ПРОЕКТ

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» ПО НОМИНАЦИИ

«ЛУЧШИЙ ПИВОВАР»

Техническое описание практической части федерального этапа

|  |  |
| --- | --- |
| г.о. Самара | 2020 г. |

Выполнение заданий практической части федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Лучший пивовар» (далее – Конкурс) позволяет оценить навыки конкурсанта, его квалификацию, соблюдение технологии производства работ, норм и правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, умение осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ.

Перед выполнением практического задания:

 участники федерального этапа Конкурса проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности с получением соответствующих отметок в протоколе по технике безопасности;

члены экспертной рабочей группы знакомят участников федерального этапа Конкурса с содержанием практического задания, порядком его выполнения, критериями оценки задания, необходимым оборудованием. Объявляется контрольное время для выполнения задания;

конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени ознакомиться с рабочим местом, проверить оборудование в рабочем режиме.

До участников доводятся критерии оценки задания и условия начисления баллов в соответствии с настоящим Техническим описанием.

Практическое задание оценивается по балльной системе. Штрафные баллы присуждаются членами экспертной группы за нарушение правил техники безопасности, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в протоколах выполнения практического задания.

Практическое задание федерального этапа будет включать в себя следующие модули (не менее трех из представленных ниже):

**1. Идентификация пива по стилям**

Задание направлено на определение конкурсантами по органолептическим показателям специфичных идентифицирующих признаков, используемых при установлении классификационной принадлежности пива к определенному стилю.

**2. Экспертиза пива**

Задание направлено на исследование пива с целью выявления соответствия продукта требованиям к качеству в соответствии с нормативной документацией (ГОСТы). Экспертизу проводится по показателям прозрачности, аромата, вкуса, игристости, качества горечи, высоты пены и пеностойкости, титруемой кислотности, определению величины pH.

**3. Оценка готовности сусла**

Задание направлено на оценку навыков и умений конкурсантов по технологическому контролю процесса приготовления сусла.

**4. Определение примесей в солоде**

Задание направлено на оценку навыков и умений конкурсантов по выявлению дефектов в солоде и анализу их влияния на качество продукта.

Конкурсная процедура по данному модулю состоит из определения конкурсантами по органолептическим показателям из предложенных образцов солода – образцы с наличием примесей (фузариозные зерна, пшеница и т.п.) и без примесей.

**5. Соблюдение требований по маркировке**

Задание направлено на оценку знаний конкурсантов по соблюдению требований к маркировке пивоваренной продукции.

Конкурсная процедура по данному модулю заключается в анализе конкурсантами предложенных образцов печатных этикеток на предмет соблюдения требований к маркировке пивоваренной продукции, установленных ГОСТ 31711-2012 и ТР ТС 022.

**6. Определение основных дефектов пива методом сенсорной оценки**

Конкурсная процедура заключается в выявлении конкурсантами по органолептическим показателям дефектов пива с использованием капсул-имитаторов.