|  |  |
| --- | --- |
| 0 |  |

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод»

этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

регион проведения

2025г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 3](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод» 3](#_Toc142037185)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 12](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 14](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 14](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 15](#_Toc142037190)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 18](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 18](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 18](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 18](#_Toc142037194)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС – профессиональный стандарт

ТК – требования компетенции

КЗ - конкурсное задание

ИЛ – инфраструктурный лист

КО - критерии оценки

ОТ и ТБ – охрана труда и техника безопасности

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод» 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 «Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | **Документация, организация работы, ОТ и ТБ** | **34** |
| - Специалист должен знать и понимать:   * Государственные стандарты и технические условия на готовую продукцию дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырьё, плоды, лекарственные растения, грибы, ягоды; * Технологическую документацию по переработке дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Принципы оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки; * Принципы подготовки помещений и тары для производственного процесса и хранения; * Правила оформления и хранения средних проб сырья отобранных для определения их качества; * Специфику организации мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продукции из дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Выполнять требования по охране труда и технике безопасности; * Выполнять требования техники безопасности при работе с электрооборудованием; * Правильно выбирать и эксплуатировать оборудование; * Правильно выбирать, применять и хранить все материалы; * Заполнять документацию на дикорастущее лекарственнорастительное сырьё и ягоды. Осуществлять денежные расчёты; * Оформлять первичную документацию по учёту готовой продукции; * Подготовить помещение и тары для переработки сырья и хранения готовой продукции; * Подготовить помещение и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья; * Планировать и организовывать рациональное ведение технологического процесса производства продукции дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод. |  |
| 2 | **Нормативная документация** | **6** |
| - Специалист должен знать и понимать:   * Нормативно-техническая документация по переработке и хранению растительного сырья; * Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с государственными стандартами и регламентами в области хранения и переработки растительного сырья; * Нормативные требования, предъявляемые к качеству дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Порядок составления технологической карты и дополнительных и дополнительных материалов по переработке и хранению сырья; * Основные принципы организации баз научной литературы и документации, методы анализа научной и научно-методической литературы в области пищевой промышленности. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Устанавливать требования к выполнению работ в соответствии с технологическими государственными стандартами и регламентами в области хранения и переработки растительного сырья; * Представлять отчетные материалы в наглядном и удобно читаемом виде; * Оформлять акты пробоотбора в соответствии стандартными формами при проведении экологического контроля (мониторинга) безопасности растительного сырья и готовой продукции; * Оформлять протоколы лабораторных испытаний проб в соответствии со стандартными формами; * Оформление документов о показателях качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод, и результатах исследования на наличие вредителей и возбудителей болезней в соответствии со стандартными формами; * Составлять акты отбора средних проб для определения качества лекарственнорастительного сырья и ягод по стандартным формам. |  |
| 3 | **Коммуникация и менеджмент** | **12** |
| - Специалист должен знать и понимать:   * Принципы и этику делового общения; * Важность построения и поддержания продуктивных рабочих взаимоотношений с коллегами и руководителями; * Техники разрешения конфликтных ситуаций * Основы менеджмента в области профессиональной деятельности; * Процесс принятия и реализации управленческих решений; * Различные культуры и процессы межкультурного взаимодействия; * Назначение и требования смежных профессий; * Значение продуктивных рабочих отношений; * Границы своих полномочий; * Самопозиционирование; * Основные способы сокращения издержек при сохранении качества работы; * Нормы времени на осуществление технологического процесса, включая автоматизированные и ручные работы; * Методы контроля качества технологических операций при переработке растительного сырья; * Методы оценки качества выполнения работ по переработке растительного сырья; * Определять требования к выполнению работ в соответствии с проектом и нормативно-техническими документами; * Методы контроля качества технологических операций при выполнении работ по переработке растительного сырья. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Соблюдать нормы профессионального общения; * Выстраивать рабочие взаимоотношения с коллегами и руководителем; * Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных; * Предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; * Принимать на себя ответственность за результат; * Анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; * Владеть грамотной устной и письменной речью; * Консультироваться с опытными специалистами; * Выстраивать продуктивные рабочие отношения, основанные на позитивном мышлении и дружелюбии; * Обладать навыками конструктивного поведения в конфликтных ситуациях; * Положительно реагировать на конструктивную критику; * Соблюдать общую и личную дисциплину; * Определять потребность в средствах производства и персонале для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; * Определять виды и объем работ для рабочего персонала на смену; * Определять потребность в средствах производства и персонале для выполнения объема работ по каждой технологической операции; * Оформлять заявки на материально-техническое обеспечение процесса переработки растительного сырья; * Разрабатывать рекомендации по повышению потребительских качеств лекарственнорастительного сырья и ягод путем их доработки; * Осуществлять расчет объема работ для структурных единиц при осуществлении технологического процесса; * Определять стандартными методами качество выполнения работ по переработке растительного сырья; * Устанавливать последовательность и время проведения технологических операций в рамках выполнения работ по переработке растительного сырья; * Разработка предложений по совершенствованию технологических процессов переработки растительной продукции на основе анализа; * Определять методы контроля качества выполнения технологических операций при выполнении работ по переработке растительного сырья. |  |
| 4 | **Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях** | **6,5** |
| -Специалист должен знать и понимать:   * Общую характеристику растительного сырья; * Требования к качеству растительного сырья и методы оценки качества, стандарты и кондиции на растительное сырье; * Условия безопасного хранения растительного сырья; * Процессы, протекающие при хранении растительного сырья; * Сроки хранения, оптимальные режимы сушки, активного вентилирования; * Конструктивные особенности, принцип и рациональные технологические режимы работы, правила эксплуатации и безопасные методы обслуживания транспортного, технологического, аспирационного оборудования, оборудования для ведения погрузочно-разгрузочных работ с растительным сырьем, сушильного оборудования и оборудования для активного вентилирования сырья; * Приемы работы с контрольно-измерительной аппаратурой, пультом управления. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Определять качество поступающего растительного сырья стандартными методами; * Размещать растительное сырье на хранение с учетом показателей качества; * Пользоваться контрольно-измерительной аппаратурой; * Составлять маршруты перемещения растительного сырья; * Производить запуск маршрутов движения сырья в автоматическом и ручном режиме; * Устанавливать и корректировать параметры сушки и активного вентилирования сырья; * Устанавливать технологические режимы работы оборудования для очистки, сушки и активного вентилирования растительного сырья; * Контролировать температуру сырья в складах; * Принимать неотложные меры по обеспечению сохранности растительного сырья; * Производить учет сырья при сушке и устанавливать дефекты сырья при сушке и хранении; * Решать производственные ситуации; * Оформлять соответствующую документацию; * Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии; * Диагностировать состояние технологического оборудования, определять эффективность его работы. |  |
| 5 | **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья** | **31** |
| -Специалист должен знать и понимать:   * Ассортимент, время сборки, показатели качества, условия и сроки приёмки, хранения транспортировки растительного сырья; * Виды дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, приёмки, сушки, переработки; * Требования к качеству растительного сырья; * Специфику сбора и приёмки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Классификацию продуктов и продукты переработки растительного сырья; * Требования к качеству растительного сырья; * Факторы, влияющие на качество дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Оформление документации на заготавливаемое растительное сырьё и порядок осуществления денежных расчётов. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого растительного сырья; * Определять вид, количество и качество растительного сырья органолептическим методом и с помощью специального оборудования (эковизоры и т.д.); * Определять качество растительного сырья и ягод до и после переработки; * Определять качество продуктов и сырья во время хранения; * Пользоваться весовым оборудованием согласно инструкции; * Оформлять документацию сырье и порядок осуществления денежных расчётов; * Готовить помещение и тару для приёмки и хранения растительного сырья. |  |
| 6 | **Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях** | **3** |
| -Специалист должен знать и понимать:   * Методику расчета выхода готовой продукции; * Порядок оформления табеля учета рабочего времени; * Методику расчета заработной платы; * Структуру издержек производства и пути снижения затрат; * Методики расчета экономических показателей; * Основные приемы организации работы исполнителей; * Формы документов, порядок их заполнения. |  |
| - Специалист должен уметь:   * Рассчитывать выход продукции в ассортименте; * Вести табель учета рабочего времени работников; * Рассчитывать заработную плату; * Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; * Организовать работу коллектива исполнителей; * Оформлять документы на различные операции с зерном, продуктами его переработки и готовой продукцией. |  |
| 7 | **Инструменты и оборудование** | **7,5** |
| -Специалист должен знать и понимать:   * Технологии выполнения работ и работы с измерительными приборами; * Способы технологических регулировок аппаратов и механизмов, используемых для реализации технологических операций; * Виды ручного инвентаря (инструмента), их назначение; * Правила эксплуатации специального оборудования, используемого при осуществлении технологических процессов по переработке растительного сырья; * Методы оценки качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Правила эксплуатации оборудования, используемого при отборе проб дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод; * Правила эксплуатации лабораторного оборудования, посуды, инструментов при определении качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод, исследовании их на наличие вредителей и возбудителей болезней и генно-инженерно-модифицированных организмов. |  |
| -Специалист должен уметь:   * Определять и аккуратно обращаться с дорогостоящим оборудованием; * Производить точные измерения; * Осуществлять технологические регулировки оборудования для реализации технологических операций, в том числе для устранения выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков; * Пользоваться специальным оборудованием при обеспечении заданного режима работы в соответствии с инструкциями по его эксплуатации; * Пользоваться специальным оборудованием при подготовке растительного сырья к переработке; * Пользоваться специальным оборудованием при проведении работ по переработке растительного сырья; * Пользоваться лабораторным оборудованием при выполнении лабораторных исследований проб в рамках экологического контроля (мониторинга) в соответствии с правилами их эксплуатации (использования); * Пользоваться специальным оборудованием при отборе проб для качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; * Пользоваться лабораторным оборудованием, посудой, инструментами в соответствии с инструкциями по их эксплуатации (правилами использования) при исследовании сырья на наличие генно-инженерно-модифицированных организмов, вредителей и возбудителей болезней. |  |

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** | 11 | 11 | 6 | 6 |  | **34** |
| **2** | 3 |  | 2 | 1 |  | **6** |
| **3** |  |  |  |  | 12 | **12** |
| **4** | 1 | 3 |  | 2,5 |  | **6,5** |
| **5** | 10 | 2 | 18 | 1 |  | **31** |
| **6** |  | 3 |  |  |  | **3** |
| **7** |  | 6 |  | 1,5 |  | **7,5** |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | | **25** | **25** | **26** | **12** | **12** | **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** | Оценка качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод органолептическим и физико-химическим способами | 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм 2. Соблюдение правил техники безопасности 3. Подготовка рабочего места 4. Алгоритм работы 5. Подготовка рабочего места 6. Оценка сырье органолептическим методом 7. Определение физико-химических показателей 8. Фиксация результата на бумаге 9. Приведение рабочего места в порядок |
| **Б** | Переработка дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов | 1. Подготовка рабочего места, весового оборудования и соковыжималки для технологических операций по отжиму сока 2. Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм 3. Взвешивание и подготовка сырья к отжиму сока (сортировка, выбраковка, взвешивание) 4. Отжим сока с помощью соковыжималки 5. Расчет массы брутто, нетто 6. Упаковка сока в тару 7. Приведение рабочего места в порядок |
| **В** | Экспертиза качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья по органолептическим, физико-химическим показателям, исследование упаковки и маркировки | 1. Подготовка рабочего места, оборудования, материалов и инструментов 2. Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм 3. Изучение маркировки, определение органолептических показателей и определение массовой доли металломагнитной примеси 4. Фиксация результата на бумаге 5. Приведение рабочего места в порядок. |
| **Г** | Упаковка готовой продукции из дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод | 1. Подготовка рабочего места, весового оборудования, материалов и инструментов 2. Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм 3. Подготовка готового продукта к упаковке 4. Взвешивание, расчёт массы и упаковка готового продукта 5. Заполнение таблицы по установленной форме 6. Маркировка упакованного продукта и разработка этикетки 7. Приведение рабочего места в порядок |
| **Д** | Продвижение готовой продукции из дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод | 1. Подготовка рабочего места, оборудования и инструментов 2. Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм 3. Заполнение таблиц по установленной форме 4. Подготовка презентации; представление презентации 5. Приведение рабочего места в порядок |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 15 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дня.

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

Оценка знаний конкурсантов 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) – А, Б, В, Г модулей и вариативную часть – Д 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 потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный модуль формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив)

**Модуль А. Оценка качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

**Задания:** Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, сделать оценку маркировки и упаковки сырья, провести оценку качества сырья органолептическим способом и определить физико-химические показатели (содержание примесей растительного происхождения), после чего зафиксировать результат на бумаге, сделать выводы привести рабочее место в порядок. Для оценки качества конкурсантам предложено 3 вида сырья: ягоды облепихи, клюквы, брусники.

Описание: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение правил техники безопасности; подготовка рабочего места, порядок выполнения работ, фиксирование результатов.

Алгоритм работы: подготовка рабочего места; оценка сырья органолептическим методом; оценка сырья по физико-химическим показателям; фиксация результата на бумаге; определение сортности сырья по результатам оценки; приведение рабочего места в порядок.

**Модуль Б. Переработка дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод с помощью соковыжималки**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

**Задания:** Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, взвесить и подготовить сырье к переработке в соковыжималке, выжать сырьё, привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в соковыжималке конкурсантам предложено 3 вида сырья: ягоды облепихи, клюквы, брусники. На выходе должно получиться 200 грамм свежевыжатого сока.

Описание: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение правил техники безопасности; подготовка рабочего места, порядок выполнения работ, фиксирование результатов.

Алгоритм работы: подготовка рабочего места; взвешивание сырья; подготовка сырья к переработке; загрузка сырья в соковыжималку; взвешивание тары; взвешивание выжатого сока; фиксация результата на бумаге; приведение рабочего места в порядок.

**Модуль В. Экспертиза качества дикорастущего лекарственнорастительного сырья по органолептическим, физико-химическим показателям, исследование упаковки и маркировки**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

**Задания:** Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить три образца сборов из трав, провести оценку качества представленных образцов по совокупности показателей, установленных стандартами на данный вид продукции, после чего зафиксировать результат на бумаге, привести рабочее место в порядок. Для оценки качества конкурсантам предложено 2 вида сборов из трав.

Описание: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение правил техники безопасности; подготовка рабочего места.

Алгоритм работы: экспертизу качества образцов необходимо провести в следующей последовательности: изучение маркировки, определение органолептических показателей и определение массовой доли металломагнитной примеси, фиксация результата на бумаге; приведение рабочего места в порядок.

**Модуль Г. Упаковка готовой продукции из дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

**Задания:** Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить травяные сборы, ягоды сушенные к упаковке в крафт–пакеты, рассчитать количество сырья, массу брутто, нетто, отходов, зафиксировать в таблице. Взвесить и расфасовать готовый продукт в крафт-пакеты, после чего заполнить таблицу. Разработать этикетку для упаковки готовой продукции, позволяющую проинформировать потребителя, прорекламировать, идентифицировать.

Описание: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение правил техники безопасности; выполнение работ согласно заданию; подготовка рабочего места.

Алгоритм работы: подготовка рабочего места; подготовка продукции к фасовке и упаковке; расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов; упаковка готовой продукции в крафт-пакеты; разработка этикетки; приведение рабочего места в порядок.

**Модуль Д. Продвижение готовой продукции из дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод**

*Время на выполнение модуля 3 часа*

**Задания:** Конкурсанту необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности, требуется как можно более точно и полно описать продукт – их качественные характеристики, назначение и область применения, очевидную полезность (выгоду) для потребителя. Выявить не менее трех конкурентоспособности Вашего продукта от конкурентов. Требуется определить и проанализировать целевую аудиторию для следующих видов готовой продукции: травяные сборы и ягоды сушенные. Представить основные характеристики типичного клиента (портрет): проблемы/боли/страхи, потребности, желаемые продукты (товары, услуги, сервисы), ценность от приобретения или использования продукта с использованием метода 5W Шеррингтона. Представить способы продвижения (мероприятия продвижения) данной продукции и  рассчитать расходы, связанные с продвижением продукции. Подготовить презентацию.

Описание: соблюдение санитарно-гигиенических норм; соблюдение правил техники безопасности; выполнение работ согласно заданию; подготовка рабочего места.

Алгоритм работы: подготовка рабочего места; более точное и полное описание продукта; выявление не менее трех конкурентоспособности продукта от конкурентов; определение и анализ целевой аудитории; подготовка презентации; представление презентации, приведение рабочего места в порядок.

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

Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод

Все Конкурсанты, Эксперты обязаны быть в халате или костюме производственном на пуговицах (цвет белый), спец. обувь с закрытым носом и пяткой на резиновой подошве (цвет белый или иной), головной убор (колпак, косынка, шапочка берета из спанбонда, одноразовая шапочка). Наличие действующей медицинской книжки для конкурсанта обязательно.

Конкурсантам запрещается проносить на конкурсную площадку больше инвентаря, инструмента, расходных материалов, чем заявлено в ИЛ.

**Подготовка рабочего места и ящик с инструментами**

В подготовительный день **(Д-1)** в ЦСО (цифровая система оценивания) Главным экспертом проводится жеребьёвка номеров рабочих мест конкурсантов. На основании жеребьевки конкурсанты занимают рабочие места, знакомятся с ними, проходят инструктаж – тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем конкурсанты должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, разложить инвентарь тулбокса, подготовить оборудование.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта - наставника.

Задания в модулях не повторяются. Для выполнения всех модулей конкурсант имеет право использовать все имеющиеся на рабочем месте оборудование и инструмент, в том числе личный из п.2.1. Если конкурсант не выполнил задание в одном из модулей, к нему вернуться он не может. Задание считается выполненным, если все модули сделаны в основное время, в полном объёме.

После обучения в Д-2 все оценивающие эксперты проходят тестирование на предмет знания Положения, Концепции Чемпионата и других регламентирующих документов на основании которых создано Конкурсное задание.

В случае нарушения этических основ и нормы поведения, культуры взаимодействия участников мероприятий Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству, некорректного поведения, главный эксперт имеет право отстранить оценивающего эксперта от дальнейшего участия в мероприятии.

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Определенный - халат или костюм производственный на пуговицах (цвет белый), спец. обувь с закрытым носом и пяткой на резиновой подошве (цвет белый или иной), головной убор (колпак, косынка, шапочка берета из спанбонда, одноразовая шапочка), перчатки виниловые (200 шт.), фартук одноразовый, мыло, полотенце одноразовые, миски, салфетки спиртовые.

Неопределенный - нельзя ничего привозить.

Нулевой - нельзя ничего привозить.

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

В момент нахождения на площадке чемпионата категорически запрещено пользоваться средствами коммуникации (телефоны, смартфоны, планшеты и прочие гаджеты (часы, браслеты, наушники), ювелирные украшения, бижутерия), справочными материалами – если они не предоставлены организаторами, исключением является главный эксперт, книгами, блокнотами, тетрадями.

Запрещено использование сырья и продуктов, неуказанных в списке продуктов инфраструктурного листа.

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 «Технология переработки дикорастущего лекарственнорастительного сырья и ягод».

Приложение №5 Формы для заполнения

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)