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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Производство молочной продукции»

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……………………………….4](#_Toc124422965)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции………………………………...4](#_Toc124422966)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Производство молочной продукции»……………………………………………..4](#_Toc124422967)

[1.3. Требования к схеме оценки…………………………………………………….7](#_Toc124422968)

[1.4. Спецификация оценки компетенции…………………………………………..8](#_Toc124422969)

[1.5. Конкурсное задание……………………………………………………………..9](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания……………………………………..9](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)………...10](#_Toc124422970)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ……………………………...13](#_Toc124422971)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта…………………………………………….13](#_Toc124422972)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ………………………………………………………………….13](#_Toc124422973)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

1. ТК - Требования компетенции
2. ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт
3. ПС-профессиональный стандарт
4. ТФ-трудовая функция
5. ИЛ – инфраструктурный лист
6. ПЗ – план застройки

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Общие сведения о требованиях компетенции

Требования компетенции (ТК) «Производство молочной продукции» 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 молочной продукции»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений, знаний профессиональных трудовых функций специалиста и базируется на  требованиях современного рынка труда к данному специалисту.

Таблица 1

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| **1** | **Охрана труда на рабочем месте** | **5** |
| - Специалист должен знать:• постановления, распоряжения, приказы по технологической подготовке производства• правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты• основные требования организации труда при проектировании выполняемых работ• ситуации, в которых необходимо использование СИЗ• технические требования, предъявляемые к сырью, материалам• стандарты и технические условия• основное назначение, принципы использования и хранения необходимых материалов• важность поддержания рабочего места в надлежащем состоянии• правила внутреннего трудового распорядка |  |
| - Специалист должен уметь:* выполнять постановления, распоряжения, приказы по технологической подготовке производства
* выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты
* выполнять основные требования организации труда при проектировании технологических процессов
* использовать СИЗ
* правильно подбирать сырье и материалы для производства молочной продукции
* использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы
* организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности
* соблюдать правила внутреннего трудового распорядка
 |
| **2** | **Расчет основного и вспомогательного сырья, функционально необходимых ингредиентов, поправочных коэффициентов** | **10** |
| - Специалист должен знать:• нормативы расхода сырья, материалов, поправочных коэффициентов• методики расчета • порядок проведения расчета• современные средства вычислительной техники |  |
| Специалист должен уметь:* производить пересчет рецептур, в том числе на имеющееся сырье, пользоваться поправочными коэффициентами
* производить расчеты выхода готового продукта
* вести необходимые расчеты
 |
| **3** | **Организация рабочего места** | **10** |
| - Специалист должен знать и понимать:* технические требования, предъявляемые к сырью, материалам

• стандарты и технические условия• основное назначение, принципы использования и хранения необходимых материалов• важность поддержания рабочего места в надлежащем состоянии* правила внутреннего трудового распорядка
 |  |
| - Специалист должен уметь:* правильно подбирать сырье и материалы для производства молочной продукции
* использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы
* организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности

 соблюдать правила внутреннего трудового распорядка |
| **4** | **Составление алгоритма выполнения задания** | **15** |
| - Специалист должен знать и понимать:* основные проблемные ситуации, которые могут произойти в процессе работы
* основные подходы к решению проблемных ситуаций
* тенденции и разработки в промышленности, в том числе
* новые технологии, стандарты и методы обработки сырья

порядок и методы проведения исследований |  |
| - Специалист должен уметь:* постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях

• решать возникающие нестандартные ситуации.• оперативно реагировать на информацию о несоответствии молочной продукции требованиям стандартов • быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно• находить возможность предложения своих идей для улучшения качества и удовлетворенности заказчика• применять новые методы обработки сырья• внедрять новые технологии в производство• проводить исследования в соответствии с установленным порядком |
| **5** | **Техника выполнения задания**ТФА/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциямиТФВ/02.4 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | **36** |
| - Специалист должен знать и понимать:* схемы производства молочных продуктов
* системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства
* состав продуктов, на которые проектируется технологический процесс
* свойства молока, их связь с составом молока
* изменения состава и свойств молока под влиянием различных факторов
* требования действующих стандартов к сырью при выработке молочной продукции
* методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция
* ассортимент молочной продукции
* требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты
* технологические процессы производства молочной продукции
 |  |
| - Специалист должен уметь* рассчитывать проектируемый состав продуктов
* проектировать технологический процесс и режимы производства
* учитывать количество и качество поступающего сырья
* распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества
* подбирать закваски для производства молочной продукции
* обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству молочных продуктов
* осуществлять технологические процессы производства молочной продукции
* контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией
* контролировать маркировку готовой продукции и ее отгрузку

 анализировать причины брака готовой продукции |
| **6** | **Контроль молочной продукции** | **19** |
| - Специалист должен знать и понимать:• требования технохимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции• методы контроля молочных продуктов (арбитражный и инструментальный)• алгоритм выполнения органолептической оценки молочных продуктов, • алгоритм выполнения физико-химической оценки молочных продуктов  |  |
| - Специалист должен уметь:* выбирать методы контроля молочных продуктов (арбитражный и инструментальный)
* выполнять органолептическую оценку молочных продуктов,
* выполнять физико-химическую оценку молочных продуктов,

разрабатывать мероприятия по устранению причин брака |
| **7** | **Мойка оборудования, инвентаря, посуды** | **5** |
| - Специалист должен знать и понимать:* назначение, принцип действия и устройство оборудования

• режимы мойки технологического оборудования* правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании
 |  |
| - Специалист должен уметь:* обеспечивать режим работы оборудования

• контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству молочной продукции• контролировать санитарное состояние оборудования пользоваться различной нормативной документ |

##

## 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** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** | **Д** |  |
| **1** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **5** |
| **2** | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | **10** |
| **3** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | **10** |
| **4** | 4 | 3 | 4 | 2 | 2 | **15** |
| **5** | 8 | 7 | 8 | 7 | 6 | **36** |
| **6** | 5 | 3 | 5 | 3 | 3 | **19** |
| **7** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **5** |
| Итого баллов за критерий/модуль | **24** | **19** | **23** | **17** | **17** | **100** |

1.4. Спецификация оценки компетенции

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице 3.

Таблица 3

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | **Производство цельномолочной продукции**  | оценивается правильность составления и реализации алгоритма выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). точность необходимых расчетов и заполнения технологической документации. Выработка цельномолочной продукции согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности, органолептическая оценка выработанной продукции. |
| **Б** | **Производство масла** | оценивается правильность составления и реализации алгоритма выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). точность необходимых расчетов и заполнения технологической документации. Выработка масла согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности, органолептическая оценка выработанной продукции |
| **В** | **Производство сыра** | оценивается правильность составления и реализации алгоритма выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). точность необходимых расчетов и заполнения технологической документации. Выработка сыра согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности, органолептическая оценка выработанной продукции |
| **Г** | **Контроль молочной продукции** | оценивается контроль физико-химических показателей молочной продукции и заполнение качественного удостоверения по данным контроля.Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценивается поэтапный процесс выполнения задания.  |
| **Д** | **Производство мороженого** | оценивается правильность составления и реализации алгоритма выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). точность необходимых расчетов и заполнения технологической документации. Выработка мороженого согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности, органолептическая оценка выработанной продукции. |

**1.5. Конкурсное задание**

Общая продолжительность Конкурсного задания: 21 час

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

Оценка знаний конкурсанта проводится 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 5 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 4 модулей, и вариативную часть – 1 модуль. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Структура конкурсного задания**

1. Модуль А. Производство цельномолочной продукции.
2. Модуль Б. Производство масла.
3. Модуль В. Производство сыра.
4. Модуль Г. Контроль молочной продукции.
5. Модуль Д. Производство мороженого

Конкурсное задание должно выполняться по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя производство и подачу выработанных продуктов в соответствии с конкурсным заданием, а также контроль молочной продукции

Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. (Производство цельномолочной продукции)**

*Время на выполнение модуля* 5 часов

**Задания:**  Произвести выработку йогурта согласно рецептуре, отраженной в таблице из 10 литров молока

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Масса, кг |
| Молоко цельное жирностью 3,2% | 870,4 |
| Молоко обезжиренное сухое (93% сухих веществ) | 29,4 |
| Закваска | 50 |
| Ванилин | 0,015 |
| Итого | 1000 |

Представить данные органолептической оценки выработанного продукта.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов (кислотность, плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО) , приготовить необходимые функциональные ингредиенты, материалы и посуду для подготовки компонентов и проведения технологических операций. Выработать цельномолочную продукцию согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

**Модуль Б. Производство масла.**

*Время на выполнение модуля* 4 часа

**ЗАДАНИЕ:**

 Необходимо выработать масло сливочное «Традиционное» из 15 литров молока.

Участнику необходимо произвести приемку молочного сырья на переработку. Осуществить контроль качества сырья по физико-химическим показателям (кислотность, плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО,). Данные отобразить в журнале.

 Из полученного сырья, участнику необходимо произвести выработку сливочного масла. Для этого произвести процесс сепарирования. Полученные сливки подвергнуть термической обработке для дальнейшего производства готового продукта. Процесс сбивания сливок будет осуществляться при помощи электрической маслобойки. Во время выполнения задания участнику необходимо соблюдать правила труда и ТБ и контролировать требуемые технологические режимы. Данные отобразить в журнале.

Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

Во время и по окончанию всех видов работ участник должен осуществлять порядок и чистоту рабочего места с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

**Модуль В. Производство сыра. 15**

*Время на выполнение модуля 5 часов*

Задания: Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания по производству свежего сыра со специями из 15 литров молока без созревания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты компонентов, вносимых при производстве сыра и готовой продукции и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов (кислотность, плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО,), приготовить необходимые функциональные ингредиенты, материалы и посуду для подготовки компонентов и проведения технологических операций. Выработать мягкий сыр согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции. Заполнить документацию Бланк № 3

Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

**Модуль Г. Контроль молочной продукции**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

Задания: 1. Выполнить контроль качества цельномолочных молочных продуктов

 Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора (Приложения к Конкурсному заданию). Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения содержания массовой доли жира кислотным методом Гербера, массовой доли влаги выбранным методом, кислотности или степени зрелости сыра по Шиловичу с соблюдением правил техники безопасности. Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве.

На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

**Модуль Д. Производство мороженого 12**

*Время на выполнение модуля* 4 часа

**Задания:**  Произвести выработку мороженого из сухой смеси и 12 литров молока.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов (кислотность, плотность, массовая доля жира, массовая доля белка, СОМО) . Сырье подвергнуть термической обработке для дальнейшего производства готового продукта. Приготовить смесь, материалы и посуду для подготовки компонентов и проведения технологических операций. Выработать мягкое мороженое согласно заданию с соблюдением правил техники безопасности. Процесс фризерования смеси будет осуществляться при помощи фризера. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции. Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

**Необходимые приложения**

Приложение №1 (Технологическая документация на производимую продукцию)

Приложение №2(Нормативные документы на молочную продукцию)

Приложение №3 (Паспорта приборов)

Приложение №4 (Нормативные документы на методы определения)

Приложение 1.1

Технологический журнал производства йогурта

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата выработки | Качественные показатели молока-сырья | Нормализованная смесь | Внесено на \_\_\_\_\_ кг смеси | Пастеризация смеси | Сквашивание смеси | Охлаждение продукта | Фасовка  | Подпись |
| кислотность, оТ | плотность, г/см3 | массовая доля жира, % | массовая доля белка, % | СОМО, % | масса, кг | качество смеси |
| цельного молока | обезжиренного молока | смеси | кислотность, оТ | массовая доля жира, % | бак. закваски | молоко сухое | сахар-песок | ванилин |  | температура, оС | время выдержки, мин | температура, оС | продолжительность, ч | характер сгустка | кислотность, оТ | температура, оС | количество, шт | масса, кг |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Бланк 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика качественных показателей йогурта в соответствии с требованиями стандарта | Характеристика качественных показателей йогурта, выработанного участником |
| Вкус и запах |  |  |
| Внешний вид |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Цвет  |  |  |

Приложение 1.2

Технологический журнал производства масла «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата выработки | Качественные показатели молока-сырья | Сепарирование |
| Кислотность,ºТ | плотность, кг/м3 | М.д.ж, % | м.д.б,% | СОМО, % | Количество  | Температура, °C |
| Обрата, л | Сливок, л |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Продолжение таблицы – Технологический журнал производства масла «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |
| --- | --- |
| Пастеризация  | Охлаждение и физическое созревание сливок |
|
| Температура,°C | Продолжительность выдержки, сек | Температура, °C | Продолжительность выдержки, ч |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Продолжение таблицы – Технологический журнал производства масла «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сбивание | Обработка масляного зерна и регулирование влаги | Фасовка | Роспись  |
| Температура, °C  | Продолжительность, мин | продолжительность, ч | Температура, °C | Количество, г | Температура, °C |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика качественных показателей масла в соответствии с требованиями стандарта | Характеристика качественных показателей масла, выработанного участником |
| Вкус и запах |  |  |
| Внешний вид |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Цвет |  |  |

***Бланк № 2***

Приложение 1.3

Технологический журнал производства сыра «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата выработ-ки | Качественные показатели молока-сырья | Смесь |
| кислотность,ºТ | плотность, г/см3 | М.д.ж, % | м.д.б,% | СОМО, % | Количество  | Качество смеси |
| Цельного молока, кг | Обрата, кг | Смеси, кг | Кислотность | Жирность |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Продолжение таблицы – Технологический журнал производства сыра «\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |
| --- | --- |
| Внесено на кг смеси | Свертывание |
|
| Бак.закваски | Хлористого кальция | Ферментного препарата | Температура,°C | Продолжительность, мин | Характер сгустка |
|  |  |  |  |  |  |

Продолжение таблицы – Технологический журнал производства сыра «\_\_\_\_\_\_»

|  |
| --- |
| Продолжительность обработки сгустка, мин |
| Разрезка, постановка, вымешивание  | Всей обработки | Размер зерна, мм | Кол-во соли, % | Кол-во ФНИ, % |
|  |  |  |  |  |

Продолжение таблицы – Технологический журнал производства сыра «\_\_ \_\_\_\_»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Формование | Самопрессование | Подпись |
| продолжительность, мин | продолжительность, ч | Тем-ра, °C |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика качественных показателей сыра в соответствии с требованиями стандарта | Характеристика качественных показателей сыра, выработанного участником |
| Вкус и запах |  |  |
| Внешний вид |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Цвет |  |  |
| Рисунок |  |  |

 ***Бланк № 3***

***Бланк № 4***

Удостоверение о качестве

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Наименование продукта | Дата выработки продукта | Показатель качества, характеристика продукта |
| Масса продукта, г | Степень зрелости сыра по Шиловичу | Массовая доля жира, % | Кислотность, Т | Массовая доля влаги,% |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 1.4

Технологический журнал производства мороженого

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата выработки | Качественные показатели молока-сырья | Нормализованная смесь | Внесено на \_\_\_\_\_ кг смеси | Пастеризация смеси | Охлаждение продукта | Фасовка  | Подпись |
| кислотность, оТ | плотность, г/см3 | массовая доля жира, % | массовая доля белка, % | СОМО, % | масса, кг | качество смеси |
| цельного молока | обезжиренного молока | смеси | кислотность, оТ | массовая доля жира, % | мука | молоко сухое | сахар-песок | вода |  | температура, оС | время выдержки, мин | температура, оС | количество, шт | масса, кг |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Бланк 5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика качественных показателей мороженого в соответствии с требованиями стандарта | Характеристика качественных показателей мороженого, выработанного участником |
| Вкус и запах |  |  |
| Внешний вид |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Цвет  |  |  |

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[1]](#footnote-1)*

Правила компетенции детализируют, конкретизируют, уточняют и разъясняют элементы соревнования. Они не должны противоречить правилам чемпионата или иметь приоритет над ними.

Участник 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 участнику несправедливое преимущество.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Участники должны приносить с собой спецодежду и свои собственные средства индивидуальной защиты.

### 2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

На площадке запрещены устройства для хранения информации

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания.

Приложение 3. Инструкция по охране труда по компетенции «Производство молочной продукции».

1. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-1)