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

ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ВИНОДЕЛИЕ»

2024 г.

**Наименование компетенции**: «Виноделие»

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**.

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, т.е. смесь, где каждый сорт занимает определённую долю. Винодел-технолог может работать как на маленьких винодельческих предприятиях, так и на крупных заводах по производству вин и коньяков. Специалист-винодел, работая на винодельческих предприятиях, следит за соблюдением рецептур и температурным режимом в помещении, за конвейерами по розливу вина. Винодел отвечает за качество. Также винодел может сотрудничать с организациями, контролирующими качество алкогольной продукции, заниматься научной работой в научно-исследовательских институтах.

Профессия винодела предполагает интерес к химии, тонкий вкус и обоняние, хорошую память на вкусы и запахи, аналитический склад ума, внимательность, наблюдательность, терпеливость и аккуратность. 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, уметь чувствовать мельчайшие оттенки вкуса и улавливать ароматы. В оценке готового продукта задействованы почти все органы чувств. На первом месте, конечно, - вкус и обоняние, не менее важно зрение, подключен даже слух - например, при дегустации игристых вин.

 В современной России происходят существенные процессы изменения культуры потребления алкогольных напитков — все больше людей отдают предпочтение не водке и крепкому алкоголю, а качественным винам. Принятый в конце 2019 года закон о виноградарстве и виноделии в Российской Федерации открывает новые возможности и перспективы развития виноделия в России, а это значит, что профессия винодела будет еще более востребованной и актуальной в будущем.

**Нормативные правовые акты**

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

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

[ГОСТ Р 52335–2005](http://tehnorma.ru/gosttext/gost/gostdop_418.htm%20ГОСТ%20Р%2052335–2005) Продукция винодельческая. Термины и определения;

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

ГОСТ 32030-2021 Вина. Общие технические условия;

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

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

ГОСТ 31730-2012 Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 32051-2013 Методы органолептического анализа;

ГОСТ 32095-2013 Метод определения объемной доли этилового спирта;

ГОСТ 32114-2013 Методы определения массовой концентрации титруемых кислот;

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

ГОСТ 32001-2012 Метод определения массовой концентрации летучих кислот;

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | ведение технологического процесса производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях:  - осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;  - выполнение технологических операций по производству продукции бродильных производств и виноделия в соответствии с технологическими инструкциями; |
| 2 | организационно-технологическое обеспечение производства продукции бродильных производств и виноделия на автоматизированных технологических линиях:  - осуществление организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;  - осуществление технологического обеспечения производства продукции бродильных производств и виноделия; |
| 3 | лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья:  - проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;  - проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; |

Конкурсное задание направлено на демонстрацию и оценку 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.