

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
Виноделие

Организация Агентство развития профессий и навыков «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
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	6
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ	7
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	7
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS).....	7
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ.....	10
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	10
3.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ.....	13
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	17
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	17
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	17
4.3. СУБКРИТЕРИИ.....	17
4.4. АСПЕКТЫ.....	17
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	18
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА.....	18
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК.....	18
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	19
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	21
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	22

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	22
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	22
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	32
5.4 РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	33
5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	33
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	33
6. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ.....	34
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	34
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА.....	34
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ.....	34
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	35
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	35
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ.....	35
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ	36
8. ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ.....	36
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	36
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	36
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	36
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	36

Copyright © 2021 Агентство развития профессий и навыков «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены Copyright © Агентство развития профессий и навыков «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 неизменными: 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: 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.

Региональная линейка разработана для демонстрации и оценки квалификации Винодела. Винодел должен уметь правильно определять физико-химические, микробиологические и органолептические показатели качества виноматериала и вина. Знать технологический процесс производства вин и безопасно проводить технологические операции. Точно производить расчеты купажей. Аккуратно и правильно вести документацию.

Вузовская линейка разработана для демонстрации и оценки квалификации Винодела. Винодел должен, не только уметь правильно определять физико-химические, микробиологические и органолептические показатели качества виноматериала и вина, но и дать заключение о состоянии виноматериала, а также рекомендации, направленные на устранение недостатков. Точно производить расчеты купажей. Аккуратно и правильно вести документацию.

Корпоративная линейка разработана для демонстрации и оценки квалификации Винодела. Винодел должен уметь правильно организовать выполнение технологической схемы производства продукции, контролировать и корректировать режимы технологических операций, осуществлять текущий контроль качества продукции, оформлять технологическую документацию.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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 на 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: • 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 работы с микроорганизмами • Принципы экологической безопасности при работе с химическими реактивами • Правила надлежащего использования средств индивидуальной защиты, а также правильного ухода за ними	
	Специалист должен уметь: • 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 • Соблюдать принципы микробиологической стерильности • 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: • Основное назначение, принципы действия оборудования, материалов, тары • Основное назначение, принципы использования необходимой лабораторной посуды, хранение реактивов • 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	
	Специалист должен уметь: • 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, микробиологических и органолептических показателей качества виноматериалов	40
	Специалист должен знать и понимать: ● Техническую документацию, необходимую для проведения требуемого исследования ● Оптимальные средства и методы исследования, позволяющие эффективно выполнять поставленные задачи за минимальный срок ● Органолептическую оценку сырья и готовой продукции ● 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 ● Виды микроорганизмов вина, их свойства и влияние на вина ● Правила дегустации	
	Специалист должен уметь: ● Находить, анализировать и применять техническую документацию, такую как государственные нормативы, ГОСТы, методические указания, инструкции, таблицы и т. д., необходимую для проведения требуемого исследования ● Осуществлять контроль количества и качества принимаемого винодельческого сырья ● 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 общего назначения в соответствии государственными стандартами и техническими условиями ● 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 ● Находить и идентифицировать микроорганизмы в вине ● Проводить органолептическую оценку вин ● Правильно заполнять дегустационный лист	
4	Эксплуатация технологического оборудования, тары	20
	Специалист должен знать и понимать: ● Технологическое оборудование и принципы его работы ● Виды покрытий технологической тары и оборудования ● Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации фильтра ● Устройство, назначение, принцип действия и правила эксплуатации аламбика ● Устройство емкостей для хранения, свойство материалов ● Способы подготовки технологической тары ● Принципы мойки, хранения оборудования и тары ● Устройство, принцип действия микроскопа	
	Специалист должен уметь: ● Организовывать мойку и дезинфекцию тары и помещений в соответствии с санитарными нормами и правилами ● Выбирать режимы работы технологического оборудования в соответствии с технологическим заданием ● Эксплуатировать технологическое оборудование, тару ● Осуществлять правильную сборку технологического оборудования ● Правильно подбирать, применять, мыть и хранить технологическое оборудование и тару ● Настраивать микроскоп и правильно выполнять микроскопирование	
5	Ведение технологических процессов виноделия	30
	Специалист должен знать и понимать: ● Место и роль технологических операций в технологии производства вин ● Химические, физико-химические и биохимические процессы на разных стадиях приготовления готовой продукции ● 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	
	Специалист должен уметь: ● Соблюдать технологическую схему производства продукции с учетом качества исходного винодельческого сырья ● 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.

3.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

Конкурсное задание должно выполняться по модулю. Оценка также происходит от модуля к модулю. Некоторые задания помечаются Экспертами

как «в ходе выполнения». Это будет отражено в инструкциях для участников, где указано STOP;

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 обобщённой 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:

- для региональной линейки:

Критерий									Итого баллов за раздел WSSS
Разделы Спецификации и стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	
	1	2,7					0,5	1,8	5
	2	1,6		2			0,6	0,8	5
	3	13,4			21			5,6	40
	4	9	3	0,3		0,6	1,6	5,5	20
	5	10,3	1	1,7		4,9	4,3	7,8	30
Итого баллов за критерий		37	4	4	21	5.5	7	21,5	100

- для вузовской линейки:

Критерий								Итого баллов за раздел WSSS
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	
	1	2,7		0,5		1,8		5
	2	1,6		0,6		0,8	2	5
	3	13,4			21	5,6		40
	4	9	0,6	1,6		5,5	3,3	20
	5	10,3	4,9	4,3		7,8	2,7	30
Итого баллов за критерий		37	5.5	7	21	21.5	8	100

- для корпоративной линейки:

	Критерий								Итого баллов за раздел WSSS
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	B	G	
	1	2,7		0,5				1,8	5
	2	1,6		0,6			2	0,8	5
	3	13,4			15	6		5,6	40
	4	9	0,6	1,6			3,3	5,5	20
	5	10,3	4,9	4,3			2,7	7,8	30
Итого баллов за критерий		37	5.5	7	15	6	8	21.5	100

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.

4.7.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЛИНЕЙКИ

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измерима я	Всего
A	Приемка виноматериала	5	32	37
B	Фильтрация	0,4	3,6	4
C	Перегонка	0,4	3,6	4
D	Органолептическая оценка качества вин	18	3	21
E	Расчет компонентов состава купажа	-	5,5	5,5
F	Сборка купажа	1	6	7
G	Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа	3	18,5	21,5
Всего		16	84	100

4.7.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК ДЛЯ ВУЗОВСКОЙ ЛИНЕЙКИ

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измерима я	Всего
A	Приемка виноматериала	5	32	37
B	Расчет компонентов состава купажа	-	5,5	5,5

С	Сборка купажа	1	6	7
D	Органолептическая оценка качества вин	18	3	21
E	Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа	3	18,5	21,5
F	Определение болезней и пороков вин	0,8	7,2	8
Всего		27,8	72,2	100

4.7.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК ДЛЯ КОРПОРАТИВНОЙ ЛИНЕЙКИ

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измерима я	Всего
A	Приемка виноматериала	5	32	37
B	Проведение операций по стабилизации виноматериала	0,8	7,2	8
C	Запуск линии розлива	1	6	7
D	Приемка технологических емкостей, оборудования	3	3	6
E	Органолептическая оценка качества вин	15	-	15
F	Расчет и сборка купажа	-	5,5	5,5
G	Полный анализ купажа	3	18,5	21,5
Всего		27,8	72,2	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

4.8.1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЛИНЕЙКИ

№ п/п	Критерий оценки	Описание	Методика проверки
1	А: Приемка виноматериала	Критерий оценивает выполнение физико-химических и микробиологических исследований вина, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
2	В: Фильтрация	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по выбору способа фильтрования, сборке фильтра, проведение безопасного процесса фильтрования.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
3	С: Перегонка	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по сборке аламбика, безопасного осуществления процесса перегонки вина на винный дистиллят, с учетом сортировки	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится

		отгона на фракции, оформление установленных формы документации.	оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
4	D: Органолептическая оценка качества вин	Критерий оценивает выполнение сенсорного анализа представленных образцов вина, соблюдение правил и методики проведения, вкусовой памяти, умение переводить ощущения в словесные выражения, использование профессиональной терминологии, идентифицировать винодельческую продукцию на соответствие типу вина, оформление установленных формы документации.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
5	E: Расчет компонентов состава купажа	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по расчету купажа на основании уже полученных данных о вине, дистилляте, вакуум-сусле, умению правильно вести расчеты, переводить единицы измерения, умение контролировать правильность расчетов, оформление установленных формы документации с соблюдением размерности.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
6	F: Сборка купажа	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по составлению купажа согласно купажному акту, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, безопасное проведение купажирования.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
7	G: Физико-химическая	Критерий оценивает выполнение физико-химических показателей купажа, умение правильно	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется

	ие и показатели качества купажа	организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
--	---------------------------------	--	--

4.8.2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ ДЛЯ ВУЗОВСКОЙ ЛИНЕЙКИ

№ п/п	Критерий оценки	Описание	Методика проверки
1	А: Приемка виноматериала	Критерий оценивает выполнение физико-химических и микробиологических исследований вина, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.

2	B: Расчет компонентов состава купажа	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по расчету купажа на основании уже полученных данных о вине, дистилляте, вакуум-сусле, умению правильно вести расчеты, переводить единицы измерения, умение контролировать правильность расчетов, оформление установленных формы документации с соблюдением размерности.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
3	C: Сборка купажа	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по составлению купажа согласно купажному акту, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, безопасное проведение купажирования.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
4	D: Органолептическая оценка качества вин	Критерий оценивает выполнение сенсорного анализа представленных образцов вина, соблюдение правил и методики проведения, вкусовой памяти, умение переводить ощущения в словесные выражения, использование профессиональной терминологии, идентифицировать винодельческую продукцию на соответствие типу вина, оформление установленных формы документации.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.

5	Е: Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа	Критерий оценивает выполнение физико-химических и микробиологических показателей купажа, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
6	Ф: Определение болезней и пороков вин	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по идентификации болезней и пороков вин, умение давать эффективные рекомендации, рациональный подход.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.

4.8.3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ ДЛЯ КОРПОРАТИВНОЙ ЛИНЕЙКИ

№ п/ п	Критерий оценки	Описание	Методика проверки
--------------	--------------------	----------	----------------------

1	А: Приемка виноматериала	Критерий оценивает выполнение физико-химических и микробиологических исследований вина, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
2	В: Проведение операций по стабилизации виноматериала	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по стабилизации виноматериала, умение выбирать эффективные методы, рациональный подход.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
3	С: Запуск линии розлива	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по запуску линии розлива, умение за короткий срок провести приемку контрольных точек розлива, контроль устранения недочетов, умение правильно организовать рабочее место, эффективное использование времени, материалов, посуды,	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество

		оборудования, оформление установленных формы документации, умение.	заработанных баллов суммируется.
4	D: Приемка технологических емкостей, оборудования	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по приемке емкостей, технологического оборудования на предмет микробиологической чистоты, умение за короткий срок провести приемку, контроль устранения недочетов, умение правильно организовать рабочее место, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, оформление установленных формы документации, умение.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
5	E: Органолептическая оценка качества вин	Критерий оценивает выполнение сенсорного анализа представленных образцов вина, соблюдение правил и методики проведения, вкусовой памяти, умение переводить ощущения в словесные выражения, использование профессиональной терминологии, идентифицировать винодельческую продукцию на соответствие типу вина, находить и анализировать причины появления органолептических тех или иных характеристик, определять потенциал вина, оформление установленных формы документации.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
6	F: Расчет и сборка купажа	Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по расчету купажа на основании уже полученных данных о вине, дистилляте,	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами

		вакуум-сусле, умению правильно вести расчеты, переводить единицы измерения, умение контролировать правильность расчетов, оформление установленных формы документации с соблюдением размерности, а так же критерий оценивает выполнение профессиональных задач по составлению купажа согласно купажному акту, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, безопасное проведение купажирувание.	производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.
7	G: Полный анализ купажа	Критерий оценивает выполнение физико-химических и микробиологических показателей купажа, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование времени, материалов, посуды, оборудования, умение правильно отмерять объемы жидкости, соблюдать правила использования лабораторной посуды, реактивов, безопасное проведение анализа, оформление установленных формы документации, умение контролировать течение анализа, точность выполнения анализа и обработка результатов.	Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандартов. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.

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;

Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Конкурсные задания оценивают только навыки, знания и умения, указанные в Техническом описании. В пределах компетенции эксперты оценивают выполненные конкурсные задания в соответствии с Критериями оценки.

При оценивании конкурсного задания применяются судейская и измеримая оценка (см. п.4.5, 4.6).

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 приступать 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.

Баллы конкурсного задания для вузовской линейки не начисляются:

За нарушения предусмотрены штрафные баллы.

- Несоблюдение техники безопасности при работе с реактивами, оборудованием, инструментами - 0,1 балла за каждое нарушение. Участник получает предупреждение, при повторном нарушении обнуляются баллы по всему модулю, во время выполнения которого, был зафиксирован факт, если участник продолжает нарушать технику безопасности, то он удаляется с площадки.

- 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.

баллы конкурсного задания для корпоративной линейки не начисляются:

За нарушения предусмотрены штрафные баллы.

- Несоблюдение техники безопасности при работе с реактивами, оборудованием, инструментами - 0,1 балла за каждое нарушение. Участник получает предупреждение, при повторном нарушении обнуляются баллы по всему модулю, во время выполнения которого, был зафиксирован факт, если участник продолжает нарушать технику безопасности, то он удаляется с площадки.
- 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. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания:

- для региональной линейки составляет от 15 до 22 часов (не более 7,5 - 8 часов в день);
- для вузовской линейки составляет от 10 до 16 часов, но не более 8 рабочих часов в день;
- корпоративной линейки от 5 до 8 рабочих часов в день.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания:

- для региональной линейки: от 18 до 22 лет;
- для вузовской: от 18 до 35 лет;
- для корпоративной линейки: от 18 до 49 лет

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов Спецификации стандартов.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы Спецификации стандартов.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

5.2.1. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ВЕТКИ

Конкурсное задание содержит 7 модулей:

Модуль А: Приемка виноматериала

Модуль В: Фильтрация

Модуль С: Перегонка

Модуль D: Органолептическая оценка качества вин

Модуль E: Расчет компонентов состава купажа

Модуль F: Сборка купажа

Модуль G: Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа

5.2.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВУЗОВСКОЙ ВЕТКИ

Конкурсное задание содержит 6 модулей:

Модуль А: Приемка виноматериала

Модуль В: Расчет компонентов состава купажа

Модуль С: Сборка купажа

Модуль D: Органолептическая оценка качества вин

Модуль E: Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа

Модуль F: Определение болезней и пороков вин

5.2.3. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОРПОРАТИВНОЙ ВЕТКИ

Конкурсное задание содержит 7 модулей:

Модуль А: Приемка виноматериала

Модуль В: Проведение операций по стабилизации виноматериала

Модуль С: Запуск линии розлива

Модуль D: Приемка технологических емкостей, оборудования

Модуль Е: Органолептическая оценка качества вин

Модуль F: Расчет и сборка купажа

Модуль G: Полный анализ купажа

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЛИНЕЙКИ

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

Модуль А: «Приемка виноматериала»

Необходимо произвести анализы компонентов виноматериала, изложенных в нормативной документации и предназначенные для контроля качества и безопасности виноматериала. Для этого отобрать пробу 500см³

- Определение массовой концентрации сахаров методом прямого титрования. Примерное количество сахаров определить органолептическим методом.
- Определение массовой концентрации титруемых кислот
- Определение массовой концентрации летучих кислот
- Определение массовой концентрации спирта
- Определение массовой концентрации диоксида серы
- Внести результаты в журнал

- Определить микробиологическое состояние виноматериала
- Внести результаты в журнал

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

Модуль В: «Фильтрация»

- Подготовить фильтр к работе, выбрать фильтр-картон в зависимости от направления использования и микробиологического состояния виноматериала.
- Установить фильтр – картон в пластины, скрепить конструкцию прижимными пластинами.
- Используя фильтр-пресс, произвести фильтрацию.

Модуль С: «Перегонка»

Провести процесс перегонки 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

Модуль Е: «Расчет компонентов состава купажа»

Необходимо произвести расчет купажа для приготовления виноматериала. Предварительно определить массовое содержание сахаров в виноматериале.

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

Модуль F: «Сборка купажа»

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

МОДУЛЬ G: «Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа»

Необходимо произвести анализ полученного виноматериала, по физико-механическим и микробиологическим 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
- Определить микробиологическое состояния виноматериала
- Внести результаты в журнал

5.3.2. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВУЗОВСКОЙ ЛИНЕЙКИ

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

Модуль A: «Приемка виноматериала»

Необходимо произвести анализы компонентов виноматериала, изложенных в нормативной документации и предназначенные для контроля качества и безопасности виноматериала. Для этого отобрать пробу 500см³

- 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
- Определить микробиологическое состояние виноматериала
- Внести результаты в журнал

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

Модуль В: «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

Модуль С: «Расчет компонентов состава купажа»

Необходимо произвести расчет купажа для приготовления виноматериала. Предварительно определить массовое содержание сахаров в виноматериале.

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

Модуль D: «Сборка купажа»

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

Модуль E: «Физико - химические и микробиологические показатели качества купажа»

Необходимо произвести анализ полученного виноматериала, по физико-механическим и микробиологическим 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
- Определить микробиологическое состояния виноматериала
- Внести результаты в журнал

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

Модуль F: «Определение болезней и пороков вин»

В представленных образцах определить наличие и вид заболевания или порока виноматериала. Затем составить схему обработки виноматериала против выявленного заболевания или порока.

5.3.2. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОРПОРАТИВНОЙ ЛИНЕЙКИ

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

Модуль А: «Приемка виноматериала»

Необходимо произвести анализы компонентов виноматериала, изложенных в нормативной документации и предназначенные для контроля качества и безопасности виноматериала. Для этого отобрать пробу 500см³

- Определение массовой концентрации сахаров. 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
- Определить микробиологическое состояния виноматериала
- Внести результаты в журнал
- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к кристаллическим помутнениям
- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к белковым помутнениям

- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к коллоидным помутнениям
- Дать заключение в письменной форме
- Предложить схемы обработки при необходимости.

Модуль В: «Проведение операций по стабилизации виноматериала»

- По предложенным рекомендациям провести пробные обработки виноматериала в лабораторных условиях

Модуль С: «Запуск линии розлива»

- Перед запуском розлива, необходимо произвести контроль точек розлива, контроль виноматериала: взять мазки и определить количество микроорганизмов микроскопированием. По результатам заполнить журнал.
- Сформулировать замечания в письменной и устной форме, озвучить соответствующему персоналу.
- Осуществить контроль за устранением замечаний.

Модуль D: Приемка технологических емкостей, оборудования

Осуществить прием 10 технологических емкостей, 2 единицы оборудования на наличие микробиологической чистоты. Для этого взять мазки и определить количество микроорганизмов микроскопированием. По результатам заполнить журнал

Модуль Е: «Органолептическая оценка качества вин»

- Количество образцов – 15, 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

Модуль F: «Расчет и сборка 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 ак, ас.
- Внести результаты в купажный акт
- Приготовить виноматериал методом купажирования используя расчетные данные.
- Использовать мерную посуду.

Модуль G: «Полный анализ купажа»

- Определение массовой концентрации сахаров. 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
- Определить микробиологическое состояние виноматериала
- Внести результаты в журнал
- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к кристаллическим помутнениям
- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к белковым помутнениям
- Произвести исследование виноматериалов на стойкость к коллоидным помутнениям
- Дать заключение в письменной форме
- Произвести докупаж (при необходимости)
- Дать рекомендации по направлению использования виноматериала, задать дозы оклеивающих материалов для производственной обработки (если приемлемо)

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Общие требования:

Конкурсное задание состоит из заданий, включающих 6 модулей для региональной, 5 модулей для вузовской линейки, 7 модулей для корпоративной линейки. Задания модулей необходимо выполнить за три соревновательных дня в региональной и корпоративной, и за два дня в чемпионатах вузовской линейки.

Продолжительность каждого модуля регламентирована. Порядок выполнения модулей последовательный. Изменение порядка модулей допускается при согласовании с Менеджером Компетенции.

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
- D2и 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.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forums.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.

Вышеобозначенные 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. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА ИЛИ ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера

компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит использовать участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forums.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 рамках 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://forums.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.

Общие требования по технике безопасности указываются в документации по технике безопасности и охране труда в соответствии с требованиями ТБиОТ Российской Федерации. Специальные требования по ОТиТБ конкретной компетенции, а так же санкции за их нарушение описываются в данном разделе.

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.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

См. нормы Страны- или Региона-организатора Чемпионата или Политику и правила WorldSkills в области техники безопасности и норм охраны здоровья и окружающей среды.

В случае нарушений, которые могут повлечь за собой опасность для жизни и здоровья участников либо третьих лиц, участнику запрещается выполнение работ по модулю.

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.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

белый халат, тапочки, инженерный калькулятор, ручку.

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Конкурсантам не разрешается приносить в зону соревнований какие-либо личные вещи, карты памяти, мобильные телефоны, а также любые другие средства коммуникации.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (*см. иллюстрацию*). Конкурсная площадка включающей зоны представленные ниже.

А – рабочая площадка конкурсантов;

Б – брифинг-зона;

В – комната конкурсантов;

Г – комната экспертов и главного эксперта;

Д – склад.

