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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

Итогового (межрегионального) этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

2025 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](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции ….4](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Производство мясных продуктов» 4](#_Toc142037185)

[1.3. Требования к схеме оценки 11](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 11](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 12](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 13](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 13](#_Toc142037190)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 19](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 21](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 21](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 22](#_Toc142037194)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

1. ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих
3. ПС - Профессиональный стандарт
4. ОСТ – Отраслевой стандарт
5. КЗ – Конкурсное задание
6. ИЛ – Инфраструктурный лист
7. ТУ - Технические условия
8. ТИ - Технологическая инструкция
9. ТР - Технологический регламент
10. ТП - Технологический процесс
11. НД - Нормативная документация

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Производство мясных продуктов» 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 «ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

*Перечень видов профессиональной деятельности, умений и знаний, и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС.) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту*

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | **Организация рабочего места и выполнение техники безопасности и охрана труда**  Профессиональный стандарт  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения  ТФС/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | 8 |
| **Специалист должен знать и понимать:**   * Комплекс нормативов по охране труда и безопасности жизнедеятельности, обязательных для выполнения. * Содержание правил и инструкций по охране труда * Требования, необходимые для безопасного труда * Правила безопасности при осуществлении рабочей деятельности: до, в процессе и после * План действий в аварийных и нештатных ситуациях * Правила санитарии и гигиены на производстве и производственном участке * Требования к организации рабочего места * Органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов * Порядок работы, хранения, и обслуживания оборудования с учетом наличия подвижных частей опасных для жизни и здоровья человека; * Особенности безопасной эксплуатации оборудования * Концепцию бережливого производства * Принципы, методы, инструменты бережливого производства * Схемы рационального распределения сырья, вспомогательных материалов при переработке мяса и производстве мясных продуктов * Принципы и методы определения брака готовой продукции и безопасного процесса утилизации отходов |  |
| **Специалист должен уметь:**   * Применять в практике комплекс нормативов и правил и инструкций по охране труда и выполнять требования, необходимые для безопасного труда * поддерживать безопасную рабочую среду * Выполнять правила безопасности при осуществлении рабочей деятельности: до, в процессе и после * Выполнять план действий в аварийных и нештатных ситуациях * Выполнять правила санитарии и гигиены на производстве и производственном участке, требования к организации рабочего места * Выбирать, применять и обслуживать инструментарий и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности * Обеспечивать порядок работы, хранения, и обслуживания оборудования с учетом наличия подвижных частей опасных для жизни и здоровья человека; * Выполнять безопасную эксплуатацию оборудования * Эффективно организовывать рабочее место и время * Планировать свою работу для достижения максимальной эффективности и поддерживать чистоту на рабочем месте * Применять принципы, методы, инструменты бережливого производства * Рационально распределять сырье, вспомогательные материалы при переработке мяса и производстве мясных продуктов * Снижать потери и в процессе производства * Вести учёт отходов производства * Определять брак готовой продукции и безопасно утилизировать отходы * Работать эффективно и регулярно оценивать результаты своего труда |  |
| 2 | **Работа с нормативно-технической, сопроводительной документацией и профессиональная коммуникация**  Профессиональный стандарт  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения  ТФС/03.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья  Профессиональный стандарт  22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства  ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 4 |
| **Специалист должен знать и понимать:**   * Совокупность материалов и документов, обеспечивающих качество производимой продукции, а также ее соответствие всем утвержденным требованиям безопасности, условиям эксплуатации, хранения и транспортировки: технические условия (ТУ); технологическая инструкция (ТИ); технологический регламент (ТР); технологический процесс (ТП); паспорт безопасности (ПБ); этикетка; рецептура; паспорт качества * Требования, предъявляемые к качеству и безопасности готовых мясных продуктов * Структуру и метод проектирования технологических схем производства мясных продуктов * Ветеринарную документацию * Сопроводительную документацию * Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции * Принципы коммуникации с сервисными службами * Принципы коммуникации со смежными подразделениями * Основные принципы работы в команде * Стратегии решения проблем * Основные проблемные ситуации, которые могут произойти в процессе работы * Основные подходы к решению проблемных ситуаций и порядок принятия решения в кризисной (конфликтной) ситуации |  |
| **Специалист должен уметь:**   * Применять в практике технические условия (ТУ); технологическая инструкция (ТИ); технологический регламент (ТР); технологический процесс (ТП); паспорт безопасности (ПБ); этикетка; рецептура; паспорт качества * Уметь проектировать технологические схемы производства мясных продуктов * Читать, анализировать и применять ветеринарную документацию * Читать, анализировать и применять сопроводительную документацию * Читать, анализировать и применять требования к качеству сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции * Применять технический язык, присущий компетенции и технологии, профессиональную терминологию * Эффективно взаимодействовать с членами коллектива, с клиентами, и другими лицами * Конструктивно взаимодействовать с сервисными службами * Конструктивно и результативно взаимодействовать со смежными производственными подразделениями * Вести контроль выполнения работы * Выявлять проблемы, препятствия (помехи) и возможности, разрабатывать и претворять в жизнь их эффективные решения * Принимать эффективные решения в кризисной ситуации |  |
| 3 | **Выполнение технологических операций производства мясных продуктов**  ТФ А/03.4Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями  ТФ В/01.5Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | 58 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Ассортимент и характеристику колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченых изделий, мясных консервов * Виды сырья и материалов, физико-химические свойства и качественные признаки мяса и применяемых компонентов * Анатомическое строение туш скота и тушек птицы, линий сочленений суставов, костной системы * Схемы разделки мясных туш и птицы, назначение частей туш * Приемы и правила обвалки тушек птицы, отрубов туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней * Приемы и правила жиловки мяса, деление мяса по сортам * Правила первичной обработки растительного сырья машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности * Порядок использования и подготовки посолочных ингредиентов, специй и пищевых добавок * Порядок использования и подготовки колбасной оболочки, тары, упаковочных материалов * Режимы, параметры и организацию технологических процессов изготовления колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченых изделий, мясных консервов * Системы и методы проектирования техн6ологических процессов и режимов производства * Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, тепловой обработке * Методы рационального использования сырья на вырабатываемые виды мясных продуктов * Методы оценки качества сырья и готовой продукции * Причины, вызывающие брак готовой продукции, методы их предупреждения и устранения * Правила упаковки и хранения готовой продукции * Условия и сроки реализации мясных продуктов * Основные направления в индустрии, включая новые технологии, стандарты и способы работы * Производственный контроль на предприятиях отрасли * Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения * Виды брака в производстве |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Подбирать сырье в соответствии с рецептурой и ассортиментом мясных продуктов * Оценивать качество сырья и вспомогательных материалов перед началом работы * Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий * Устанавливать пооперационный маршрут прохождения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе ее изготовления * Вести технологические процессы подготовки сырья и материалов * Подбирать сырье в соответствии с рецептурой и ассортиментом мясных продуктов * Оценивать качество сырья и вспомогательных материалов перед началом работы * Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий * Устанавливать пооперационный маршрут прохождения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в процессе ее изготовления * Вести технологические процессы подготовки сырья и материалов * Вести технологические процессы измельчения и посола сырья * Вести технологические процессы приготовления фарша * Вести технологические процессы формовки на автоматах и вручную * Вести технологические процессы термической обработки * Вести технологические процессы упаковки и подготовки продукта к реализации * Вести технологический контроль всех операций, последовательности изготовления мясной продукции * Устанавливать соответствие изготовленных мясных продуктов требованиям нормативной документации * Определять проблемы, связанные с качеством сырья и материалов, со сбоями в производственной деятельности * Выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции * Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов * Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки |  |
| 4 | **Работа с оборудованием и инструментами**  **ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией** | 19 |
| **Специалист должен знать и понимать:**   * Виды применяемого оборудования, инструментов тары, посуды и требования к ним * Основное назначение, принципы использования и хранения применяемых инструментов и оборудования * Правила заточки и правки ножей * Контрольно-измерительные приборы * Правила эксплуатации, разборки и сборки используемого оборудования, поверки весов * Режимы работы оборудования * правила устранения мелких неисправностей обслуживаемого оборудования |  |
| **Специалист должен уметь:**   * Визуальное оценивать исправность технологического оборудования производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики * Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики * Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы * Производить заточку и правку ножей * Проверять чистоту и исправность оборудования перед началом работы * Проверять наличие и исправность контрольно-измерительных приборов * Готовить оборудование к работе * Производить пуск оборудования, устанавливать заданные режимы * Следить за работой оборудования, показаниями контрольно-измерительных приборов * Обслуживать и эксплуатировать оборудование * Регулировать работу оборудования, останавливать оборудование при обнаружении неисправностей |  |
| 5 | **Технология обработки данных и представление результатов** | 11 |
|  | **Специалист должен знать и понимать:**   * Спектр и назначение документации, имеющейся как в бумажном, так и в электронном видетехнический язык, присущий компетенции и технологии, профессиональную терминологию * Методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары * Нормы расхода сырья и материалов при производстве мясных продуктов, выхода мясных продуктов, нормы допустимых потерь * Способы расчета расходов на производство продукции. * Правила математической обработки результатов проведенных расчетов * Единицы измерения определяемых параметров. * Правила перевода единиц измерения * Системы учёта отходов производства * Способы и виды отчетов, которые используются для проверки результатов на соответствие стандартам * Материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары * Современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связей * Навыки грамотного письма, грамотной устной речи * Меру ответственности за результат выполненных работ   - Правильное представление результатов анализа в соответствии с НД |  |
|  | **Специалист должен уметь:**   * Рассчитывать нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, установленные нормы выработки * Правильно оформлять учетно-отчетную документацию   составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; обеспечивать безопасные условия труда на производстве   * Владеть специализированной терминологией * Правильно выбирать формулы расчета * Правильно производить математические расчеты и округление полученных результатов. * Аккуратно структурированно, последовательно вести записи в технологической схеме. * Проводить оценку и интерпретацию результатов, формулировать соответствующие выводы. * Окончательный результат расчета представлять с указанием единиц измерения |  |

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** |  | **А** | **Б** | **В** | **Г** |  |
| **1** | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| **2** | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| **3** | 24 | 14 | 13 | 7 | 58 |
| **4** | 8 | 6 | 3 | 2 | 19 |
| **5** | 4 | 3 | 3 | 1 | 11 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | 39 | 26 | 22 | 13 | **100** |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

*Таблица №3*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | Производство колбасных изделий | Практическое выполнение Конкурсного задания по критериям:  -Организация рабочего места и выполнение техники безопасности и охрана труда;  -работа с нормативно-технической документацией;  -выполнение технологических операций производства мясных продуктов;  - работа с оборудованием и инструментами; технология обработки данных и представление результатов |
| **Б** | Производство полуфабрикатов | Практическое выполнение Конкурсного задания по критериям:  -Организация рабочего места и выполнение техники безопасности и охрана труда;  -работа с нормативно-технической документацией;  -выполнение технологических операций производства мясных продуктов;  - работа с оборудованием и инструментами; технология обработки данных и представление результатов |
| **В** | Производство продуктов из мяса птицы | Практическое выполнение Конкурсного задания по критериям:  -Организация рабочего места и выполнение техники безопасности и охрана труда;  -работа с нормативно-технической документацией;  -выполнение технологических операций производства мясных продуктов;  - работа с оборудованием и инструментами; технология обработки данных и представление результатов |
| **Г** | Формование колбасных изделий | Практическое выполнение Конкурсного задания по критериям:  -Организация рабочего места и выполнение техники безопасности и охрана труда;  -работа с нормативно-технической документацией;  -выполнение технологических операций производства мясных продуктов;  - работа с оборудованием и инструментами; технология обработки данных и представление результатов |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 21 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

Оценка знаний конкурсанта 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 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 3 модуля, и вариативную часть – 1 модуль. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

**Модуль А. Производство колбасных изделий (инвариант)**

*Время на выполнение модуля- 7 часов*

**Задания:** представляют собой последовательное выполнение технологических операций изготовления фарша, формования и термической обработки на примере изготовления колбасы вареной «Закусочная».

По заданию необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования.

Конкурсанту необходимо провести расчет сырья и материалов для изготовления колбасы вареной «Закусочная» в количестве 2,0 кг, руководствуясь технологической схемой и рецептурой:

Рецептура колбасы вареной «Закусочная»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма, кг. | Расчет на заданную производительность |
| Сырье несоленое (на 100 кг сырья) | | 2 кг. |
| Говядина жилованная второго сорта | 75 |  |
| Шпик хребтовый или боковой | 20 |  |
| Крахмал или мука пшеничная | 5 |  |
| Пряности и материалы, г на 100 кг. несоленого сырья | |  |
| Нитритно-посолочная смесь | 1700 |  |
| Соль поваренная пищевая | 300 |  |
| Сахар-песок | 100 |  |
| Перец черный или белый молотый | 100 |  |
| Перец красный молотый | 50 |  |
| Чеснок | 200 |  |
| Выход, % | 114% | |

Количество воды (льда), % к массе куттеруемого мясного сырья - 20%.

При изготовлении данного мясного изделия конкурсанту следует:

- произвести расчет рецептуры: выбрать ингредиенты, определить требуемое количество несоленого сырья, пряностей и материалов для производства 2,0 кг колбасы «Закусочной» с учетом нормативного выхода готового изделия;

- осуществить подготовку основного сырья (зачистка, жиловка)

- выполнить измельчение сырья на соответствующем оборудовании от 3 до 5 мм в соответствии с требованиями нормативной документации;

- осуществить подготовку вспомогательного сырья и других материалов;

- осуществить посол сырья в соответствии с расчетом на соответствующем оборудовании;

- осуществить созревание сырья с соблюдением требуемых режимов в соответствии с НТД;

- подготовить колбасный фарш, используя соответствующий вид оборудования для приготовления фарша данного вида изделий;

-осуществить контроль качества фарша:

- внешний вид - однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани и пленок, ингредиенты фарша распределены равномерно, температура фарша не выше 14 ⸰С.

- осуществить шприцевание (заполнение оболочки фаршем) с учетом требований к формованию различных колбасных изделий;

- осуществить вязку в соответствии с требованиями ГОСТа 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».

- навесить колбасные батоны на палки;

- выбрать параметры термообработки колбас с учетом вида и технологической схемы производства;

- произвести термообработку колбасных изделий;

- определить готовность колбасного изделия, исходя из температуры в центре батона;

- осуществить визуальный контроль качества готовой продукции.

Изготовленные колбасные изделия должны соответствовать требованиям:

- внешний вид – батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков

- консистенция-упругая (сочная).

- заполнить технологическую документацию.

**Модуль Б. Производство полуфабрикатов (инвариант)**

*Время на выполнение модуля -* 4 часа

**Задания:** представляют собой последовательное выполнение технологических операций по изготовлению мясосодержащего рубленного полуфабриката «Котлета деревенская».

Конкурсанту необходимо изготовить 3,0 кг рубленного полуфабриката «Котлета деревенская», руководствуясь технологической схемой и рецептурой.

Рецептура полуфабриката «Котлета деревенская»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма, кг. | Расчет на заданную производительность |
| Сырье несоленое (на 100 кг сырья) | | 3,0 кг. |
| Мясо котлетное говяжье | 54,0 |  |
| Шпик | 5,0 |  |
| Хлеб пшеничный | 13,0 |  |
| Вода | 21,7 |  |
| Пряности и материалы, г на 100 кг. несоленого сырья | |  |
| Сухари панировочные | 2000 |  |
| Лук репчатый | 3000 |  |
| Перец черный молотый | 100 |  |
| Соль поваренная пищевая | 1000 |  |
| Выход, % | 100 | |

При изготовлении рубленного полуфабриката конкурсанту следует:

- осуществить подготовку сырья: выполнить зачистку и жиловку лопаточной части говядины;

- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья (специи);

- осуществить измельчение в волчке;

-произвести приготовление фарша (последовательно загрузить в фаршемешалку взвешенное сырье и специи, осуществить перемешивание), температура фарша не должна быть выше 14 ⸰С;

- произвести формование котлет с помощью пресс-формы (масса 1 штуки 150 грамм);

- произвести упаковывание полуфабрикатов в упаковку по 0,3 кг;

- осуществить контроль качества.

Изготовленный мясосодержащий рубленный полуфабрикат должен соответствовать требованиям:

- внешний вид – измельченная однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, равномерно перемешана; без разорванных и ломаных краев, равномерно покрыта панировочным ингредиентом.

- вид на разрезе – фарш хорошо перемешан, масса однородная с включением ингредиентов рецептуры;

- запах – свойственный данному полуфабрикату с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха. доброкачественному сырью, без постороннего запаха.

**Модуль В. Производство продуктов из мяса птицы (инвариант)**

*Время на выполнение модуля -7 часов*

**Задания:** представляют собой последовательное выполнение технологических операций по изготовлению продукта из мяса птицы: крыльев варено-копченых.

Конкурсанту необходимо изготовить 2,0 кг варено-копченх крыльев в соответствии с ГОСТ Р 55499-2013 «Продукты из мяса птицы. Общие технические условия» согласно прилагаемой рецептуры и концентрации рассола:

Рецептура варено-копченых крыльев

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма, кг. | Расчет на заданную производительность |
| Сырье несоленое (на 100 кг сырья) | | 2,0 кг. |
| Крылья цыпленка-бройлера | 100 |  |
| Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья | |  |
| Чеснок сухой или свежий | 2000 |  |
| Перец черный или белый молотый | 400 |  |
| Выход, % | 68% | |

Концентрация поваренной соли в заливочном рассоле-3%, нитритно-посолочной смеси - 2%, сахара-0,5%. Соотношение рассола и сырья 1:1.

Конкурсанту необходимо:

- осуществить подбор сырья и вспомогательных материалов;

- осуществить подготовку сырья (зачистку);

- приготовить заливочный рассол для посола в соответствии заданной концентрацией;

- осуществить операцию посола и выдержки полуфабриката;

- провести термическую обработку данного мясного изделия;

- произвести фасовку готового изделия в упаковку вакуумированием массой 0,5 кг;

- осуществить контроль качества готовой продукции.

Полученные изделия из мяса птицы должны соответствовать требованиям:

- внешний вид – части тушки с кожей или без нее. Поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта декоративной смесью специй;

- вид на разрезе – продукт однородной структуры;

- цвет – равномерно окрашенная поверхность от светло-желтого и розово-красного до темно-коричневого без серых пятен;

- цвет мяса – от белого до желтого и/или золотисто-коричневатого с сероватым оттенком;

- запах– свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй и копчения.

**Модуль Г. Формование колбасных изделий (вариатив)**

*Время на выполнение модуля*-*3 часа*

**Задания:** представляют собой последовательное выполнение технологических операций по изготовлению готовой колбасной продукции - жареной колбасы «Свиная» в натуральную оболочку, приданию ей товарного вида, вязке с соблюдением порционности и массогабаритных показателей, в соответствии с видом и наименованием продукта и укладку на противни.

В процессе выполнения конкурсного задания конкурсант должен осуществить шприцевание (заполнение оболочки фаршем) 4,0 кг фарша колбасы жареной «Свиная» в натуральную оболочку (черева) с учетом требований к формованию для данной группы колбасных изделий и особенностей конструкции применяемого оборудования (давление шприцевания).

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

Конкурсант может использовать на площадке материалы и оборудование, предоставляемые площадкой проведения соревнований в соответствии с ИЛ.

Жюри имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к выполнению конкурсного задания или же способными дать конкурсанту несправедливое преимущество.

Для исключения споров, разногласий, решения вопросов, возникающих на конкурсной площадке, в День С-2 и /или С-1, Экспертами подписывается Лист согласования, содержащий перечень нарушений Экспертом во время пребывания на конкурсной площадке. Наказание Эксперта может заключаться в отстранении от процесса оценки и от любого контакта с Конкурсантами на Конкурсной площадке во время проведения соревнований, а также вычете у Конкурсанта, получившего преимущества, баллов пропорциональных величине приобретенного преимущества в момент совершения Экспертом нарушения. Лист согласования должен быть подписан всеми экспертами на площадке. Положения вносимые в лист согласования не должны противоречить Концепции чемпионата.

Внештатные ситуации, возникающие в любой другой день чемпионата оформляются протоколом внештатных ситуаций на общем собрании экспертов.

Если в лист согласования вносятся штрафные санкции для участников за нарушение Норм охраны труда, Концепции чемпионата, то конкурсанты должны быть ознакомлены с возможными штрафными санкциями до начала соревнований.

Разъяснения по некоторым спорным ситуациям на конкурсной площадке представлены в таблице.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Использование носителей внешней памяти, USB устройств, диктофонов и других звукозаписывающих устройств (на планшете, в мобильном телефоне) | Конкурсантам запрещено приносить и использовать все перечисленные устройства.  Экспертам запрещено использовать звукозаписывающие устройства |
| 1. Использование личных ноутбуков, планшетов, блокнотов, тетрадей, книг, шпаргалок, мобильных устройств | Конкурсантам запрещено приносить и использовать все перечисленные устройства |
| 1. Использование устройств для фото- и видеосъемки | Конкурсантам и Экспертам разрешено использовать устройства для фото- и видеосъемки на рабочей площадке только по завершению соревнований либо только с разрешения ГЭ |
| 1. Пользование нормативной и конкурсной документацией | Конкурсантам и Экспертам запрещается выносить с конкурсной площадки бумажные или цифровые копии документов, относящихся к конкурсному заданию (методики, критерии оценки, бланки оценки, протоколы, инструкции) до момента завершения соревнований либо только с разрешения ГЭ |
| 1. Сбой в работе оборудования | В случае отказа оборудования или инструментов, предоставленных участнику Организатором конкурса, дополнительное время не будет предоставлено участнику, если Технический эксперт площадки сможет доказать, что технический сбой является ошибкой, неумением или результатом халатности данного Конкурсанта. |
| 1. Нарушение участниками Норм охраны труда и техники безопасности, Регламента чемпионата, пунктов Технического описания, кодекса этики, | Конкурсанты, присутствующие на площадке должны неукоснительно соблюдать требования Норм охраны труда и техники безопасности. При незначительном нарушении требований данных документов Конкурсанту выносится замечание Главным экспертом. В случае грубого нарушения экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт, принимает решение о штрафных санкциях для Конкурсанта в виде отстранения от выполнения модуля, либо вычета баллов за часть выполненного модуля. Решение оформляется протоколом внештатных ситуаций |
| 1. Выполнение конкурсного задания | В случае, если Конкурсант умышленно не выполнял экспериментальное задание (отдельный этап работы), нарушив требования НД, но запись в протоколе имеется и этот факт зарегистрирован не менее, чем у трёх экспертов, экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае, дающему Конкурсанту несправедливое преимущество, принимает решение о штрафных санкциях для участника в виде вычета всех баллов, либо вычета баллов за часть выполненного модуля, следующую за нарушением. Решение оформляется протоколом внештатных ситуаций |
| 1. Обработка и представление   результатов расчета | В случае, если Конкурсантом умышленно изменены результаты расчета с целью получения несправедливого преимущества, и этот факт зарегистрирован не менее, чем у трёх экспертов, экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае дающему участнику несправедливое преимущество, принимает решение о снятии баллов за те критерии, в которых Конкурсант получил несправедливое преимущество. |
| 1. Оформление протокола выполнения конкурсного задания. | При нарушении правил ведения протокола (пользовании шпаргалками, использования в качестве черновиков листов фильтровальной бумаги, бланков методик и др.) экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае дающему Конкурсанту несправедливое преимущество, принимает решение о снятии баллов за те критерии, в которых Конкурсант получил несправедливое преимущество. Конкурсант должен незамедлительно сдать посторонние записи по запросу экспертной группы.  Запрещается заполнения протокола в первые 15 минут знакомства с заданием модуля и по окончании времени выполнения модуля. |

Для решения спорных ситуаций, возникающих во время выполнения Конкурсного задания, рекомендуется использовать камеры видеонаблюдения. Решение о необходимости установки камер видеонаблюдения принимает Главный эксперт чемпионата.

По всем модулям допускается изменение временного интервала (перехода на обед) индивидуально для каждого участника в зависимости от времени выполнений им задач, а также от особенностей имеющегося технологического оборудования. Рекомендуется составление графика передвижения по рабочим местам.

По Модулю В возможно изменение продолжительности технологических процессов посола и выдержки в посоле, а также термообработки изделий в сторону их уменьшения для обеспечения окончания технологического процесса (по согласованию экспертов).

Обязательное сопровождение участника компатриотом.

Минимальное количество рабочих мест на площадке – не менее 5. Количество участников должно равняться количеству рабочих мест. Чемпионат проводится только в одну смену.

Допускается передвижение по рабочим местам в соответствии с графиком в зависимости от технического оснащения площадки.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Нулевой

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование запрещенного оборудования** |
| **1** | **2** |
| 1 | книги |
| 2 | блокнот |
| 3 | тетрадь |
| 4 | портативный компьютер |
| 5 | телефон, планшет и другие электронные устройства связи |

3. Приложения

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Модуль А. Приложение 1. Расчет расходов

Модуль А. Приложение 2. Схема технологического процесса производства

Модуль А. Приложение 3.Материальный баланс

Модуль А. Приложение 4. Журнал Термообработки.

Модуль Б. Приложение1. Расчет расходов на производство

Модуль Б. Приложение 2. Схема технологического процесса производства

Модуль Б. Приложение 3. Материальный баланс

Модуль Б. Приложение 4. Оценка качества

Модуль В. Приложение1. Расчет расходов на производство

Модуль В. Приложение 2. Схема технологического процесса производства

Модуль В. Приложение 3. Материальный баланс

Модуль В. Приложение 4. Журнал посола

Модуль Г. Приложение 1. Нормативно-технологическая карта

Модуль Г. Приложение 2. Отчет.

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)