****

**Конкурсное задание**

**Компетенция**

**«Изготовитель 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:

Сергеева Л.В.

Шугаева Е.Н.

Мухина Л.В.

Макарова С.П.

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 кусковых мясных полуфабрикатов | 09.00 – 12.00 | 3 часа |
| 2. | Модуль 2: Изготовление мясных полуфабрикатов рубленых, в тесте | 14.00 – 18.00 | 4 часа |
| 3. | Модуль 3. Изготовление мясных маринованных полуфабрикатов | 09.00 – 12.00 | 3 часа |
| 4. | Модуль 4. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы | 14.00 – 18.00 | 4 часа |

**Модуль 1:** Изготовление кусковых мясных полуфабрикатов

Участнику необходимо изготовить мелкокусковой мякотный полуфабрикат из свинины «Гуляш».

При изготовлении полуфабриката участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления полуфабриката, оценить его пригодность для использования

- осуществить процессы подготовки сырья и изготовления полуфабриката

- установить выход готового полуфабриката (% к массе используемого мясного сырья), количество потерь и отходов (% к массе используемого мясного сырья)

- упаковать полуфабрикат

Изготовленный полуфабрикат должен соответствовать требованиям:

* кусочки мясной мякоти массой от 20 до 30 грамм каждый, нарезанные из лопаточной и шейно-подлопаточной частей;
* содержание жировой ткани не более 20% массы порции полуфабриката.

В процессе работы участник должен соблюдать требования техники безопасности при работе с ножом, требования гигиены и санитарии на рабочем месте.

**Модуль 2:** Изготовление мясных рубленых полуфабрикатов

Участнику необходимо изготовить 2 кг мясного рубленого полуфабриката «Котлета с капустой», по рецептуре.

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.

Изготовленный полуфабрикат должен соответствовать требованиям:

Внешний вид – форма округло-приплюснутая, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и поломанных краёв.

Вид на разрезе – фарш хорошо перемешан, должен быть некрошливым и сочным, с включениями (в соответствии с рецептурой) кусочков ингредиентов.

Запах свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.

Масса одной котлеты 100 грамм.

**Модуль 3.** Изготовление мясных маринованных полуфабрикатов

Участнику необходимо изготовить 2,0 кг мясного маринованного полуфабриката «Шашлык».

Участнику необходимо подготовить мясное и вспомогательное сырье и произвести его маринование, фасование, упаковывание и маркирование по общей технологической схеме для полуфабрикатов.

Изготовленный полуфабрикат должен соответствовать требованиям

Нормы расхода сырья, пряностей и материалов на выработку полуфабрикатов, представлены в таблице

|  |  |
| --- | --- |
| Сырье, пряности, материалы | Количество, кг. на 100 кг. несоленого мяса |
| Тушки, полутушки, четвертины, грудки, окорочка, бедрышки, ножки, цыплята табака, шашлык | 100 |
| Соль поваренная пищевая | 2,5 |
| Чеснок очищенный | 2,0 |
| Вкусо-ароматическая смесь | 1,0 |
| Перец черный молотый | 0,5 |
| Гвоздика | 0,2 |
| Лук репчатый | 12 |
| Зелень свежая | 1,2 |
| 3% -ный раствор лимонной (уксусной) кислоты | 2,0 |

Готовый полуфабрикат должен отвечать требованиям:

-кусочки мышечной ткани или мышечной ткани с костью массой 15-30 грамм;

-мышцы на разрезе слегка влажные, упругие;

-запах свойственный свежему мясу, с выраженным ароматом приправ.

На поверхности шашлыка маринованного допускается наличие кусочков измельченного лука и частиц черного перца.

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

Участнику необходимо изготовить полуфабрикат «Котлета отбивная» из мяса птицы. Алгоритм изготовления отбивных котлет

1. Промыть филе и обсушить
2. Нарезать филе вдоль мышечных волокон, на 2 – 3 части
3. Отбить филе
4. Приготовить льезон, нанести его на полуфабрикат
5. Нанести сухую панировку
6. Выложить готовые изделия в потребительскую тару и упаковать

Полученный полуфабрикат должен соответствовать требованиям:

Внешний вид – куски филе неправильной округлой или овально-продолговатой формы, равномерно отбитое, без разорванных краёв, равномерно покрытые панировочным ингредиентом.

Запах свойственный доброкачественному сырью, с учетом рецептурных ингредиентов и панировки, без постороннего запаха.

## 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 | Безопасность, санитария и гигиена | 0 | 5 | 5 |
| В | Выбор сырья, материалов, инструментов | 0 | 10 | 10 |
| С | Подготовка сырья и материалов | 0 | 25 | 25 |
| D | Изготовление полуфабриката | 0 | 30 | 30 |
| Е | Эксплуатация оборудования | 0 | 10 | 10 |
| F | Нормы выхода | 0 | 10 | 10 |
| G | Качественные показатели | 0 | 10 | 10 |
| Итого = | | 0 | 100 | 100 |

Субъективные оценки – Не применимо

## 6. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Требования безопасности