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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Виноделие»

*Регионального этапа* Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2024 г.

2024 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc127962564)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc127962565)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВИНОДЕЛИЕ» 3](#_Toc127962566)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 7](#_Toc127962567)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 7](#_Toc127962568)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 9](#_Toc127962569)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 9](#_Toc127962570)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 10](#_Toc127962571)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 12](#_Toc127962572)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 12](#_Toc127962573)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 12](#_Toc127962574)

[3. Приложения 13](#_Toc127962575)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. ТК – требования компетенции*

*2. ТБ – техника безопасности*

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Виноделие» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ВИНОДЕЛИЕ»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | Ведение технологического процесса производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях | 3% |
| - Специалист должен знать и понимать:Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделияПравила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделия Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделия. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделия, в том числе в электронном видеТребования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделия |  |
| - Специалист должен уметь:Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно­измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линияхПрименять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продукции бродильных производств и виноделия Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продукции бродильных производств и виноделия.Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продукции бродильных производств и виноделия Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продукции бродильных производств и виноделия, в том числе в электронном виде. |  |
| 2 | Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 80,0 |
| - Специалист должен знать и понимать:Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия.Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с требованиями технологической документации.Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, продукции бродильных производств и виноделия на разных этапах производства пищевых продуктов.Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия.Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами проб отбора.Методы проведения испытаний образцов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований анализа сырья, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов. |  |
| - Специалист должен уметь:Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям.Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья и продуктов питания.Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия.Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия. Отбирать средства для исследования состава сырья, продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с используемыми методами исследований.Отбирать пробы сырья, готовой продукции на разных этапах производства продукции бродильных производств и виноделия в соответствии со стандартными методами отбора.Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием. |  |
| 3 | Организационно-технологическое обеспечение производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях | 17,0 |
| - Специалист должен знать и понимать:Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях.Сменные показатели производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях.Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциямиМетоды технохимического и лабораторного контроля качества сырья, продукции бродильных производств и виноделия Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных линиях.Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях. |  |
| - Специалист должен уметь:Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции бродильных производств и виноделия.Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях.Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях. |  |

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

*Таблица №2*

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | **Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |
| **Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** | **Д** | **Е** | **Ж** |  |
| **1** | 0,0 | 2 | 1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 3 |
| **2** | 37 | 0,0 | 1 | 21 | 0,0 | 0,0 | 21 | 80 |
| **3** | 0,0 | 2 | 2 | 0,0 | 6 | 7 | 0,0 | 17 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 37 | 4 | 4 | 21 | 6 | 7 | 21 | **100** |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

*Таблица №3*

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **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 форм 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. |
| **Б** | **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. |
| **В** | **Перегонка** | Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по сборке аламбика, безопасного осуществления процесса перегонки вина на винный дистиллят, с учетом сортировки отгона на фракции, оформление установленных форм 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. |
| **Г** | **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 форм 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. |
| **Д** | **Расчет компонентов состава купажа** | Критерий оценивает выполнение профессиональных задач по расчету купажа на основании уже полученных данных о вине, дистилляте, вакуум-сусле, умение правильно вести расчеты, переводить единицы измерения, умение контролировать правильность расчетов, оформление установленных форм 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. |
| **Е** | **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. |
| **Ж** | **Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа** | Критерий оценивает выполнение физико-химических показателей купажа, умение правильно организовать рабочее место для выполнения анализа, эффективное использование материалов, времени, посуды, оборудования, оформление установленных форм 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. |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 14,5 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дней

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 7 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 6 модулей, и вариативную часть – 1 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный модуль формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

*Таблица №4*

**Матрица конкурсного задания**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обобщенная трудовая функция | Трудовая функция | Нормативный документ/ЗУН | Модуль | Константа/вариатив | ИЛ | КО |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

<https://disk.yandex.ru/i/t2kWsVC6G5fuRg>

Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания **(Приложение № 2)**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. Приемка виноматериала (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 4 часа

**Задания:**

Необходимо произвести анализы компонентов виноматериала, для этого отобрать пробу 500см3

* Определение объемной доли этилового спирта
* Определение массовой концентрации летучих кислот
* Определение массовой концентрации сахаров методом прямого титрования. Примерное количество сахаров определить органолептически.
* Определение массовой концентрации титруемых кислот
* Определение массовой концентрации диоксида серы
* Внести результаты в журнал (приложение 7)
* Определить микробиологическое состояния виноматериала
* Внести результаты в журнал (приложение 8)

При выполнении анализов использовать рабочую инструкцию

**Модуль Б. Фильтрация (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

Подготовить фильтр к работе, выбрать фильтр в зависимости от вида и микробиологического состояния виноматериала.

* Установить фильтр – картон в пластины, скрепить конструкцию прижимными пластинами.
* Используя фильтр-пресс, произвести фильтрацию.

**Модуль В. Перегонка (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 4 часа

**Задания:**

Провести процесс перегонки виноматериала. Разделить отгон на фракции.

**Модуль Г. Органолептическая оценка качества вин (вариатив)**

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

* 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 9)

**Модуль Д. Расчет компонентов состава купажа (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 0,5 часа

**Задания:**

* Необходимо произвести расчет купажа для приготовления виноматериала. Предварительно определить массовое содержание сахаров в виноматериале.
* Необходимо приготовить купаж сахаристостью 42 г/дм3 объемом 800 см3. Для расчета использовать данные по результатам приемки виноматериала, сахаристость вакуум-сусла 820,2 г/ дм3.
* Подтвердить точность результатов
* Внести результаты в купажный акт (приложение 10)

**Модуль Е. Сборка купажа (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 1 час

**Задания:**

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

**Модуль Ж. Физико-химические и микробиологические показатели качества купажа (инвариант)**

**Время на выполнение модуля:** 3 часа

**Задания:**

* Необходимо произвести анализ полученного виноматериала, по физико-механическим и микробиологическим показателям изложенных в нормативной документации и предназначенных для контроля качества и безопасности виноматериала.
* Определение объемной доли этилового спирта
* Определение массовой концентрации сахаров методом прямого титрования. При необходимости, примерное количество сахаров определить органолептически.
* Определение массовой концентрации титруемых кислот
* Внести результаты в журнал, заполнить купажный акт (приложение 10)
* Определить микробиологическое состояния виноматериала
* Внести результаты в журнал (приложение 8)

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[2]](#footnote-2)*

Все Конкурсанты, Эксперты обязаны носить белый халат, который необходимо застегнуть, на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды, убрать волосы, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук.

Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

Следует носить сменную удобную обувь на плоской подошве (запрещено ходить на каблуках).

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Нулевой

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

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

3. Приложения

Приложение №1 Описание компетенции

Приложение №2 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №3 Матрица конкурсного задания

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Виноделие».

Приложение №5 Журнал ТХМК №4 «Химический контроль обработанных виноматериалов»

Приложение №6 Журнал ТХМК №10 «Микробиологический контроль»

Приложение №7 Дегустационный лист

Приложение №8 Купажный акт

Приложение №5

**Журнал ТХМК №4 «Химический контроль обработанных виноматериалов»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № анализа | Дата анализа | Наименование пробы | Откуда поступила проба | Кол-во, дал | Химические показатели | Ток-сичные элементы | Под-пись |
| Спирт, об % | Са-хар, г/дм3 | Титруемая кислотно-сть, г/дм3 | Летучая кислотно-сть, г/дм3 | Общий диоксид серы, мг/дм3 | Приведенный экстракт, г/дм3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №6

**Журнал ТХМК №10 «Микробиологический контроль»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | № анализа | Наименование пробы | Место отбора пробы | Внешний вид пробы | Количество микроорганизмов | Заключение микробиолога | Особые отметки и подпись микробиолога |
| При микроскопировании | При посеве |
| дрожжей | бактерий | Плёнчатых грибов | дрожжей | бактерий | Плёнчатых грибов |
| Винных | плёнчатых | Уксусно-кислых | Молочно-кислых | Винных | плёнчатых | Уксусно-кислых | Молочно-кислых |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №7

**Дегустационный лист**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименованиевина | Годурожая | Наименованиехозяйства и участка | Характеристика | Оценка по 10-бальной шкале |
| прозрач | цвет | букет | 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение №8

**Купажный акт №\_\_**

Наименование вина, виноматериала

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Цех(винпункт) | код | число | месяц |
|  |  |  |  |

Схема №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Емкость №\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование материалов состава купажа | Учтенные единицы измерения | Количество в учтенных единицах | Объем при 200 С ,дал | Анализ № | Показатели | Общее содержание |
| Спирт, % об | Сахар, г/л | Титруемая кислотность,г/л | Спирта безводного,дал | Сахара,кг | Кислоты, кг |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Кондиции смеси по данным лабораторного анализа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начальник цеха\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Технолог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер производства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зав.лабораторией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)