



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

«Техник-винодел»

(5-й уровень квалификации)

(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 16 апреля 2018 года

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	
2. Номер квалификации	
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	
4. Вид профессиональной деятельности	
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Техник-винодел (5 уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 13.02100.02

3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее – требования к квалификации):

Профессиональный стандарт «Винодел» - код 13.021, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «13» сентября 2016 г. № 505н)

4. Вид профессиональной деятельности:
Производство винодельческой продукции

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
ТФ: Выполнение подготовительных работ для производства винодельческой продукции		
Знания: Санитарные нормы и правила ухода за оборудованием, тарой и помещениями	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9
Знания: Дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки оборудования, тары и помещений	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10, №11, №12 Задание с открытым ответом №13, №14, №15
Знания: Способы подготовки технологической тары	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16, №17, №18
Знания: Виды покрытий технологической тары и оборудования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19, №20, №21
Знания: Технологическое оборудование и принципы его работы	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22, №23, №24, №25, №26, №27
Знания: Технологические процессы и режимы производства продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №28, №29, №30, №№31, №32, №33
Знания: Основы санитарии и гигиены работников	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34, №35, №36
Знания: Требования охраны труда	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37, №38, №39, №40, №41, №42
ТФ: Выполнение технологических операций производства винодельческой продукции		
Умение: Определять технологическую степень зрелости винодельческого сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №43, №44, №45
Умение: Осуществлять контроль количества и качества принимаемого	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №46, №47, №48, №49, №50,

го винодельческого сырья Знания: Показатели качества винодельческого сырья		№51
Умение: Определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №52, №53, №54, №55, №56, №57
Знания: Технологическая направленность различных видов винодельческого сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №58, №59, №60, №61, №62, №63
Знания: Способы отбора средней пробы винодельческого сырья	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №64, №65, №66, №67, №68, №69
Знания: Методы проведения физико-химических и микробиологических исследований проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №70, №71, №72, №73, №74, №75
Знания: Нормативы расхода основного сырья и вспомогательных материалов на разных этапах производства	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №76, №77, №78, №79, №80, №81
Знания: Назначение, принцип действия, область применения и правила эксплуатации технологического оборудования	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа, №82, №83, №84, №85, №86, №87
Знания: Химические, физико-химические и биохимические процессы на разных стадиях приготовления готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №88, №89, №90, №91, №92, №93
Знания: Виды, способы, режимы брожения	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №94, №95, №96, №97, №98, №99
Знания: Технология производства различных видов готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №100, №101, №102, №103, №104, №105
Знания: Виды и способы розлива готовой продукции в потребительскую тару	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №106, №107, №108
Знания: Правила маркирования, режимы, сроки хранения готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №109, №110, №111, №112, №113, №114
Знания: Органолептическая оценка сырья и готовой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №115, №116, №117, №118, №119, №120

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (120 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий с выбором ответа: 36 задание в тесте (108 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий с открытым ответом: 4 задания в тесте (12 - в примере оценочного средства);
 - из них количество заданий на установление соответствия: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
 - количество заданий на установление последовательности: 0 заданий в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ: Выполнение технологических операций производства винодельческой продукции ТД: Организация выполнения технологической схемы производства продукции	а) в соответствии с технологической схемой на изготовление продукции сформированы корректные количественные и качественные требования к ресурсному обеспечению производства по: - оборудованию, - таре, - виду и объему сырья, - расходному материалу, - человеческому ресурсу, б) задание выполнено в отведенное время	Задание №1 Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях
ТФ: Выполнение технологических операций производства винодельческой продукции	а) соответствие документов структуре портфолио и аутентичность представленной информации; б) обоснованность выбора представленной информации; в) аргументированность выбора использованных методов работы, г) ответы на типовые вопросы для собеседования даны с учетом модельных форм	Задание №2 Защита портфолио

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- бумага для записей,
- ручка,
- технологическая схема производства продукции,
- Инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий вторичного виноделия, предприятий по производству коньячных спиртов и коньяков, предприятий по производству шампанских вин,
- калькулятор,
- персональный компьютер с доступом в интернет.

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

5. Экспертная комиссия утверждается в количестве не менее трех экспертов.

6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий:

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе на персональном компьютере.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.

2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.

3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.

4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.

5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.

6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.

7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.

8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.

ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.

9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.

10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны дать на русском языке в именительном падеже единственного числа как одно слово (существительное или прилагательное) или словосочетание (существительное и прилагательное или существительное и существительное) строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. В процессе работы Вы не можете пользоваться сетью интернет, нормативно-правовыми актами, методическими документами и материалами.

13. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание № 1

С какой обязательной периодичностью необходимо мыть и дезинфицировать нижние части дверей и ручки в производственном помещении?

Выберите правильный ответ.

- a) каждый месяц
- b) 2 раза в месяц
- c) 1 раз в неделю
- d) каждую смену
- e) 1 раз в час

Задание № 4

Кто обязан проводить санитарную очистку помещений пищевых предприятий?

Выберите правильный ответ.

- a) уборщик служебных помещений
- b) специалисты по клинингу
- c) работники подразделения
- d) обследованный и обученный персонал
- e) назначенный сотрудник

Задание № 7

Какое требование к инвентарю таре и укупорочным средства при производстве вина является обязательным?

Выберите правильный ответ.

- a) должны иметь разрешение на применении в отрасли
- b) должны быть из материала определенного вида
- c) должны быть отечественного производства
- d) не могут быть металлическими
- e) должны использоваться не более 10 лет

Задание № 10

Какое дезинфицирующее средство НЕ применяют при санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары?

Выберите правильный ответ.

- a) горячая вода
- b) острый пар
- c) ультрафиолетовые лучи
- d) едкий натр
- e) хлорсодержащие препараты

Задание № 13

Какое щелочное моющее средство описано?

Растворяемый в воде мелкий порошок. Её растворы активно взаимодействуют с жирами и белками, однако в жёсткой воде способны образовать стойкие нерастворимые соединения. Хорошо подходит для замачивания. Этот компонент входит в состав современных моющих порошков и мыла.

Дайте ответ в виде словосочетания прилагательное + существительное в единственном числе.

Правильный ответ: _____

Задание № 16

Какой способ подготовки дубовых бочонков к применению и хранению НЕ используют?

Выберите правильный ответ.

- a) замачивание
- b) пропаривание
- c) выщелачивание
- d) окуривание серой
- e) лакировка

Задание № 19

Какое покрытие должна иметь технологическая тара?

Выберите правильный ответ.

- a) специальное
- b) коррозиестойкое
- c) абсорбирующие
- d) угольное
- e) оцинкованное.

Задание № 22

Какой основной показатель измеряет анализатор винограда?

Выберите правильный ответ.

- a) содержание аминокислот
- b) титруемая кислотность
- c) значение pH
- d) содержание сахара
- e) содержание спирта.

Задание № 25

От чего предохраняет виноматериал винификатор?

Выберите правильный ответ.

- a) изменение плотности
- b) окисления
- c) сульфатации
- d) разжижения
- e) брожения

Задание № 28

Для чего вносятся дрожжи в сусло и виноматериалы?

Выберите правильный ответ.

- a) повышение кислотности
- b) брожение
- c) подсахаривание
- d) розливостойкость
- e) изменение запаха

Задание № 31

Какой процесс осуществляет винификатор?

Выберите правильный ответ.

- a) фильтрацию
- b) брожение
- c) настаивание
- d) осветление
- e) сульфатирование

Задание № 34

Какое нарушение работником пищевого производства предусматривает уголовную ответственность?

Выберите правильный ответ.

- a) появление на работе без инструктажа по охране труда
- b) появление на работе с острым кишечным заболеванием
- c) появление на работе в состоянии алкогольного опьянения
- d) появление на работе без медицинского освидетельствования
- e) появление на работе без инструктажа по санитарно-гигиеническим требованиям

Задание №37

Какая минимальная доплата (в % от тарифной ставки) предусмотрена для работников, работающих во вредных или опасных условиях труда?

Выберите правильный ответ.

- a) 2%
- b) 4%
- c) 6%
- d) 8%
- e) 10%

Задание №40

Какие обучающие мероприятия по охране труда НЕ обязан проходить работник?

Выберите правильный ответ.

- a) обучение безопасным методам и приемам выполнения работ
- b) обучение по оказанию первой помощи пострадавшим на производстве
- c) обучение по расследованию несчастного случая на производстве
- d) инструктаж по охране труда
- e) стажировка на рабочем месте

Задание №43

Что из перечисленного является винодельческим сырьем?

Выберите правильный ответ.

- a) спирт этиловый ректифицированный
- b) сахар-песок и сахар-рафинад
- c) лимонная и молочная кислоты
- d) двуокись углерода (диоксид углерода)
- e) виноград свежий или увяленный

Задание №46

В чем присутствии осуществляется приемка винодельческого сырья?

Выберите правильный ответ.

- a) в присутствии полномочного представителя поставщика по нормативным документам
- b) в присутствии руководителя поставщика с уставными документами
- c) в присутствии кладовщика по акту оказания услуги
- d) в присутствии экспедитора и водителя
- e) в присутствии представителя перерабатывающего предприятия

Задание №49

Какие необходимы показатели концентрации сахаров г/100 см³ в винограде для переработки?

Выберите правильный ответ.

- a) 20
- b) 8

- c) 13
- d) 16
- e) 14

Задание №52

Что нужно учитывать при определении потребности в стеклянной таре винодельческого предприятия?

Выберите правильный ответ.

- a) наличие мест хранения
- b) чистоту тары
- c) бой и щербление
- d) наличие ассортимента
- e) емкость тары.

Задание №55

Какие вспомогательные материалы используются для обработки винопроводов?

Выберите все правильные ответы.

- a) сернистая кислота
- b) кальцинированная сода
- c) антиформин
- d) калий железисто-синеродистый
- e) ангидрид сернистый жидкий

Задание №58

Какие требования предъявляются к винодельческому сырью для производства марочных вин?

Выберите правильный ответ.

- a) использование сортовых плодов и ягод или диких пород
- b) использование только районированного сырья в данной зоне сортов
- c) использование сырья с каким-либо отклонением по химическому составу
- d) использование сырья одного сорта или смеси соков нескольких помолологических сортов
- e) использование сырья с ярко выраженным вкусом и букетом.

Задание №61

Какие характеристики являются верными для винограда Алиготе?

Выберите все правильные ответы.

- a) розовая окраска
- b) легкая горчинка
- c) мускатный аромат
- d) соломенно-золотистая окраска с зеленоватым тоном
- e) ясно выраженный сортовой аромат.

Задание № 64

Какие приспособления используют для отбора проб от винодельческой продукции в транспортной таре?

Выберите все правильные ответы.

- a) пробоотборник
- b) ливер
- c) сифон
- d) бутылки
- e) сито.

Задание № 67

Какое количество суслу необходимо отжать при отборе средней пробы из 1 кг винограда?

Выберите правильный ответ.

- a) 600 см³
- b) 900 см³
- c) 1 дм
- d) 10 бут
- e) 3 л.

Задание №70

На чем основан рефрактометрический метод исследования винодельческого сыра?

Выберите правильный ответ.

- a) на пропорциональной зависимости между плотностью суслу и содержанием в нем твердых веществ в растворенном виде
- b) на титровании определенного объема суслу раствором едкой щелочи до получения нейтральной реакции устанавливаемой при помощи индикатора
- c) в стабилизации окраски суслу этиловым спиртом и последующем определении спектрофотометрических показателей
- d) на пропорциональной зависимости между показателем преломления суслу и содержанием в нем твердых веществ в растворенном виде
- e) нет правильного ответа.

Задание №73

На чем основан метод определения давления двуокиси углерода в бутылках?

Выберите правильный ответ.

- a) на определении избыточного давления афрометром
- b) на определении давления окиси углерода
- c) на титровании определенного объема суслу раствором едкой щелочи до получения нейтральной реакции устанавливаемой при помощи индикатора
- d) на определении парциального давления
- e) на титровании дрожжей.

Задание №76

Какой расходный материал требуется для обработки дубовой тары?

Выберите правильный ответ.

- a) раствор кальцинированной соды 5%-10%
- b) сернистая кислота 0,1%
- c) каустическая сода
- d) раствор антиформина
- e) дрожжи

Задание №79

Какой расходный материал требуется для обработка виноматериалов желтой кровяной солью?

Выберите правильный ответ.

- a) ангидрид сернистый жидкий
- b) метавинная кислота
- c) сернистая кислота
- d) калий железисто-синеродистый
- e) соли сорбита кальция.

Задание №82

Какое оборудование измеряет содержание сахара в виноматериале?

Выберите правильный ответ.

- a) спиртометр
- b) сульфитодозатор
- c) флотационная установка
- d) анализатор винограда
- e) глюкометр

Задание № 85

С какими машинами дробилки и дробилки-гребнеотделители могут сочетаться в агрегаты?

Выберите все правильные ответы.

- a) с весами
- b) стекателями
- c) насосами
- d) роторами
- e) не могут сочетаться.

Задание 88

Где и как можно стерилизовать сусло для лабораторных генераций?

Выберите все правильные ответы.

- a) в кюветах
- b) пастеризовать нагреванием на водяной бане до 85 - 90 °С и выдерживать при этой температуре в течение 20 мин.
- c) пастеризовать нагреванием на водяной бане до 70 °С
- d) в аппаратах Коха
- e) в автоклавах.

Задание 91

Какие свойства должен иметь дрожжевой аппарат для производства разводки на стадии бурного брожения?

Выберите все правильные ответы.

- a) оборудован перемешивающим устройствами
- b) оборудован аэрирующим устройствами
- c) оборудован системой для регулирования температуры культуральной жидкости
- d) оборудован системой вентиляции
- e) оборудован системой автоматического выключения.

Задание 94

Как называется стадия брожения сусла спиртового производства, характеризующаяся интенсивным размножением дрожжей?

Ответ запишите существительным в единственном числе.

Правильный ответ: _____

Задание 97

Какие существуют виды брожения?

Выберите все правильные ответы.

- a) спиртовое брожение
- b) брожение на мезге
- c) яблочное-молочное брожение
- d) молочное брожение
- e) фруктовое брожение.

Задание 100

Как, в соответствии с технологией приготовления, называется вино, имеющее следующие характеристики?

Насыщение углекислым газом происходит за счет естественного брожения в специальных герметических резервуарах. Содержание спирта должно быть 11,5% об., а сахара 5 г/100 мл. Давление углекислого газа в бутылках с вином должно быть не менее 0,15 МПа.

Ответ запишите существительным в единственном числе.

Правильный ответ: _____

Задание 103

Как, в соответствии с технологией приготовления, называется вино, имеющее следующие характеристики?

Получают путем сбраживания подсахаренного плодово-ягодного сусла (до накопления в нем спирта естественного брожения не менее 14% об.) с последующим добавлением сахара 10-16 г, или до 25 г на 100 мл. Такие вина называют натуральными.

Ответ запишите существительным в единственном числе.

Правильный ответ: _____

Задание 106

Какими основными способами осуществляется розлив винодельческой продукции?

Выберите все правильные ответы.

- a) горячим
- b) холодным со стерилизующей фильтрацией
- c) холодным без стерилизующей фильтрации
- d) под давлением
- e) вертикальный.

Задание 109

Какие сведения не должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?

Выберите все правильные ответы.

- a) наименование продукции
- b) состав продукции
- c) состав упаковки
- d) количество
- e) метод транспортировки
- f) дату изготовления
- g) срок годности.

Задание 112

Как при длительном хранении вин должны храниться бутылки с корковой пробкой?

Выберите правильный ответ.

- a) горизонтально, чтобы пробки всегда смачивались вином
- b) вертикально
- c) под наклоном в 45 градусов
- d) не имеет значения
- e) вертикально пробкой вниз.

Задание 115

Каким органолептическим показателям должно соответствовать виноградное концентрированное сусло?

Выберите все правильные ответы.

- a) внешний вид
- b) цвет
- c) вкус
- d) аромат
- e) сахаристость.

| Задание 118

Какую аппаратуру используют для определения аромата (букета) вина?

Выберите все правильные ответы.

- a) Бокал дегустационный
- b) Цилиндры
- c) Ареометр стеклянный для спирта
- d) Термометры жидкостные стеклянные с ценой деления 0,1 °С или 0,5 °С
- e) Слянка с пришлифованной пробкой
- f) Вода умягченная или вода бидистиллированная

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

Вариант для соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией – по одному из трех вариантов заданий каждого типа с учетом количества типов заданий по каждому предмету оценки.

Каждые три последующие вопроса являются вариантами одного задания - №1-3 – варианты первого задания, №4-6 – второго задания, №7-9 – третьего и т.д.

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Выполнение технологических операций производства

Трудовое действие: Организация выполнения технологической схемы производства продукции

Задание:

1. Изучите технологическую схему изготовления продукции.
2. Сформируйте в свободной форме количественные и качественные требования к производству 100 000 бутылок продукции с точки зрения ресурсного обеспечения и норм обслуживания:
 - оборудованию,

- таре,
- виду и объему сырья,
- расходному материалу,
- человеческому ресурсу.

Максимальное время выполнения задания: 120 мин.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:
 - бумага для записей,
 - ручка,
 - технологическая схема производства продукции,
 - Инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий вторичного виноделия, предприятий по производству коньячных спиртов и коньяков, предприятий по производству шампанских вин,
 - калькулятор,
 - персональный компьютер с доступом в интернет.

ЗАДАНИЕ №2 ЗАЩИТА ПОРТФОЛИО

Трудовая функция: Выполнение технологических операций производства винодельческой продукции

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ и документов, отражающих опыт выполнения технологических операций производства винодельческой продукции, соответствующих квалификации «Техник-винодел».

Требование к структуре и оформлению портфолио.

Структура портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, квалификация).
2. Перечень документов и материалов портфолио.
3. Документы, демонстрирующие результаты и эффективность профессиональной деятельности (грамоты, благодарственные письма, отзывы, характеристики, рекомендации, собственные разработки, фото- и видео-материалы) за период до 10 лет.

Требования к оформлению портфолио:

1. Титульный лист, анкета, резюме, перечень документов и материалов, представляемых в портфолио, оформляются в соответствии с образцами в виде текста (шрифт Times New Roman, кегль 14, межстрочный интервал полуторный).
2. Общий объем портфолио зависит от количества представленных в нем документов и материалов.
3. Документы представляются в копиях, заверенных соответствующим образом, материалы подписываются самим соискателем.
4. Фотографии, рисунки, схемы, таблицы подписываются. Количество фотоматериалов должно быть не более 10.
5. Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF, отсканированный текст должен быть представлен в масштабе 1:1 и читаться без затруднений.
6. Видеоматериалы, иллюстрирующие профессиональную деятельность, представляются на CD или флеш-карте, который вкладывается в отдельный файл, содержащий сопроводительную записку с пояснением содержания.

7. Подготовленные документы и материалы по каждому из показателей вкладываются в отдельные файлы и подшиваются в папку-скоросшиватель. Набор документов по каждому из показателей предваряется разделительным листом, включающим в себя номер и наименование показателя.
8. Все страницы портфолио нумеруются, нумерация начинается с первого листа, номер на титульной странице не ставится.
9. Информация в портфолио не по теме задания не рассматривается и не учитывается.
10. Соискатель гарантирует достоверность предоставляемых сведений. В случае выявления предоставления недостоверной информации все результаты профессионального экзамена аннулируются без права пересдачи.

Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио:

1. В реализации каких технологических операций и производстве каких видов продукции Вы принимали участие самостоятельно или в составе группы за последние 5 лет?
2. Какие современные тенденции в сфере винодельческой технологии Вы использовали за последний год в своей деятельности?
3. Какие показатели эффективности и результативности деятельности выполнению технологических операций Вы можете назвать?

1. Соискатель называет примеры и характеристики указанных в портфолио проекты по разработке или внедрению новых технологий, которые были им предложены, разработаны, реализованы самостоятельно или в группе.

Соискатель может назвать используемые технологии работы, машины и оборудование, территорию и периоды реализации проектов.

2. Соискатель называет современные или обосновывает использование старых технологий.

3. Соискатель называет параметры эффективности и/или результативности реализованных проектов.

Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Техник-винодел (5-й уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- Федеральном законе от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554;
- Положении «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987;

- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила для винодельческих предприятий УТВЕРЖДЕНЫ Заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.С.Скляровым N 5788-91 7 июня 1991 г.
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Положении «О государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденном постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554
- Положение «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», утвержденном постановлением Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987
- ГОСТ Р 51705.1–01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила для винодельческих предприятий УТВЕРЖДЕНЫ Заместителем главного государственного санитарного врача СССР А.С.Скляровым N 5788-91 7 июня 1991 г.
- ГОСТ 4827-70 Изделия ликероводочные
- ГОСТ 5575-76 Вина
- ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные
- ГОСТ 12134-87 Вина игристые для экспорта
- ГОСТ 12494-77 Коньяки (бренди) поставляемые для экспорта
- ГОСТ 12545-81 Водки и водки особые
- ГОСТ 13741-91 Коньяки
- ГОСТ 13918-88 Советское шампанское
- ГОСТ 20001-74 Промышленность ликеро-водочная. Основные понятия
- ГОСТ 24433-80 Виноград свежий ручной уборки для промышленной переработки на виноматериалы
- ГОСТ 28181-89 Черенки виноградной лозы
- ГОСТ 28182-89 Саженцы винограда
- ГОСТ 28539-90 Соки плодово-ягодные спиртованные
- ГОСТ 28615-90 Виноматериалы плодовые обработанные
- ГОСТ 28616-90 Вина плодовые
- ГОСТ Р 51145-98 Спирты коньячные
- ГОСТ Р 51146-98 Виноматериалы плодовые сброженные и сброженно-спиртованные
- ГОСТ Р 51147-98 Виноматериалы шампанские
- ГОСТ Р 51149-98 Продукты винодельческой промышленности
- ГОСТ Р 51156-98 Коктейли винные газированные
- ГОСТ Р 51157-98 Вина виноградные оригинальные и виноматериалы виноградные обработанные оригинальные
- ГОСТ Р 51158-98 Вина игристые
- ГОСТ Р 51159-98 Напитки винные
- ГОСТ Р 51165-98 Российское шампанское.
- ГОСТ Р 51279-99 Дистиллят плодовый
- ГОСТ Р 51283-99 Вина медовые
- ГОСТ Р 51298-99 Дистиллят винный

- ГОСТ Р 51300-99 Кальвадосы Российские
- ГОСТ Р 51355-99 Водки и водки особые
- ГОСТ Р 51618-2000 Коньяки российские
- ГОСТ Р 52190-2003 Водки и изделия ликероводочные
- ГОСТ Р 52195-2003 Вина ароматизированные
- ГОСТ Р 52335-2005 Продукция винодельческая
- ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные
- ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые
- ГОСТ Р 52673-2006 Спирт этиловый из пищевого сырья
- ГОСТ Р 52681-2006 Виноградарство
- ГОСТ Р 53023-2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки
- СБОРНИК ОСНОВНЫХ ПРАВИЛ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ И НОРМАТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ" Источник публикации (утв. Минсельхозпродом РФ 05.05.1998)
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»