ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«МЯСОПЕРЕРАБОТКА»

**Наименование компетенции**: «Мясопереработка»

**Формат участия в соревновании**: индивидуальный

**Описание компетенции**.

Специалисты в области мясопереработки выполняют такие действия, как верификация сырья, разделка, обвалка, жиловка и измельчение мяса, чтобы подготовить различный ассортимент мяса для розничной продажи, увеличивают ассортимент продуктов питания для продажи путем приготовления мясных продуктов специальных видов, которые часто связаны с конкретными регионами или культурами. Мясо является отличным источником белка, высокой биологической ценности. Тем не менее, этот продукт, чувствителен к безопасности, и зависит от качества и правил приготовления на протяжении всего пищевого цикла.

Квалифицированный специалист, который умеет правильно разделывать туши различных животных, обваливать, нарезать мясо, называется мясником.

Для того чтобы стать профессионалом в этой сфере, нужно знать анатомическое строение животных, придерживаться рецептуры и веса готовых изделий, знать технологические и санитарные нормы своей работы.

Сегодня мясник – это комбинация таких профессий, как обвальщик мяса, жиловщик мяса, изготовитель мясных полуфабрикатов и продавец, Хороший мясник всегда способен гибко реагировать на индивидуальные и корпоративные запросы потребителей.

Современные технологии не могут на сегодняшний день заменить ручной труд при обвалке мяса. Ни одно оборудование не способно отделить мясо от кости так, как это сделает опытный мясник.

Высококвалифицированный специалист, владеющий профессиональными навыками будет всегда востребован в потребительском секторе экономики России, таких как:

- в ресторанах и кафе, где готовятся мясные блюда;

- в крупных супермаркетах и мясных лавках;

- на предприятиях мясной промышленности;

- в других организациях коммерческого назначения, деятельность которых связана с мясом.

**Нормативные правовые акты**

Поскольку Описание компетенции содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции, его необходимо использовать на основании следующих документов:

* **ФГОС СПО:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт
среднего профессионального образования
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(утв. [приказом](https://base.garant.ru/70712250/) Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 379);

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утв. приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 г. N 343)

* Профессиональный стандарт:

1. Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н)

* **ЕТКС:**

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019. Выпуск №49 ЕТКС. Раздел: "Производство мясных продуктов" (утв. постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 33)

* **Технические регламенты:**

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

3. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)

* **ГОСТы:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

2. ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности»;

3. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения;

4. ГОСТ Р 52313-2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения;

5. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия;

6. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия;

7. ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия;

 8. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия;

9. ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия;

10. ТУ 10.13.14-030-37676459-2016 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие

* **СанПин:**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.);

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 22 мая 2003 г. N 98)

* **СП (СНИП):**

1. ВНТП 540/697. Ведомственные нормы технологического проектирования. Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности

* **Технологические инструкции:**

1. Технологическая инструкция по универсальной схеме разделки, обвалки, жиловки свинины для производства полуфабрикатов, копченостей и колбасных изделий. – ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхоз академии;

2. Технологическая инструкция по обвалке и жиловке мяса. – ВНИИМП, 1992 – 46 с.

Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции **о**пределяется профессиональной областью специалиста и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту *(ФГОС СПО* по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*).*

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды деятельности/трудовые функции** |
| 1 | Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов |
| 2 | Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов |
| 3 | Участие в планировании основных показателей производства |