****

**Конкурсное задание**

**Компетенция**

**«Изготовитель мясных полуфабрикатов»**

«Изготовление мясных полуфабрикатов»

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Введение
2. Формы участия в конкурсе
3. Задание для конкурса
4. Модули задания и необходимое время
5. Критерии оценки
6. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 14 ч.

Разработано экспертами WSR :

Зюкова Е.Н

Макарова С.П.

Мухина Л.В.

Сергеева Л.В.

Шугаева Е.Н.

Страна: Россия

## ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Изготовитель мясных полуфабрикатов.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Изготовитель мясных полуфабрикатов выполняет технологические процессы по изготовлению различных видов мясных полуфабрикатов в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Его работа заключается в ведении процессов первичной обработки сырья при изготовлении различных видов мясных полуфабрикатов; выделении и подготовке крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов; изготовлении натуральных, панированных, рубленых мясных полуфабрикатов, мясных полуфабрикатов в тесте. Он должен соблюдать установленные нормы выработки, обслуживать оборудование для производства, упаковывания и взвешивания мясных полуфабрикатов, вести техническую документацию, выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции, соблюдать требования техники безопасности.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязан ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

• «WorldSkills Russia», Техническое описание. Изготовитель мясных полуфабрикатов;

• «WorldSkills Russia», Правила проведения чемпионата

• Принимающая сторона – Правила техники безопасности и санитарные нормы.

## 2. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальный конкурс.

## 3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания является изготовление мясных полуфабрикатов. Участники соревнований получают инструкцию, необходимое сырье, материалы и инструменты.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Конкурс включает в себя изготовление мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины, изготовление мясных рубленых полуфабрикатов; разделку птицы для выработки полуфабрикатов, изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Время и детали конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю.

## 4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование модуля | Рабочее время | Время на задание |
| 1. | Модуль 1: Изготовление мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины | 09.00 – 12.00 | 3 часа |
| 2. | Модуль 2: Изготовление мясных рубленых полуфабрикатов | 14.00 – 18.00 | 4 часа |
| 3. | Модуль 3. Разделка птицы для выработки полуфабрикатов | 09.00 – 12.00 | 3 часа |
| 4. | Модуль 4. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы | 14.00 – 18.00 | 4 часа |

**Модуль 1:** Изготовление мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины

Участнику необходимо изготовить мелкокусковой мякотный полуфабрикат из свинины, руководствуясь технологической схемой.

При изготовлении полуфабриката участнику следует:

- определить ассортимент полуфабрикатов из предложенного сырья

- осуществить процессы первичной обработки сырья (зачистку, жиловку);

- выработать полуфабрикат в соответствии с требованиями:

* кусочки мякоти массой от 20 до 30 грамм каждый;
* содержание жировой ткани не более 20% массы порции полуфабриката.

По окончании выработки участник должен установить выход полуфабриката.

**Модуль 2:** Изготовление мясных рубленых полуфабрикатов

Участнику необходимо изготовить мясной рубленый полуфабрикат, руководствуясь технологической схемой и рецептурой.

Рецептура:

мясо котлетное говяжье – 23,7;

мясо котлетное свиное – 16,8;

капуста белокочанное – 36,5;

меланж или яйца куриные – 2,4;

мука пшеничная – 10,8;

сухари панировочные 3,26;

лук репчатый свежий очищенный – 5,4;

перец черный молотый – 0,04;

соль поваренная пищевая – 1,1.

Масса одной котлеты 75 грамм.

**Модуль 3.** Разделка птицы для выработки полуфабрикатов

Участнику необходимо произвести разделку тушек птицы на стационарном столе в соответствии с требованиями технологии. По окончании выработки участник должен установить выход полученных полуфабрикатов в процентах по отношению к весу тушки, сравнить с нормативными показателями.

**Модуль 4.** Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы

Участнику необходимо изготовить отбивные котлеты из мяса птицы вручную в соответствии с предложенной технологической схемой. Произвести вырезку котлеты, приготовить льезон, осуществить панирование полуфабриката. По окончании выработки участник должен установить соответствие полуфабрикатов требованиям нормативной документации.

## 5. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) таблица 2. Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** | | |
| **Субъективная (если это применимо)** | **Объективная** | **Общая** |
| А | Техника безопасности на рабочем месте  Организация рабочего места  Выбор сырья, материалов. инструментов  Техника выполнения выбранного задания  Обработка, анализ и оформление полученных результатов  Санитария и гигиена |  | 20 | 20 |
| В | Техника безопасности на рабочем месте  Организация рабочего места  Выбор сырья, материалов. инструментов  Техника выполнения выбранного задания  Обработка, анализ и оформление полученных результатов  Санитария и гигиена |  | 35 | 35 |
| С | Техника безопасности на рабочем месте  Организация рабочего места  Выбор сырья, материалов. инструментов  Техника выполнения выбранного задания  Обработка, анализ и оформление полученных результатов  Санитария и гигиена |  | 20 | 20 |
| D | Техника безопасности на рабочем месте  Организация рабочего места  Выбор сырья, материалов. инструментов  Техника выполнения выбранного задания  Обработка, анализ и оформление полученных результатов  Санитария и гигиена |  | 25 | 25 |
| Итого = | |  | 100 | 100 |

Субъективные оценки – Не применимо

## 6. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Технологические схемы изготовления мясных полуфабрикатов

Приложение 2. Рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов

Приложения 3. Схемы разделки мясного сырья

Приложение 4. Нормы выхода мясных полуфабрикатов