ПРОЕКТ

ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» ПО НОМИНАЦИИ

«ЛУЧШИЙ ПИВОВАР»

Теоретическая часть федерального этапа

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

Выполнение заданий теоретической части федерального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Лучший пивовар» (далее – Конкурс) позволяет оценить теоретические знания конкурсантов федерального этапа в области технологии производства работ по профессии «пивовар», по технологии пивоварения, санитарным правилам и нормам, работе технологического оборудования, применению правил охраны труда, противопожарной безопасности.

Перед теоретическим заданием членами экспертной рабочей группы конкурсантам объясняется содержание задания, порядок его выполнения.

Фиксируются время начала выполнения задания и время его окончания.

Теоретическая часть конкурса включает в себя выполнение заданий по вопросам билета. Каждый билет содержит 20 тестовых вопросов и 2 ситуационные задачи.

Членами региональной экспертной рабочей группы результаты заносятся в оценочный лист на каждого конкурсанта.

По результатам теоретического задания конкурса подводятся итоги и заполняется ведомость, при этом учитывается полнота и правильность письменных ответов, а также затраченное на задание время, после чего принимается решение о допуске участников к практическому заданию.

Перечень основных документов и материалов для подготовки к теоретической части:

ГОСТ 31711-2012. Межгосударственный стандарт. Пиво. Общие технические условия;

ГОСТ 5060-86. Ячмень пивоваренный. Технические условия;

ГОСТ 12786-80. Пиво. Правила приемки и методы отбора проб;

ГОСТ 12787-81. Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле;

ГОСТ 12788-87. Пиво. Методы определения кислотности;

ГОСТ 12789-87. Пиво. Методы определения цвета;

ГОСТ 29294-2014. Солод пивоваренный. Технические условия;

ГОСТ 30060-93. Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции;

ГОСТ 31764-2012. Пиво. Метод определения pH.

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТИ-18-6-47-85 Технологическая инструкция по производству солода и пива

В. Кунце. Технология солода и пива. 2001, Санкт-Петербург

В.Г. Тихомиров. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. 1999, Москва

Л. Нарцисс, при участии В. Бака. Краткий курс пивоварения.; 2007, Санкт-Петербург

MEBAK. Wort, Beer and Beer-based Beverages

Analytica EBC