

Соинициатор:
кормевый эксперт Царки (Царакаева Н.Е.)

Конкурсное задание



Компетенция

«Производство 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: 12 ч.

Разработано экспертами WSR:

Ермачкова Е.А.

Царакаева Н.Е.

Тутукова Е.Ю.

Страна: Россия

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Производство молочной продукции.

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Технолог молока и молочных продуктов организует производство молочной продукции, отвечающей требованиям государственного стандарта или техническим условиям, в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Разрабатывает технологическую документацию, внедряет современные методы и технологии, устанавливает и контролирует нормы расхода сырья, материалов и потерь при производстве, осуществляет рецептурные расчеты, принимает заявки на производство продукции, анализирует причины возможного брака продукции и разрабатывает мероприятия по их предупреждению и устранению, определяет оптимальность использования технологического оборудования, участвует в проведении исследовательских и экспериментальных работ по освоению, разработке новых технологических процессов, а также осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины на всех этапах производства.

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. Производство 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 Производство молочной продукции. Участники соревнований получают технологическую документацию для производства молочной продукции, нормативные документы на технологическое оборудование, используемое в производственном процессе, функционально необходимые ингредиенты.

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

Конкурс включает в себя производство молочной продукции, заполнение технологической документации и оценку органолептических свойств готовой продукции.

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.

4. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Дни выполнения задания	Время на задание
1		C1	
2	Модуль 2: Производство масла	C1	3 часа
		C2	5 часов
3	Модуль 3: Производство сыра.	C2	8 часов
4			

Модуль 2: Производство масла.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов и проведения технологических операций. Выработать масло согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

Модуль 3: Производство сыра.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экспериментального задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования (Приложения к Конкурсному заданию). Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые функциональные ингредиенты, материалы и посуду для подготовки компонентов и проведения технологических операций. Выработать мягкий сыр согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

Для производства продукции предлагается сырье по количеству участников и в соответствии с производительностью технологического оборудования.

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
В	Охрана труда на рабочем месте Расчет основного и вспомогательного сырья, функционально необходимых ингредиентов Организация рабочего места Составление технологической карты производства Ведение технологических процессов Контроль готового продукта Мойка оборудования	0	19	19
С	Охрана труда на рабочем месте Расчет основного и вспомогательного сырья, функционально необходимых ингредиентов Организация рабочего места Составление технологической карты производства Ведение технологических процессов Контроль готового продукта Мойка оборудования	0	23	23
Итого =		0	42	42

Субъективные оценки - Не применимо.

7. НЕОБХОДИМЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

В данном разделе приведены необходимые методические материалы.

Приложение №1 (Нормативные документы на молочную продукцию)

Приложение №2 (Паспорта технического оборудования)

Приложение №3 (Технологическая документация на производственную продукцию)