****

**Конкурсное задание**

**Компетенция**

**«Контролер молочной продукции»**

«Контроль молочной продукции»

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: 9 ч.

Разработано экспертами WSR :

Ермачкова Е.А.

Змеева О.А.

Царакаева Н.Е.

Страна: Россия

## ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Контролер молочной продукции.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Контролер молочной продукции обеспечивает контроль качества молока и молочной продукции в соответствии с действующими государственными стандартами и техническими условиями на используемое сырье, готовую продукцию. Проводит отбор проб готовой продукции и подготовку их к анализу, лабораторные испытания готовой продукции для определения ее соответствия государственным стандартам и техническим условиям, проводит необходимые расчеты по проведенным анализам, выдает заключения о соответствии качества продукции, оформляет акты на несортовую продукцию.

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. Контролер молочной продукции;

• «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 Контроль молочной продукции. Участники соревнований получают нормативные документы на методы определения, химическую посуду, оборудование и реактивы.

Конкурсное задание имеет несколько модулей. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

Конкурс включает в себя контроль физико-химических показателей молочной продукции и заполнение качественного удостоверения по данным контроля.

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценивается содержание модуля и поэтапный процесс выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, он может быть отстранен от конкурса.

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

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Каждый участник обязан выполнить задания всех модулей.

## 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: Контроль белковых молочных продуктов. | С1 09.30-13.00 | 3,5 часа |
| 2 | Модуль 2: Контроль молочных консервов. | С2 9.30-12.00 | 2,5 часа |
| 3 | Модуль 3: Контроль мороженого | С1 14.00-15.30 | 1,5 часа |
| 4 | Модуль 4: Контроль цельномолочной продукции | С2 13.00-14.30 | 1,5 часа |

**Модуль 1: Контроль белковых молочных продуктов.**

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора (Приложения к Конкурсному заданию). Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения содержания массовой доли жира (для сыра – жира в сухом веществе) кислотным методом Гербера, массовой доли влаги выбранным методом, кислотности или степени зрелости в исследуемом продукте по НД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве.

На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

**Модуль 2: Контроль молочных консервов.**

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора (Приложения к Конкурсному заданию). Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения содержания массовой доли жира кислотным методом Гербера, кислотности и растворимости сухих молочных консервов по НД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве.

На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

**Модуль 3: Контроль мороженого.**

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной документацией (НД) и паспортом прибора (Приложения к Конкурсному заданию). Приготовить необходимые приборы, реактивы и лабораторную посуду для определения содержания массовой доли жира кислотным методом Гербера, кислотности мороженого по НД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести необходимые расчеты и заполнить удостоверение о качестве.

На контроль предлагаются образцы продукции по количеству участников.

**Модуль 4: Контроль цельномолочной продукции.**

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативным документом (НД) (Приложение к Конкурсному заданию). Приготовить необходимые реактивы, приборы, лабораторную посуду для определения массовой доли жира кислотным методом Гербера и кислотности титриметрическим методом в цельномолочной продукции (пастеризованном молоке, жидких диетических кисломолочных продуктах или сметане) по НД с соблюдением правил техники безопасности. Сделать заключение о соответствии исследованной цельномолочной продукции требованиям государственных стандартов.

## 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 | Охрана труда на рабочем месте.  Подготовка приборов, лабораторной посуды и реактивов.  Организация рабочего места.  Составление алгоритма выполнения задания.  Техника выполнения задания.  Расшифровка и анализ полученных данных  Утилизация отходов. | 0 | 34 | 34 |
| В | Охрана труда на рабочем месте.  Подготовка приборов, лабораторной посуды и реактивов.  Организация рабочего места.  Составление алгоритма выполнения задания.  Техника выполнения задания.  Расшифровка и анализ полученных данных  Утилизация отходов. | 0 | 25 | 25 |
| С | Охрана труда на рабочем месте.  Подготовка приборов, лабораторной посуды и реактивов.  Организация рабочего места.  Составление алгоритма выполнения задания.  Техника выполнения задания.  Расшифровка и анализ полученных данных  Утилизация отходов. | 0 | 21 | 21 |
| D | Охрана труда на рабочем месте.  Подготовка приборов, лабораторной посуды и реактивов.  Организация рабочего места.  Составление алгоритма выполнения задания.  Техника выполнения задания.  Расшифровка и анализ полученных данных  Утилизация отходов. | 0 | 20 | 20 |
| Итого = | | 0 | 100 | 100 |

**Субъективные оценки -** Не применимо.

## НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

В данном разделе приведены необходимые методические материалы.

Приложение №1 (Нормативные документы на молочную продукцию)

Приложение №2 (Паспорта приборов)

Приложение №3 (Нормативные документы на методы определения)