традиции пивоваров. Безалкогольные напитки как отдельный сегмент пищевой промышленности стали активно развиваться только в XIX веке, когда были открыты промышленные способы газирования воды и появились первые фабричные лимонады. Минеральные воды и квас использовались значительно раньше, однако именно в индустриальную эпоху их производство приобрело массовый характер.

Современная пищевая промышленность напитков сочетает в себе многовековые традиции и достижения науки. Особую роль в этой отрасли играет профессия техника-технолога безалкогольной промышленности, бродильных производств, виноделия и пивоварения. Этот специалист среднего звена отвечает за организацию и контроль технологических процессов на предприятиях, включая подготовку и переработку сырья, управление стадиями брожения, пастеризации и фильтрации, контроль микробиологической безопасности, а также лабораторный анализ качества готовой продукции. Кроме того, техник-технолог обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм, ведёт документацию, внедряет новые технологии и рецептуры, оптимизирует расход ресурсов и энергозатрат. Профессиональная деятельность требует знаний в области органической и неорганической химии, микробиологии, биохимии, инженерии и умения работать с современными автоматизированными линиями.

Актуальность профессии в современной России подтверждается динамикой развития отрасли. По данным аналитических обзоров, за последние пять лет производство безалкогольной продукции увеличилось почти на 40 %, а выпуск минеральной и питьевой воды вырос более чем на 50 %. В 2023 году объём производства безалкогольных напитков составил порядка 19,8 млрд литров, что на 6 % превышает показатель предыдущего года. Эти данные свидетельствуют о значительном росте внутреннего рынка. На развитие отрасли влияют и регуляторные меры: введение акцизов на сахаросодержащие напитки стимулирует производителей к снижению содержания сахара и переходу на натуральные подсластители. Дополнительным фактором роста стала трансформация конкурентной среды после ухода с рынка ряда зарубежных брендов, что позволило отечественным компаниям занять новые ниши и нарастить производство. Экспортный сегмент также демонстрирует положительные тенденции: только за первые семь месяцев 2025 года объём выручки от поставок безалкогольных напитков за рубеж увеличился на 16 % по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

Перспективы профессии техника-технолога напрямую связаны с процессами технологической модернизации. Всё более активно внедряются автоматизированные системы управления производством, цифровой мониторинг качества продукции, энергоэффективные и экологически безопасные технологии. Большое внимание уделяется разработке инновационных рецептур, включая функциональные и лечебно-профилактические напитки, использование натуральных ингредиентов, снижение уровня сахара, применение биоразлагаемой упаковки. В условиях глобальных тенденций, ориентированных на здоровое питание и устойчивое развитие, специалисты этой области становятся носителями как традиционных знаний о брожении и виноделии, так и современных подходов к проектированию пищевых технологий.

Таким образом, профессия техника-технолога безалкогольной промышленности, виноделия и пивоварения является одной из ключевых в системе продовольственной безопасности и экономики России. Её значимость заключается в обеспечении качества и безопасности продукции, в сохранении исторических традиций и в освоении новых научных достижений. Сочетание культурного наследия и инновационного развития делает эту специальность востребованной как на внутреннем рынке, так и на международной арене. В ближайшие годы потребность в квалифицированных кадрах в данной сфере будет только возрастать, что подтверждает высокую актуальность профессии и её стратегическую значимость для современной пищевой промышленности.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* ФГОС СПО: Федеральный государственный образовательный стандартсреднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержден приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341)
* Профессиональный стандарт: Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. N 694н)
* ЕТКС: Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №51 (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), раздел «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»: Обработчик виноматериалов и вина.
* ГОСТы:

ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. ОТУ;

ГОСТ 6687.5 Определение органолептических показателей и объема продукции;

ГОСТ 6687.2 Определение массовой доли сухих веществ;

ГОСТ 6687.4 Определение кислотности;

ГОСТ 32037 Определение массовой доли этилового спирта;

ГОСТ 31711-2012 Пиво. Общие технические условия;

ГОСТ 30060 Определение органолептических показателей;

ГОСТ 34796-2021 Напитки пивные. Общие технические условия;

ГОСТ 29294 Солод пивоваренный. Технические условия;

ГОСТ 31494-2012 Квасы. Общие технические условия;

ГОСТ 6687.5 Определение органолептических показателей;

ГОСТ 32220-2013 Вода питьевая, расфасованная в емкости. ОТУ;

ГОСТ Р 54316-2020 Воды минеральные природные. ОТУ;

ГОСТ Р 55458-2013. Виноградная водка. Общие технические условия;

[ГОСТ Р 52335–2005](http://tehnorma.ru/gosttext/gost/gostdop_418.htm%20%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2052335%E2%80%932005) Продукция винодельческая. Термины и определения;

ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия;

ГОСТ 32030-2021 Вина. Общие технические условия;

ГОСТ 32715-2014 Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия;

ГОСТ 33336-2015 ГОСТ Вина игристые. Общие технические условия;

ГОСТ 31730-2012 Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 32051-2013 Методы органолептического анализа;

ГОСТ 32095-2013 Метод определения объемной доли этилового спирта;

ГОСТ 32114-2013 Методы определения массовой концентрации титруемых кислот;

ГОСТ 32115-2013 Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы;

ГОСТ 32001-2012 Метод определения массовой концентрации летучих кислот;

Федеральный закон «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» от 27.12.2019 года N 468-ФЗ;

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов;

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 56407-2023 Бережливое производство Основные инструменты и методы их применения

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции **о**пределяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*.*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | **Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору):**  **-** Осуществлять техническое обслуживаниетехнологического оборудования для производствапродуктов питания из растительного сырья в соответствиис эксплуатационной документацией.  - Выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.  - Эксплуатировать оборудование винодельческого, пивоваренного, безалкогольного, спиртового и ликероводочного производств на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |
| 2 | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:**  - Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.  - Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.  - Проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| 3 | **Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях (по выбору):**  - Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.  - Осуществлять технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков.  - Осуществлять расчеты рецептур, оформлять документы на новые виды солода, продукции бродильных производств и виноделия. |