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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

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](#__RefHeading___1)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#__RefHeading___2)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ» 3](#__RefHeading___3)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 10](#__RefHeading___4)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 10](#__RefHeading___5)

[1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 16](#__RefHeading___6)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 16](#__RefHeading___7)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания 17](#__RefHeading___8)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 23](#__RefHeading___9)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 23](#__RefHeading___10)

[2.2.](#__RefHeading___11)[Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 23](#__RefHeading___11)

[Материалы, оборудование и инструменты разрешены на соревнованиях только в соответствии с инфраструктурным листом. 23](#__RefHeading___12)

[3. Приложения 23](#__RefHeading___13)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС – Профессиональный стандарт

КЗ – Конкурсное задание

ИЛ – Инфраструктурный лист

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Обработка водных биоресурсов» (ОВБ) 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 «ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | Организация деятельности и безопасность (знания, умения, трудовые функции) | 10 |
| Специалист должен знать и понимать:• организацию производства• основы планирования рабочего процесса и времени• необходимость постоянного профессионального роста;• основы охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;• требования безопасности пищевой продукции• санитарные нормы, правила личной гигиены и гигиены рабочего места• важность поддержания рабочего места в надлежащем состоянии |  |
| Специалист должен уметь:• выполнять требования по охране труда и технике безопасности • соблюдать санитарные нормы пищевого производства, правила личной гигиены и гигиены рабочего места • использовать средства индивидуальной защиты• правильно выбирать, подготавливать, хранить все инструменты, инвентарь и тару• соблюдать правила использования приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ• правильно эксплуатировать оборудование • правильно выбирать, подготавливать, применять и хранить сырье и материалы• организовывать рабочее место для максимально эффективной работы• работать эффективно, постоянно отслеживая результаты работы• эффективно использовать рабочее время• внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий |  |
| 2 | Работа в команде, коммуникация (знания, умения, трудовые функции) | 5 |
| Специалист должен знать и понимать:• основные принципы работы в команде• важность умения взаимодействовать с руководителем • меру ответственности за результат выполненных работ• способы решения проблемных ситуаций через обмен опытом и коммуникацию• современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связей |  |
| Специалист должен уметь:• выполнять задания руководителя по проведению технологических работ, обеспечению безопасности и санитарии процесса производства • планировать и организовывать работу исполнителей, контролировать рабочий процесс для минимизации проблем на взаимосвязанных операциях• оценивать результаты выполненных работ, брать на себя ответственность за результат выполненного задания • работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами и руководством • принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность• быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно• применять новые способы и приемы работы• предлагать свои идеи для улучшения качества работы |  |
| 3 | Ведение технологических операций (знания, умения, трудовые функции) | 40 |
| Специалист должен знать и понимать:• требования к сырью, вспомогательным материалам и таре в соответствии с технологией производства • виды разделки водных биоресурсов и взаимосвязь с ассортиментом продукции• технологические режимы первичной обработки сырья• приемы и правила подготовки вспомогательного сырья и тары• порядок подготовки ингредиентов (соль, консерванты, опилки, и др.)• технологию приготовления посолочных смесей• технологию охлажденной и мороженой продукции• технологию полуфабрикатов и кулинарной продукции• технологию пресервов и консервов• технологию продукции горячего и холодного копчения• технологию соленой, маринованной продукции• методы рационального использования сырья• правила упаковки и хранения готовой продукции |  |
| Специалист должен уметь:• подбирать сырье в соответствии с рецептурой и ассортиментом, приведенном в технологической инструкции• распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий• устанавливать последовательность осуществления технологических операций • вести технологические процессы подготовки сырья и материалов• вести технологические процессы изготовления охлажденной и мороженой продукции• вести технологические процессы изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции• осуществлять разделку ручным способом и на машинах;• осуществлять процесс удаления чешуи ручным способом и на машинах;• осуществлять процесс обесшкуривания ручным способом и на машинах;• вести технологические процессы получения фарша;• вести технологические процессы приготовления посольных смесей;• вести технологические процессы формовки на автоматах и вручную• вести технологические операции порционирования и закатки банок• вести технологические процессы термической обработки• вести технологические процессы упаковки и подготовки продукта к реализации• рассчитывать нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, установленные нормы выработки |  |
| 4 | Эксплуатация технологического оборудования, инвентаря и инструментов (знания, умения, трудовые функции) | 15 |
| Специалист должен знать и понимать:• виды применяемого оборудования, инструментов и материалов, и требования к ним• основное назначение, принципы использования и хранения применяемых инструментов и оборудования • правила заточки и правки рыборазделочного инвентаря• контрольно-измерительные приборы• правила эксплуатации, разборки и сборки используемого оборудования, поверки весов• режимы работы оборудования• правила устранения мелких неисправностей обслуживаемого оборудования |  |
| Специалист должен уметь:• производить заточку и правку рыборазделочного инвентаря• 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 | Контроль качества (знания, умения, трудовые функции) | 20 |
| Специалист должен знать и понимать:• физико-химические свойства и качественные признаки водных биоресурсов и применяемых компонентов• изменения, происходящие при охлаждении, замораживании, посоле, копчении и термической обработке• нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов, выхода продукции• требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и готовой продукции• методы оценки качества сырья и готовой продукции• причины, вызывающие дефекты готовой продукции и способы их предупреждения и устранения• условия и сроки хранения сырья и готовой продукции |  |
| Специалист должен уметь:• оценивать качество сырья и вспомогательных материалов перед началом работы• вести технологический контроль на всех операциях• устанавливать соответствие изготовленной продукции требованиям нормативной и технической документации• определять проблемы, связанные с качеством сырья и материалов, со сбоями в производственной деятельности • выявлять и устранять причины, вызывающие появление дефектов готовой продукции |  |
| 6 | Работа с нормативной и технической документацией (знания, умения, трудовые функции) | 10 |
| Специалист должен знать и понимать:• основы трудового законодательства• нормативные документы рыбоперерабатывающей отрасли;• требования технической документации на производство конкретного вида продукции• технологическую документацию, регламентирующую производство и контроль качества продукции |  |
| Специалист должен уметь:• применять нормативную, техническую и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности• вести профессиональный документооборот |  |

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** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |  |
| **2** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |  |
| **3** | 5 | 10 | 10 | 10 | 5 | 40 |  |
| **4** | 2 | 1 | 5 | 2 | 5 | 15 |  |
| **5** | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 20 |  |
| **6** | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |  |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 15 | 20 | 24 | 22 | 19 | **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 охлажденной и мороженой продукции** | Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве охлажденной и мороженой продукции, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции.Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается:- рыбное сырье с признаками окисления жира;- морепродукты, замороженные более одного раза;- рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи.Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на охлажденную и мороженую продукцию. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями.Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации.Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации.Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака.Оценивается быстрота и правильность выполнения:- безаварийного пуска- подготовка к выключению и выключение оборудования.Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве охлажденной и мороженой продукции.Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса.Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля.При изготовлении охлажденной и мороженой продукции оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на охлажденную и мороженую продукцию по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, запах. По физическим показателям: температура, масса. |
| **Б** | **Производство соленой, маринованной продукции и пресервов** | Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве соленой, маринованной продукции и пресервов, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции.Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается:- рыбное сырье с признаками окисления жира;- морепродукты, замороженные более одного раза;- рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи.Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство соленой, маринованной продукции и пресервов. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями.Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации.Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации.Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака.Оценивается быстрота и правильность выполнения:- безаварийного пуска- подготовка к выключению и выключение оборудования.Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве соленой, маринованной продукции и пресервов.Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса.Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля.При изготовлении соленой, маринованной продукции и пресервов оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на соленую, маринованную продукцию и пресервы по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус, состояние заливки. По физическим показателям: температура, плотность солевого раствора, соотношение рыбы и заливки, масса продукта. |
| **В** | **Производство консервов** | Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования,соблюдение требований безопасности при производстве консервов, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции.Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается:- рыбное сырье с признаками окисления жира;- морепродукты, замороженные более одного раза;- рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи.Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство консервов. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями.Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации.Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации.Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака.Оценивается быстрота и правильность выполнения:- безаварийного пуска- подготовка к выключению и выключение оборудования.Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве консервов.Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса.Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля.При изготовлении консервов оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации производство консервов по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус, состояние жидкой части после стерилизации (пастеризации). Вкус продукции оценивают после стерилизации (пастеризации). По физическим показателям: температура, масса, соотношение твердой и жидкой части, формула стерилизации, герметичность. |
| **Г** | **Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции** | Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции.Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается:- рыбное сырье с признаками окисления жира;- морепродукты, замороженные более одного раза;- рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи.Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство полуфабрикатов и кулинарной продукции. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями.Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации.Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации.Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака.Оценивается быстрота и правильность выполнения:- безаварийного пуска- подготовка к выключению и выключение оборудования.Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции.Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса.Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля.При изготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на производство полуфабрикатов и кулинарной продукции по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус. Вкус продукции оценивают после термической обработки. По физическим показателям: температура, масса. |
| **Д** | **Производство продукции холодного и горячего копчения** | Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве продукции холодного и горячего копчения, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции.Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается:- рыбное сырье с признаками окисления жира;- морепродукты, замороженные более одного раза;- рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи.Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на продукцию холодного и горячего копчения. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями.Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации.Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации.Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака.Оценивается быстрота и правильность выполнения:- безаварийного пуска- подготовка к выключению и выключение оборудования.Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве продукции холодного и горячего копчения.Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса.Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаленияих с территории модуля.При изготовлении продукции холодного и горячего копчения оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на продукцию холодного и горячего копчения по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус. Вкус продукции оценивают после термической обработки. По физическим показателям: температура, масса. |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 18 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня

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

Оценка знаний участника 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 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

**Модуль А. *Производство охлажденной и мороженой продукции (инвариант)***

*Время на выполнение модуля А – 4 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 3 кг рыбы, разделанной на пласт без головы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Сырье* | *Выход рыбы разделанной на пласт без головы, в % к массе поступившей на разделку промытой рыбы* |
| *Рыба неразделанная* | согласно норм отходов и потерь |

*При изготовлении рыбы разделанной на пласт без головы участнику следует:*

*- произвести расчет количества сырья необходимого для производства рыбы, разделанной на пласт без головы;*

*- выбрать сырье для изготовления рыбы разделанной на пласт без головы, оценить его пригодность для использования;*

*- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в перфорированных полимерных ящиках;*

*- разделать рыбу на пласт без головы вручную, осуществить зачистку; произвести доработку, удалить остатки костей.**Проверить качество разделки и зачистки.*

*- собрать отходы от разделки.*

*- взвесить рыбу, разделанную на пласт и отходы. Произвести маркировку отходов;*

*- осуществить операцию мойки и уложить рыбу в емкость послойно.*

 *Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.*

 *Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Изготовленная рыба, разделанная на пласт без головы должна соответствовать требованиям:*

*- внешний вид - рыба, разрезана по спине вдоль позвоночника, развернута (распластана). Разрез должен быть ровным, без повреждения стенок брюшка; голова удалена, удалены позвоночная, крупные реберные кости, плавники, включая хвостовой, внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается оставить плечевые кости.*

**Модуль Б*. Производство соленой, маринованной продукции и пресервов (инвариант)***

*Время на выполнение модуля Б – 3 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 6 банок пресервов «Рыба филе-кусочки в масле» из предварительно подготовленного соленого полуфабриката для пресервов, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Сырье* | *Выход расфасованного полуфабриката, %* |
| *Рыба соленая* | *согласно норм отходов и потерь* |

*- произвести расчет количества сырья необходимого для производства пресервов;*

*- выбрать сырье для изготовления пресервов, оценить его пригодность для использования;*

*- разделать рыбу на филе, удалить шкуру вручную с соленого полуфабриката сельди; отходы разделить по видам;*

*- филе порционировать по размеру полимерной банки для пресервов, осуществить укладку кусочков филе в банку, соблюдая норму закладки, в соответствии с заданным рисунком, провести контроль массы;*

*- подготовить масло руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*- осуществить внесение масла в банки, соблюдая норму закладки согласно технологической инструкции. Произвести укупоривание банок вручную.*

*Произвести маркировку отходов.*

*Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.*

*Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Пресервы должны соответствовать требованиям:*

*- внешний вид продукта – филе-кусочки уложены аккуратно с «рисунком» согласно заданию.*

*- масло равномерно распределено в банке.*

*- масса рыбы и количество масла должны соответствовать заданными в технологической инструкции.*

*- укупоривание произведено без воздушных пузырей.*

*- процент отклонения массы рыбы в банке нормируется согласно ГОСТ.*

**Модуль В. *Производство консервов (инвариант)***

*Время на выполнение модуля В – 4 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 8 банок консервов типа «Рыба натуральная с добавлением масла» в металлической банке, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*При изготовлении рыбных консервов сырьем является рыба неразделанная. Участник получает заранее дефростированную рыбу.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Сырье* | *Количество отходов и потерь при производстве консервов, в% к массе поступившей на фасование* |
| *Рыба неразделанная размороженная* | *согласно норм отходов и потерь* |

*При изготовлении консервов «Рыба натуральная с добавлением масла» участнику следует:*

*- произвести расчет количества сырья, вспомогательных материалов согласно нормам расхода и потерь, при производстве данного вида консервов, расфасованных в металлическую банку;*

*- выбрать сырье для изготовления консервов, оценить его пригодность для использования;*

*- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья (соль, масло, пряности).*

*- осуществить порционирование рыбы на куски согласно размеру тары, полученные отходы собрать в специальный контейнер, разделить по видам, взвесить и промаркировать.*

*- осуществить укладку рыбы в металлическую банку, соблюдая норму закладки согласно требованиям технологической инструкции. Провести контроль массы рыбы в банке (отклонение массы рыбы в банке согласно технологической инструкции).*

*- Провести дозирование соли;*

*- Внести масло и пряности в банки.*

*- выбрать и записать параметры стерилизации согласно технологической инструкции.*

*- осуществить контроль качества продукции (правильность укладки).*

*Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.*

 *Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Консервы должны соответствовать требованиям:*

*- состояние рыбы – рыба аккуратно уложена согласно «рисунку», без срывов кожи, голова и внутренности, остатки крови, жучки (костные образования), чешуя и плавники удалены.*

**Модуль Г. *Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции (инвариант)***

*Время на выполнение модуля Г – 4 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо из 2-х килограммов рыбного филе изготовить рыбные крокеты панированные, полуфабрикат, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*Рецептура рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.*

*При изготовлении рыбных крокетов панированных (полуфабрикат) участнику следует:*

*- выбрать сырье для изготовления рыбных крокетов, оценить его пригодность для использования;*

*- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре, для приготовления рыбных крокетов, из полученного участником филе;*

*- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья.*

*- взвесить необходимое (рассчитанное) количество вспомогательного сырья;*

*- осуществить подготовку фарша, смешивание основного и вспомогательного сырья в ручном режиме, провести замер температуры фарша. Температура фарша после перемешивания всех компонентов не должна превышать 14 град С.*

*- осуществить формование рыбных крокетов согласно массе, установленной в технологической инструкции.*

*- произвести панирование рыбных крокетов вручную мукой. Количество панировки нормируется, поэтому провести взвешивание для контроля массы панировки.*

*- осуществить укладку рыбных крокетов в одноразовые контейнеры для упаковки полуфабрикатов.*

*- осуществить контроль массы крокетов в единице упаковки.*

*- осуществить контроль качества рыбных крокетов.*

*- осуществить разделение и маркирование отходов.*

*Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.*

 *Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Изготовленные крокеты должны соответствовать требованиям:*

*- внешний вид продукта – форма круглая, шарообразная, поверхность, равномерно покрытая мукой, панировка без разрывов, целая.*

*- цвет – в зависимости от цвета муки.*

**Вариативный Модуль Д. *Производство продукции холодного и горячего копчения (вариатив)***

*Время на выполнение модуля Г – 3 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить рыбу горячего копчения из 2,0 кг сырья, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*При изготовлении рыбы горячего копчения участнику следует:*

*- выбрать сырье для изготовления рыбы горячего, оценить его пригодность для использования;*

*- осуществить подготовку основного сырья, разделать рыбу на потрошеную*

*- переместить необходимое количество на стол для обвязки и навешивании на прутки;*

*- произвести обвязку рыбы шпагатом, вставить шпонки*

*- рассчитать количество щепы для копчения (опилок) необходимое для получения дымовоздушной смеси для копчения исходя из того, что расход щепы в режиме активного копчения составляет 200 грамм на 1,5 часа копчения.*

*- навесить обвязанную рыбу на прутки.*

*- разместить прутки с нанизанной рыбой в раме коптильной камеры.*

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

Конкурсная площадка должна быть обеспечена следующими ресурсами:

-подводом силового кабеля с напряжением 380В и напряжением 220В;

-подвод трубопровода с холодной водой согласно плану застройки конкурсной площадки;

-организация точечной системы вентиляции над тепловым оборудованием;

-организация системы канализации;

-оборудование с динамическими нагрузками должно быть закреплено на фундаменте.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Нулевой - нельзя ничего привозить.

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

Материалы, оборудование и инструменты разрешены на соревнованиях только в соответствии с инфраструктурным листом.

3. Приложения

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Обработка водных биоресурсов».

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)