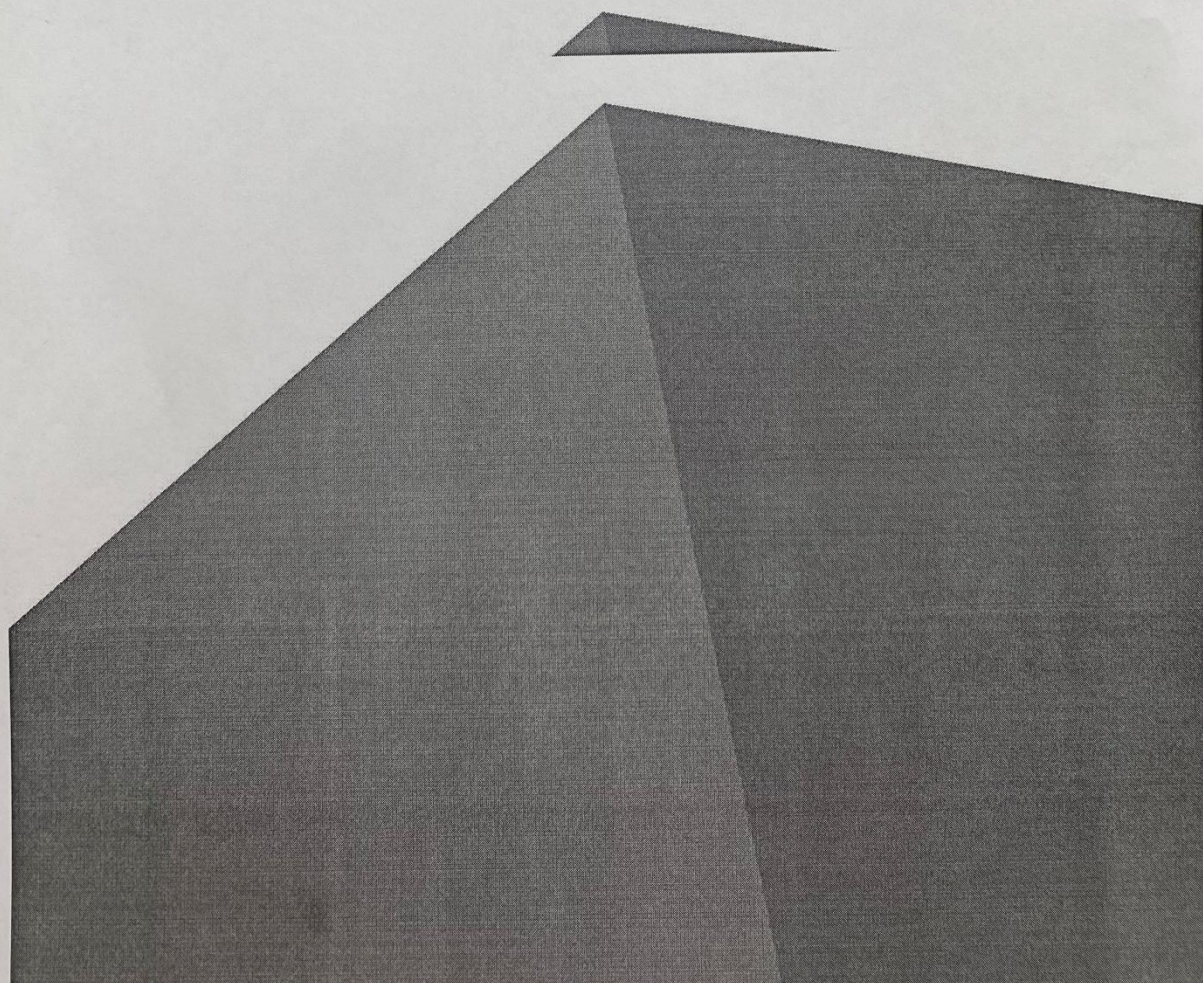


утверждено
Анн менеджер
компетенции Ашина ЮС
17.09.2020г



worldskills
Russia

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ Виноделие



Менеджер компетенции «Виноделие»

Ю.С. Ашина

«___» _____ 2020 г.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ Виноделие

**VI открытый Региональный чемпионат «Молодые профессионалы»
(WorldSkills Russia) Республики Крым**

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

(далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ.....	10
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	11
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	17
6. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ.....	24
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	24
8. ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ.....	26
9. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ МАСТЕРСТВА ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ.....	28
9. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	29

Copyright © 2020 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены Copyright © 2020 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИИ (КОМПЕТЕНЦИИ)

1.1.1 Название профессии (компетенции): Виноделие

1.1.2. Описание профессии (компетенции)

Виноделие

«Вино твореное» было известно древним славянским племенам еще до принятия христианства на Руси. Исконно российский виноградник был заложен в Астрахани лишь в 1613г по указу первого царствующего Романова — Михаила Федоровича. Эту дату принято считать началом отечественного виноделия и виноградарства. Становление научного подхода к возделыванию винограда и переработке мезги связывают с концом XVIII века. Князь Л.С.Голицын начинает первые опыты по выпуску игристых вин в имениях Новый Свет (Крым) и Абрау-Дюрсо (Новороссийск).

В профессии винодела, традиции, пришедшие со времен Средневековья, остаются незыблемыми: лучшие вина по-прежнему выдерживают в дубовых бочках, настоящее шампанское бродит в отдельных, вручную вращаемых бутылках, а виноград для сотерна собирают по ягоде в десять - пятнадцать приемов. Призвав на помощь науку, в основном биологию, геологию и ботанику, современные виноделы сумели систематизировать опыт предшественников и совместить его с опытом современных селекционеров. Виноделы занимаются всем, что связано с производством вина: начиная с поиска почвы под плантации, сбора винограда, и заканчивая дегустацией. Чтобы произвести качественное вино от момента посадки лозы до получения уже результата, проходит довольно значительный срок, как правило, не менее пяти лет.

В настоящее время отрасль испытывает проблемы. Основные из них это изношенность материально-технической базы отрасли, уменьшение производства и снижение качества саженцев винограда, в том числе автохтонных сортов, а также снижение роли науки и потеря системы повышения квалификации кадров. Все это предъявляет определенные требования к уровню подготовки специалистов.

Винодел на официальном языке называется технологом бродильных производств и виноделия.

Винодел - это специалист, который не только понимает толк в вине, но и точно знает, от чего зависит тот или иной вкус. Он из разных сортов винограда создаёт особый купаж (фр. *coupage*), т.е. смесь, где каждый сорт занимает определённую долю. Тонкости профессии специалист постигает сам: читает, осваивает на практике. А поскольку успех винодельческого предприятия в очень большой степени зависит от таланта и знаний главного технолога, молодому специалисту на пути к руководящим должностям приходится доказывать свою состоятельность. Винодел-технолог может работать как на маленьких винодельческих предприятиях, так и на крупных заводах по производству вин и коньяков. Он также может сотрудничать с организациями, контролирующими качество алкогольной продукции, заниматься научной работой в научно-исследовательских институтах.

С опытными виноделами можно разговаривать часами, так и не обнаружив в этом стариннейшем деле тонкую грань, отделяющую науку от искусства, сказку от действительности, прошлое от настоящего.

Профессия винодела предполагает интерес к химии, тонкий вкус и обоняние, хорошую память на вкусы и запахи, аналитический склад ума, внимательность. В основе создания вина лежат химические процессы. Винодел-технолог это, в первую очередь, специалист по органической химии. Но кроме этого он должен иметь познания в области ампелографии (науки о сортах винограда), хорошо знать организацию производственного процесса, обладать способностью чувствовать мельчайшие оттенки вкуса и феноменальным умением улавливать запахи.

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

1.2.2. В случае возникновения разночтений в версиях Технического описания на разных языках, английская версия превагирует.

1.3. СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

1. WSR, Регламент проведения чемпионата;
2. WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
3. WSR, политика и нормативные положения
4. Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОСНОВНЫЕ УКАЗАНИЯ WSSS

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов знание и понимание не предусмотрено.


WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел	Важность (%)
1 Охрана труда и техника безопасности	5
Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Правила техники безопасности, нормы по охране труда и правила противопожарной защиты при работе в химической лаборатории • Принципы безопасной работы с химическими реактивами, стеклянной посудой и лабораторным оборудованием • Принципы экологической безопасности при работе с химическими реактивами • Правила надлежащего использования средств индивидуальной защиты, а также правильного ухода за ними 	
Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять требования правил техники безопасности, норм по охране труда и правил противопожарной защиты при работе в химической лаборатории • Соблюдать принципы безопасной работы с химическими реактивами, стеклянной посудой и лабораторным оборудованием • Правильно использовать средства индивидуальной защиты, а также правильно ухаживать за ними • Надлежащим образом обращаться с опасными для окружающей среды веществами и утилизировать их • Использовать спецодежду при работе в лаборатории 	
2 Организация работы	5
Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Основное назначение, принципы действия оборудования, материалов, тары • Основное назначение, принципы использования необходимой 	

	<p>лабораторной посуды, хранение реактивов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные химические свойства, назначение реактивов, материалов • Основные принципы планирования эксперимента, способы выстраивания эффективной работы и распределения рабочего времени • Методики выполнения требуемого анализа • Важность поддержания рабочего места в чистоте и порядке • Способы утилизации использованных реактивов, растворов и материалов 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно подбирать, применять, мыть и хранить лабораторную посуду • Грамотно и аккуратно обращаться с оборудованием в соответствии с инструкцией • Подготавливать реагенты и материалы, необходимые для проведения анализа • Организовывать рабочее место для максимально эффективной работы • Эффективно использовать время • Следовать методике выполняемого анализа • Поддерживать рабочее место в чистоте и порядке • Утилизировать использованные реактивы, растворы и материалы в соответствии с инструкциями 	
3	Определение физико-химических и органолептических показателей качества виноматериалов	40
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Техническую документацию, необходимую для проведения требуемого исследования • Оптимальные средства и методы исследования, позволяющие эффективно выполнять поставленные задачи за минимальный срок • Надлежащие правила использования мерной и химической посуды • Правила отбора проб и образцов для проведения исследования • Правила работы с нагревательными приборами • Правила работы с термометрами, ареометрами • Принципы расчета показателей контроля качества измерений • Правила дегустации 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Находить, анализировать и применять техническую документацию, такую как государственные нормативы, ГОСТы, методические указания, инструкции, таблицы и т. д., необходимую для проведения требуемого исследования • Выбирать и обосновывать наиболее оптимальные средства и методы физико-химического исследования • Подбирать для работы мерную посуду и лабораторное оборудование необходимого класса точности • Надлежащим образом использовать мерную и химическую посуду 	

	<p>общего назначения в соответствии государственными стандартами и техническими условиями</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно отмерять заданные объемы жидкостей с помощью мерной посуды • Соблюдать правила отбора проб и образцов для проведения исследования • Осуществлять правильную сборку лабораторных установок • Работать с термометрами, ареометрами • Работать с нагревательными приборами • Аккуратно вести записи в журнале ТХМК, четко и однозначно формулировать полученные выводы • Правильно снимать и записывать показания приборов • Правильно указывать размерность всех физических величин • Правильно производить математические расчеты и проводить округление • Правильно пользоваться табличными данными • Проводить органолептическую оценку вин • Правильно заполнять дегустационный лист 	
4	Эксплуатация технологического оборудования, тары	20
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации фильтра • Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации аламбика • Устройство емкостей для хранения, свойство материалов • Принципы мойки, хранения оборудования и тары 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эксплуатировать технологическое оборудование, тару • Осуществлять правильную сборку технологического оборудования • Правильно подбирать, применять, мыть и хранить технологическое оборудование и тару 	
5	Сущность технологических процессов виноделия	30
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Место и роль технологических операций в технологии производства вин • Сущность и значение процесса фильтрации • Сущность и значение процесса перегонки • Сущность и значение процесса купажирования • Процессы растворения, смешения и фильтрации • Принципы организации, методы и способы контроля производства и качества сырья, материалов, готовой продукции • Способы расчёта купажей • Правила математической обработки результатов купажа • Правильное оформление результатов расчета 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проводить технологические операции с учетом технологии 	

	<p>производства вин</p> <ul style="list-style-type: none">• Проводить процесс фильтрации• Проводить процесс перегонки• Производить расчеты показателей состава купажа• Проводить процессы купажирования• Контролировать качество материалов, сырья, готовой продукции• Правильно выбирать указанные в методике формулы расчета заданных величин, использовать при расчетах значения величин, имеющие требуемые размерности• Использовать общепринятые буквенные обозначения физических величин• Правильно указывать размерность всех физических величин• Правильно производить математические расчеты и проводить округление• Правильно снимать и записывать показания приборов, значения объемов жидкости в мерной посуде	
Всего		100

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS)

обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщенной Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

WSSS Section	Criteria							Total Marks Per Section	WSSS Marks Per Section	Variance
	A	B	C	D	E	F	G			
1	2.00					0.50	1.20	3.70	5.00	1.30
2	1.90			3.00		0.50	1.10	6.50	5.00	1.50
3	18.60			18.00			10.90	47.50	40.00	7.50
4	4.10	3.60	1.20			2.30	2.20	13.40	20.00	6.60
5	9.40	0.40	2.80		6.00	4.70	5.60	28.90	30.00	1.10
Total	36.00	4.00	4.00	21.00	6.00	8.00	21.00	100.00	100.00	18.00

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий	Баллы			
	Мнение судей	Измеримая	Всего	
A	Охрана труда и техника безопасности		5	5
B	Организация работы		5	5
C	Определение физико-химических и органолептических показателей качества виноматериалов	10	30	40
D	Эксплуатация технологического оборудования, тары	3	17	20
E	Сущность технологических процессов виноделия	3	27	30
Всего		16	84	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

Разд	Критерий	Оценки
------	----------	--------

ел		Judgment	Объект ивная	Общая
1	Модуль «А» Приемка виноматериала А1 Определение объемной доли этилового спирта А2 Определение массовой концентрации сахаров А3 Определение массовой концентрации титруемых кислот. А4 Определение массовой концентрации диоксида серы А5 Определение массовой концентрации летучих кислот	4	31 7,0 7,0 4,0 6,0 7,0	35
2	Модуль В: Фильтрация	0,4	3,6	4
3	Модуль С: Перегонка	0,4	3,6	4
4	Модуль D: Органолептическая оценка качества вин D1 Образец №1 D2 Образец №2 D3 Образец №3	18 6 6 6	3	21
5	Модуль E: Расчет компонентов состава купажа	-	6	6
6	Модуль F: Сборка купажа	1	7	8
7	Модуль G: Физико-химические показатели качества купажа G1 Определение объемной доли этилового спирта G2 Определение массовой концентрации сахаров.	3	18 7,0 7,0	21

	G3Определение массовой концентрации титруемых кислот		4,0	world skills Russia
Итого=				100

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Ниже приводится руководство для Экспертов, выставяющих оценки за модули конкурсного задания, выполненные участниками:

- Экспертов разделяют на группы (минимум три человека в одной группе), назначается лидер группы;
- После подготовки предварительного регламента оценок, лидер оценочной группы представляет и кратко излагает свой раздел Инструкций для участника конкурса и шкалу оценок;
- Все шаблоны и другие инструменты, используемые при выставлении оценок, предъявляются и проходят проверку на точность;
- Каждый завершённый модуль оценивается в тот день, когда он был завершён;
- Если в ходе конкурса требуется разъяснение критериев или процесса выставления оценки, Главный эксперт обязан убедиться в том, что при этом присутствуют все Эксперты, что принятое решение доведено до сведения всех Экспертов, и что результат документально зафиксирован;
- Споры относительно выставленных баллов и т.п. решаются голосованием, большинством голосов при форуме не менее 80% от общего количества аккредитованных на площадке экспертов. Голос главного эксперта по весу приравнивается к голосу обычного эксперта;
- Некоторые задания помечаются Экспертами как «в ходе выполнения». Это будет отражено в инструкциях для участников, где указано STOP;
- Пока происходит оценка работы, участник может приступить к выполнению следующего задания, при условии, что это не мешает процессу оценки.
- После завершения оценок или когда ведомости оценок не используются для оценки, они должны храниться в комнате Экспертов в месте, доступном только для главного эксперта и эксперта, ответственного за внесение оценок в CIS. При выполнении работы ведомости оценки могут находиться на рабочих местах участников, но после завершения работы, ведомости должна возвращаться в комнату экспертов. Должна быть обеспечена сохранность ведомостей и невозможность доступа к ним неавторизованных для этого лиц.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ФОРМАТ И СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

По своему формату конкурсное задание представляет собой серию модулей.

- Инструкции для участников конкурса должны быть составлены в письменной форме, в едином стиле и формате.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

В инструкциях для участника должна присутствовать пометка STOP («Остановиться, обдумать, осмотреться, спланировать») с границей у каждой точки / секции оценки. STOP должен четко определять, что подлежит оценке. Все пометки STOP в инструкциях для участника конкурса должны быть пронумерованы следующим образом:

- A1
- A2
- B1
- B2
- C1
- C2
- D1
- D2 и т.д.

Критерии оценки тоже должны быть пронумерованы так, чтобы каждый номер STOP соответствовал пометкам STOP в инструкциях для участника конкурса. Эти номера STOP должны быть указаны в критериях оценки.

Участник конкурса должен продемонстрировать диапазон умений в области технологии бродильных производств и виноделия. Необходимо выполнить 7 модулей.

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание состоит из следующих независимых модулей:

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Рабочее время	Время на задание
1	Модуль А: Приемка виноматериала	С1 09.00-13.00	4 часа
2	Модуль В: Фильтрация	С1 14.30-15.30	1 час
3	Модуль С: Перегонка	С2 9.00-13.00	4 часа
4	Модуль D: Органолептическая оценка качества вин	С2 14.00-16.00	1 часа
5	Модуль Е: Расчет компонентов состава купажа	С3 9.00-10.00	1 час
6	Модуль F: Сборка купажа	С3 10.00-11.30	1 час
7	Модуль G: Физико-химические показатели качества купажа	С3 13.00-16.00	3 часа

Время на выполнение всего конкурсного задания (7 модулей) рассчитано на 17-18 часов.

Модуль «А»: Приемка виноматериала

Необходимо произвести анализы компонентов виноматериала, изложенных в нормативной документации и предназначенные для контроля качества и безопасности виноматериала.

- Определение массовой концентрации сахаров методом прямого титрования. Примерное количество сахаров определить органолептически.
- Определение массовой концентрации титруемых кислот
- Определение массовой концентрации летучих кислот
- Определение массовой концентрации спирта
- Определение массовой концентрации диоксида серы
- Внести результаты в журнал (приложение 1)

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

Модуль «В»: Фильтрация

- Подготовить фильтр к работе, установить фильтр – картон в пластины, скрепить конструкцию прижимными пластинами.
- Используя фильтр-пресс, произвести фильтрацию купажа.

Модуль «С»: Перегонка

Провести процесс перегонки сухого виноматериала. Разделить отгон на фракции.

Модуль «D»: Органолептическая оценка качества вин

- Количество образцов – 5, дегустация закрытая.
- Подготовить вино к анализу.

- При дегустационной оценке задействовать ряд органов чувств и чувственных восприятий: визуального, обонятельного, вкусового, осязательного.
- При дегустации определить следующие показатели: прозрачность, цвет, аромат или букет, вкус и типичность.
- Оценить соответствие вкусовых признаков данному сорту, классу или группе вин.
- Результаты занести в дегустационный лист (приложение 3)

Модуль «Е»: Расчет показателей состава купажа

Необходимо произвести расчет купажа для приготовления виноматериала.

- В результате расчета, установить объемы компонентов купажа (V_1) и (V_2) для получения заданного объема смеси V нужной концентрации a_k , a_c .
- Подтвердить точность результатов
- Внести результаты в купажный акт (приложение 2)

Модуль «F»: Сборка купажа

- Приготовить виноматериал методом купаживания используя расчетные данные.
- Использовать мерную посуду.

МОДУЛЬ «G»: Физико - химические показатели качества купажного виноматериала

Необходимо произвести анализ полученного виноматериала, по физико- механическим показателям изложенных в нормативной документации и предназначенных для контроля качества и безопасности виноматериала.

- Определение массовой концентрации сахаров методом прямого титрования. При необходимости, примерное количество сахаров определить органолептически.
- Определение массовой концентрации титруемых кислот
- Определение массовой концентрации спирта
- Внести результаты в журнал, заполнить купажный акт (приложение 2)

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

Баллы не начисляются:

За нарушения предусмотрены штрафные баллы.

- Несоблюдение техники безопасности при работе с реактивами, оборудованием, инструментами - 0,1 балла за каждое нарушение.
- Бой посуды - 0,1 балла за каждое нарушение.

Допускается замена одной единицы лабораторной посуды в пределах модуля.

- Если во время выполнения конкурсного задания будет установлен факт контакта эксперта со своим участником - 0,1 балла за нарушение, при повторном нарушении, у участника обнуляются балы по всему модулю, во время выполнения которого, был зафиксирован факт контакта.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2



Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1
--	------------	------------	------------

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

5.6. ОБНАРОДОВАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Если в разработке Конкурсного задания участвовали эксперты, конкурсанты которых участвуют в конкурсе, то Конкурсное задание обнародуется на форуме и сайте чемпионата за один месяц до текущего конкурса.

5.7. СОГЛАСОВАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ (ПОДГОТОВКА К КОНКУРСУ)

Согласованием конкурсного задания занимается Главный эксперт.

5.8. ИЗМЕНЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ВО ВРЕМЯ КОНКУРСА

Изменение конкурсного задания не предусмотрено ввиду специфики компетенции. Задание может быть изменено после проведения конкурса путем совместного обсуждения группой экспертов, для проведения конкурса на следующий год.

3.9. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА ИЛИ ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Организатор конкурса обязан проинформировать Главного эксперта за 12 месяцев до начала конкурса о номенклатуре используемого на конкурсе оборудования и материалов, которые будут представлены для конкурса, с тем, чтобы группа разработчиков могла начать составление заданий.

Главный эксперт размещает необходимую техническую информацию (инструкции для оборудования, материалов и т.п.) в Инфраструктурном списке сразу же после утверждения номенклатуры.

Список имеющихся в наличии уникальных расходных материалов должен быть размещен в Инфраструктурном листе с номерами артикулов или интернет-ссылками сразу же после утверждения такого списка.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

Знание и понимание требований техники безопасности включают:

- порядок действий при пожаре, при аварийных ситуациях, первую помощь;
- санитарно-гигиенические правила и нормы;
- безопасное обращение с лабораторной посудой, реактивами, приборами и оборудованием;
- применение соответствующих средств индивидуальной защиты;
- другие требования по безопасности, изложенные в документации по технике безопасности и охране труда.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

Тулбокс не предусмотрен.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ИМЕЮТ ПРИ СЕБЕ В СВОЕМ ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ

Участник конкурса должен иметь при себе: белый халат, тапочки, инженерный калькулятор, ручку, тетрадь. Их необходимо предъявить Экспертам для осмотра до начала конкурса.

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Участникам чемпионата запрещено использовать следующее оборудование:

- профессиональные стандарты, за исключением специально предоставленных им алгоритмов проведения лабораторных исследований;
- устройствами передающими, принимающими и хранящими информацию.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА ЗАСТРОЙКИ РАБОЧЕГО МЕСТА

С Планами застройки можно ознакомиться на веб-сайте www.worldskills.ru

9. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ МАСТЕРСТВА ПОСЕТИТЕЛЯМ И ЖУРНАЛИСТАМ

9.1. МАКСИМАЛЬНОЕ ВОВЛЕЧЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ЖУРНАЛИСТОВ

Ниже приводится список возможных способов максимизации вовлечения посетителей и журналистов в процесс выполнения работ по компетенции Технология бродильных производств и виноделие.

- Предложение попробовать себя в профессии;
- Демонстрационные экраны;
- Описания конкурсных заданий;
- Понимание того, чем занимаются участники конкурса;
- Информация об участниках («профили» участников);
- Карьерные перспективы;
- Ежедневное освещение хода конкурса.

9.2. САМОДОСТАТОЧНОСТЬ

- Повторная переработка;
- Использование законченных конкурсных заданий после окончания конкурса.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Журнал ТХМК №4 «Химический контроль обработанных виноматериалов»

№ анализа	Дата анализа	Наименование пробы	Откуда поступила проба	Кол-во, дал	Химические показатели						Токсичные элементы	Подпись
					Спирт, об %	Сахар, г/дм ³	Титруемая кислота, г/дм ³	Летучая кислота, г/дм ³	Общий диоксид серы, мг/дм ³	Приведенный экстракт, г/дм ³		

Приложение 2

Купажный акт №__

Наименование вина, виноматериала

Цех(винпункт)	код	число	месяц



Схема № _____

Емкость № _____

№ п/п	Наименование материалов состава купажа	Учетные единицы измерения	Количество в учетных единицах	Объем при 20 ⁰ С ,дал	Анализ №	Показатели		
						Спирт, % об	Сахар, г/л	Титруемая кислотность, г/л
	ИТОГО							

Кондиции смеси по данным лабораторного анализа _____

Начальник цеха _____

Технолог _____

Бухгалтер производства _____

Зав.лабораторией _____

Приложение 3

Дегустационный лист

№	Наименование вина	Год урожая	Наименование хозяйства и участка	Характеристика	Оценка по 10-бальной шкале						
					прозрач	цвет	буке	вкус	типичность	общ бал	
					0,1-0,5	1,0-0,5	0,6-3,0	0,1-5,0	0,25-1,0	10,0	

Дегустатор _____ / _____ /