2023 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 2](#_Toc124422965)

[1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ 2](#_Toc124422966)

[1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Обработка водных биоресурсов» 2](#_Toc124422967)

[1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ 4](#_Toc124422968)

[1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#_Toc124422969)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 7](#_Toc124422970)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 8](#_Toc124422971)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 8](#_Toc124422972)

[3. Приложения 8](#_Toc124422973)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*1. ОВБ – обработка водных биоресурсов*

*2. ИЛ – инфраструктурный лист*

*3. КО – критерии оценки*

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): 17 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 (ссылка на ЯндексДиск с матрицей, заполненной в Excel)**

Конкурсное задание состоит из 5 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 4 модуля, и вариативную часть – 1 модуль. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (инвариант) выполняется всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от материальных возможностей площадки соревнований и потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются.

*Таблица №4*

**Матрица конкурсного задания**



Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания **(Приложение № 1)**

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. *Производство охлажденной и мороженой продукции***

*Время на выполнение модуля А – 4 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 5,0 кг филе рыбы без кожи, уложенное в ящики, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Сырье* | *Выход филе без кожи, в % к массе поступившей на разделку промытой рыбы* |
| *Рыба – минтай потрошеный б/г* | *Согласно нормам отходов и потерь* |

*При изготовлении филе без кожи участнику следует:*

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

*- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы без кожи;*

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

*- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, снять с филе кожу; произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников. Проверить качество разделки и зачистки. Собрать отходы от разделки. Взвесить филе и отходы. Произвести маркировку отходов;*

*- уложить готовое филе в емкости, произвести маркировку готовой продукции.*

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

 *Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Изготовленное для замораживания филе должно соответствовать требованиям:*

*- внешний вид филе - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки; сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости - допускаются.*

**Модуль Б. *Производство соленой, маринованной продукции и пресервов***

*Время на выполнение модуля Б – 3 часа*.

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 10 банок пресервов типа «филе-кусочки в масле» из предварительно подготовленного соленого полуфабриката для пресервов, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*При изготовлении пресервов участнику следует:*

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

*- разделать вручную предварительно посоленную сельдь на филе, осуществить дозачистку филе;*

*- удалить реберные кости;*

*- удалить шкуру вручную с соленого полуфабриката сельди;*

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

*- подготовить масло руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Провести замер температуры масла;*

*- осуществить внесение масла в банки по массе согласно технологической инструкции. Произвести укупоривание банок вручную.*

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

*Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Пресервы должны соответствовать требованиям:*

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

*- у филе-кусочков отсутствуют реберные кости, остатки кожи, киль.*

*- 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.*

**Модуль В. *Производство консервов***

*Время на выполнение модуля В – 4 часа.*

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить 20 банок консервов типа «рыба копченая в масле» в заданной банке, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*При изготовлении рыбных консервов сырьем является мелкая рыбы горячего копчения полуфабрикат. Участник получает заранее подготовленный полуфабрикат.*

*При изготовлении консервов типа «рыба копченая в масле» участнику следует:*

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

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

*- осуществить подготовку основного сырья (удалить голову и хвост);*

*- осуществить сортировку рыбы горячего копчения, согласно размеру тары, полученные отходы собрать в специальный контейнер, взвесить и промаркировать;*

*- осуществить укладку рыбы в банку согласно требованиям технологической инструкции, соблюдая заданный «рисунок» укладки, согласно ГОСТ. Провести контроль массы рыбы в банке (отклонение массы рыбы в банке 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;*

*- отклонение от нормы закладки рыбы в банку согласно технологической инструкции.*

**Модуль Г. *Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции***

*Время на выполнение модуля Г – 3 часа*.

**Задания:** *Участнику необходимо из 3-х килограммов филе, полученных при выполнении модуля A изготовить рыбные биточки панированные, полуфабрикат, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*Рецептура рыбных фаршевых изделий согласно технологическим инструкциям на каждый вид продукции.*

*При изготовлении рыбных биточков, панированных (полуфабрикат) участнику следует:*

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

*- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбных биточков, из полученного участником филе при выполнении модуля A;*

*- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья.*

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

*- осуществить измельчение фарша для рыбных формованных полуфабрикатов на соответствующем оборудовании.*

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

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

*- произвести панирование рыбных биточков вручную панировочными сухарями. Количество панировки нормируется, поэтому провести взвешивание для контроля массы панировки.*

*- осуществить укладку рыбных биточков в контейнеры для упаковки полуфабрикатов.*

*- осуществить контроль массы полуфабрикатов в единице упаковки.*

*- осуществить контроль качества рыбных полуфабрикатов.*

*- осуществить разделение и маркирование отходов.*

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

 *Сообщить об окончании выполнения модуля.*

*Изготовленные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям:*

*- внешний вид продукта – форма круглая, приплюснутая для биточков, поверхность, равномерно покрытая панировочными сухарями, панировка без разрывов, целая. Размер и масса изделий контролируется. Отклонение от массы согласно технологической инструкции.*

*- цвет – в зависимости от цвета панировочных сухарей.*

**Вариативный Модуль Д. *Производство продукции холодного и горячего копчения***

*Время на выполнение модуля Г – 3 часа*.

**Задания:** *Участнику необходимо изготовить минтай тушку горячего копчения из 3,0 кг сырья, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.*

*При изготовлении рыбы горячего копчения участнику следует:*

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

*- осуществить подготовку основного сырья, при необходимости осуществить доработку тушки потрошеной обезглавленной;*

*- рассчитать количество щепы для копчения (опилок) необходимое для получения дымовоздушной смеси для копчения исходя из того, что на 200 грамм щепы необходимо на 1,5 часа копчения;*

*- произвести обвязку рыбы согласно заданного способа, подвесить рыбу на шомпол за петлю;*

*- разместить шомпола с 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 Инфраструктурный лист

Приложение №4 Критерии оценки

Приложение №5 План застройки

Приложение №6 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)