

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
Мясопереработка

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА.....	4
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	9
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	9
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	10
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	10
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	11
4.3. СУБКРИТЕРИИ	11
4.4. АСПЕКТЫ	12
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	12
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	13
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	13
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	14
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	14
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	15
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	15
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	16
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	18
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	19
5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	22
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	22
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	22
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	22

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	23
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ	23
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	23
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	23
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	23
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ	24
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	25
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.....	25
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	26
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	26
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	26

Copyright © 2018 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Мясопереработка

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Мясо является частью диеты большинства людей. Специалисты в области мясопереработки заказывают, проверяют и покупают мясо, готовят и продают его как мясной продукт. Все специалисты выполняют такие действия, как зачистка, разделка, обвалка, жиловка и измельчение, чтобы подготовить различный ассортимент мяса для розничной продажи, увеличивают ассортимент продуктов питания и услуг для продажи путем приготовления мясных продуктов известных или специальных видов, которые часто связаны с конкретными регионами или культурами. Мясо является отличным источником белка, высокой биологической ценности. Тем не менее, этот продукт, чувствителен к безопасности, и зависит от качества и правил приготовления на протяжении всего пищевого цикла.

С ростом доходов в развивающихся странах потребление мяса быстро растет. Тем не менее, сельское хозяйство становится все более индустриализированным, и существуют противоречивые взгляды, правила и практика касательно гигиены питания и благополучия животных. В этой сложной картине мясники являются ответственными специалистами как по гигиене пищевых продуктов, так и по безопасности сырья животного происхождения, поступающего на переработку.

Оказываемые услуги, требуют узкоспециализированных, высококвалифицированных специалистов – мясников, способных гибко реагировать на индивидуальные и корпоративные запросы потребителей.

По мере того, как все больше народов мира получают достаточный доход для осуществления удовлетворения своих привычек в питании, специалист в области мясопереработки имеет возможность практиковать и расширять свой опыт, как на местном, так и на международном уровне.

Сфера мясопереработки предлагает широкий спектр применения профессиональных умений:

1. получения, хранения и утилизации мяса;
2. подготовки мяса и мясных продуктов к продаже;
3. производства широкого ассортимента натуральных полуфабрикатов;
4. организации, планирования и расстановки приоритетов в работе, индивидуально и внутри команд;
5. коммуникаций, продаж и работы с покупателями;
6. соблюдения техники безопасности, санитарных норм и требований системы менеджмента безопасности

Специалисты мясной индустрии ведут инструктажи и руководство другим персоналом в пределах своей области или ответственности.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkillsInternational (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел	Важность (%)
1 Организация и управление работой	70
Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • основы трудового законодательства • нормативные правовые документы • организацию производства • технологию производства натуральных полуфабрикатов • состав мяса • изменения составных частей мяса, его свойств при холодильной обработке и хранении • принципы ведения учета основных и вспомогательных материалов, потребностей в инвентаре и оборудовании • причины возникновения брака 	
Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место для максимально эффективной работы • планировать работу в установленных временных рамках, ориентируясь на достижение максимальной эффективности и минимизации нарушений в работе • внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий • применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности • вести техническую документацию • осуществлять верификацию, прием сырья и подготовку сырья • применять методы разделки мяса • проводить обвалку мяса • проводить жиловку мяса с разборкой мяса по назначению 	

	<ul style="list-style-type: none"> • изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты • изготавливать порционные полуфабрикаты • изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты • производить контроль качества и подготовку готовой продукции к реализации 	
2	РАЗДЕЛ 2 Пищевая безопасность, бережливое производство и техника безопасности	15
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования • применение средств индивидуальной защиты во время работы • правила электробезопасности при работе • методы безопасной работы с режущим инструментом и оборудованием • порядок оказания первой медицинской помощи • санитарные нормы, правила личной гигиены и гигиены рабочего места • методы рационального использования сырья и безопасной утилизации отходов • принципы организации управления качеством и безопасностью мясной продукции • возможные потенциальные риски, связанные с сырьем и материалами 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать требования по охране труда и технике безопасности • использовать средства индивидуальной защиты во время работы • соблюдать правила электробезопасности при работе на технологическом оборудовании • применять методы безопасной работы с режущим инструментом и оборудованием • поддерживать и соблюдать требования по пищевой безопасности (процедуры НАССР) • контролировать состояние продукта 	
3	Раздел 3. Коммуникации, продажи и работа с покупателями	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к общению и самопрезентации при работе напрямую с клиентом • технологии продаж • принципы и методы построения и поддержания доверия • принципы и процессы предоставления клиентских и персональных услуг относительно стандартов качества 	

	<ul style="list-style-type: none"> • возможности и подходы к дополнительным продажам • важность выкладки и маркировки как инструментов продажи и коммуникации 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приветствовать и общаться с клиентами или руководителями, оперативно обслуживать клиентов • всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным • отвечать на вопросы относительно магазина или организации, его товаров и услуг • собирать информацию о клиенте или продукте для определения потребностей клиента • консультировать клиентов по мясным продуктам, мясным частям и их использованию (состав продукта, происхождение, переработка) • планировать и реализовывать рекламные кампании • объяснять и интерпретировать значение конкретной или технической информации для повышения удовлетворенности клиентов • выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи • произвести расчет с покупателем • управлять жалобами профессионально, в рамках данной политики компании 	
4	Раздел 4. Работа с оборудованием и инструментами	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды применяемого оборудования, инструментов и требования к ним • основное назначение, принципы использования и хранения применяемых инструментов и оборудования • правила заточки и правки ножей • назначение и устройство контрольно-измерительных приборов • правила эксплуатации оборудования, поверки весов 	
	<p>Специалист должно уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поддерживать складские помещения, инвентарь, оборудование и материалы в рабочем состоянии • обслуживать и эксплуатировать оборудование • обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования • выбирать и подготавливать соответствующие ручные инструменты к работе • производить заточку и правку ножей • проверять наличие и исправность контрольно-измерительных приборов 	
	Всего	100

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру

компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

	Критерий					Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТА WS WORLD SKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ	
	1	A	B	C	D				E
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)	1	18,20	17,70	18,20	15,90		70,00	60,00	0,00
	2	4,40	3,90	4,40	2,30		15,00	15,00	0,00
	3					5,00	5,00	5,00	0,00
	4	2,40	2,40	2,60	2,60		10,00	10,00	0,00
Итого баллов за критерий		25,00	24,00	25,20	20,80	5,00	100,00	100,00	0,00

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
 - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
 - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
 - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
 - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное.

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная

таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Производство натуральных полуфабрикатов из свинины	4,00	21,00	25,00
B	Производство натуральных полуфабрикатов из баранины	4,00	20,00	24,00
C	Производство натуральных полуфабрикатов из говядины	4,00	21,20	25,20
D	Производство натуральных полуфабрикатов из птицы	1,00	19,80	20,80
E	Продажи и обслуживание клиентов	3,00	2,00	5,00
Всего		16,00	84,00	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

- A. Производство натуральных полуфабрикатов из свинины
- B. Производство натуральных полуфабрикатов из баранины
- C. Производство натуральных полуфабрикатов из говядины
- D. Производство натуральных полуфабрикатов из птицы
- E. Продажи и обслуживание клиентов

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Для того, чтобы компатриот (эксперт участника) не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется еще один эксперт, на замену оценки компатриота.

Количество независимых экспертов для участия в оценке работ конкурсантов ограниченное. Допускается не больше одного независимого эксперта в одну группу оценки.

Эксперты определяют критерии выставления оценок и допустимые отклонения для ведомости объективного оценивания, ведомости субъективного оценивания и обобщающей оценочной ведомости.

Все команды находятся на площадке одновременно, помогая конкурсантам по мере необходимости, также осуществляя надзор во избежание совершения конкурсантами запрещенных действий и действий, нарушающих технику безопасности

Во время конкурса каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах. Составляется расписание оценивания на все три дня конкурса. В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп.

Главный эксперт не оценивает работу конкурсантов. Он отвечает за разрешение споров или разногласий по итоговым оценкам по просьбе Заместителя главного эксперта.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и не более 24 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 18 до 23 лет.

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

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в течение трёх дней конкурса. Конкурсное задание содержит 5 модулей. Общее время выполнения задания — 21 час.

В день С-1 Главный эксперт проводит жеребьевку рабочих мест. В день С-1 участники получают задание из «черного ящика» на С2. Тайное задание озвучивается за 1 час до начала дня С3.

Каждый модуль оценивается отдельно в каждый из дней выполнения конкурсного задания.

Модуль 1: Производство натуральных полуфабрикатов из свинины - 4 часа

Цель

Участник должен произвести верификацию, прием и подготовку сырья, выполнить разделку свиных полутуш, обвалку отрубов и жиловку мяса, изготовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты; произвести укладку, упаковку, взвешивание, маркировку готовой продукции, выполнить обязательное задание.

Оценка

При оценке Модуля 1 учитываются выполнение правил техники безопасности; навыки владения инструментом и технологическим

оборудованием; соблюдение требований пищевой безопасности; технологии переработки мясного сырья.

Модуль 2: Производство натуральных полуфабрикатов из баранины - 4 часа

Цель

Участник должен произвести верификацию, прием и подготовку сырья, выполнить разделку бараньих туш, обвалку отрубов и жиловку мяса, изготовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты; произвести укладку, упаковку, взвешивание, маркировку готовой продукции.

Оценка

При оценке Модуля 2 учитываются выполнение правил техники безопасности; навыки владения инструментом и технологическим оборудованием; соблюдение требований пищевой безопасности; технологии переработки мясного сырья.

Модуль 3: Производство натуральных полуфабрикатов из говядины - 8 часов

Цель

Участник должен произвести верификацию, прием и подготовку сырья, выполнить разделку говяжьих полутуш/четвертин, обвалку отрубов и жиловку мяса, изготовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты; произвести укладку, упаковку, взвешивание, маркировку готовой продукции, выполнить задание «черного ящика».

Оценка

При оценке Модуля 3 учитываются выполнение правил техники безопасности; навыки владения инструментом и технологическим оборудованием; соблюдение требований пищевой безопасности; технологии переработки мясного сырья.

Модуль 4: Производство натуральных полуфабрикатов из птицы - 4 часа

Цель

Участник должен произвести верификацию, прием и подготовку сырья, выполнить разделку тушек птицы, изготовить кусковые полуфабрикаты; произвести укладку, упаковку, взвешивание, маркировку и выкладку готовой продукции на витрину, выполнить тайное задание.

Оценка

При оценке Модуля 4 учитываются выполнение правил техники безопасности; навыки владения инструментом и технологическим оборудованием; соблюдение требований пищевой безопасности; технологии переработки мясного сырья.

Модуль 5: Продажи и обслуживание клиентов - 1 час

Цель

Участник должен контролировать продажи и расходы, вести учет товаров в производстве и в продажах, произвести обслуживание клиентов.

Оценка

При оценке выполнения Модуля 5 будет учитываться: демонстрация личных качеств, включая опрятность, профессиональный внешний вид, манеру поведения, эффективное взаимодействие с покупателями.

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание должно:

1. Соответствовать действующему техническому описанию;
2. Соответствовать действующим Техническим Регламентам и стандартам на продукты из мяса
3. Соблюдать требования и нумерацию стандартов;
4. Содержать инфраструктурный лист;
5. Быть понятным, содержать схематичные диаграммы и таблицы;
6. Содержать разработанные критерии оценки, которые должны способствовать объективной оценке;
7. Быть спроектировано так, чтобы участник мог самостоятельно выполнить необходимый модуль конкурсного задания, используя предоставленные материалы и оборудование.

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

- A. Производство натуральных полуфабрикатов из свинины
- B. Производство натуральных полуфабрикатов из баранины
- C. Производство натуральных полуфабрикатов из говядины
- D. Производство натуральных полуфабрикатов из птицы
- E. Продажи и обслуживание клиентов

Требования к конкурсной площадке:

Застройка конкурсной площадке должна производиться в соответствии с инфраструктурой предприятия мясной промышленности или учебной базы.

Компоновка рабочего места участника:

Схема компоновки рабочего места является примерной и приводится только для справки.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2
Внесение предложений на Форум	В день С+1	В день С+1	В день С+1

экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ			
---	--	--	--

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит построить участникам чемпионата должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке

компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ

- Наличие действующей медицинской книжки
- Обувь - полностью закрытые рабочие ботинки или сапоги с твердым носком, которые необходимо носить в течение всего конкурса.
- Одежда: китель или халат, брюки, головной убор
- Защитные очки с прозрачными стёклами (обязательно при работе на пиле)
- Перчатки от порезов, одноразовые перчатки
- Кольчужные перчатки
- Кольчужный фартук
- Каска (обязательна при приемке и разделке сырья на подвесном пути)
- Возможно применение одноразового халата, нарукавников, фартуков для предотвращения загрязнения специальной одежды
- При ведении процесса обслуживания клиентов специальная одежда должна быть чистой, обязательно наличие одноразовых перчаток, бейджа

Работа любого участника, нарушившего правила безопасности (ношение одежды, работа с оборудованием) будет приостановлена, и эксперт попросит его еще раз выполнить задание, учитывая все правила безопасности. В случае повторного нарушения правил безопасности, эксперт может остановить работу конкурсанта и сообщить о нарушении Главному эксперту или Заместителю главного эксперта. Конкурсант не может продолжать работу до тех пор, пока вопрос по безопасности не будет решен и потеряет баллы за несоблюдение правил безопасности.

Если конкурсант продолжает игнорировать правила безопасности, он может быть удален из зоны проведения соревнований на десять минут для инструктажа по технике безопасности, проводимого принимающей стороной.

Время инструктажа является частью конкурсного времени участника.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

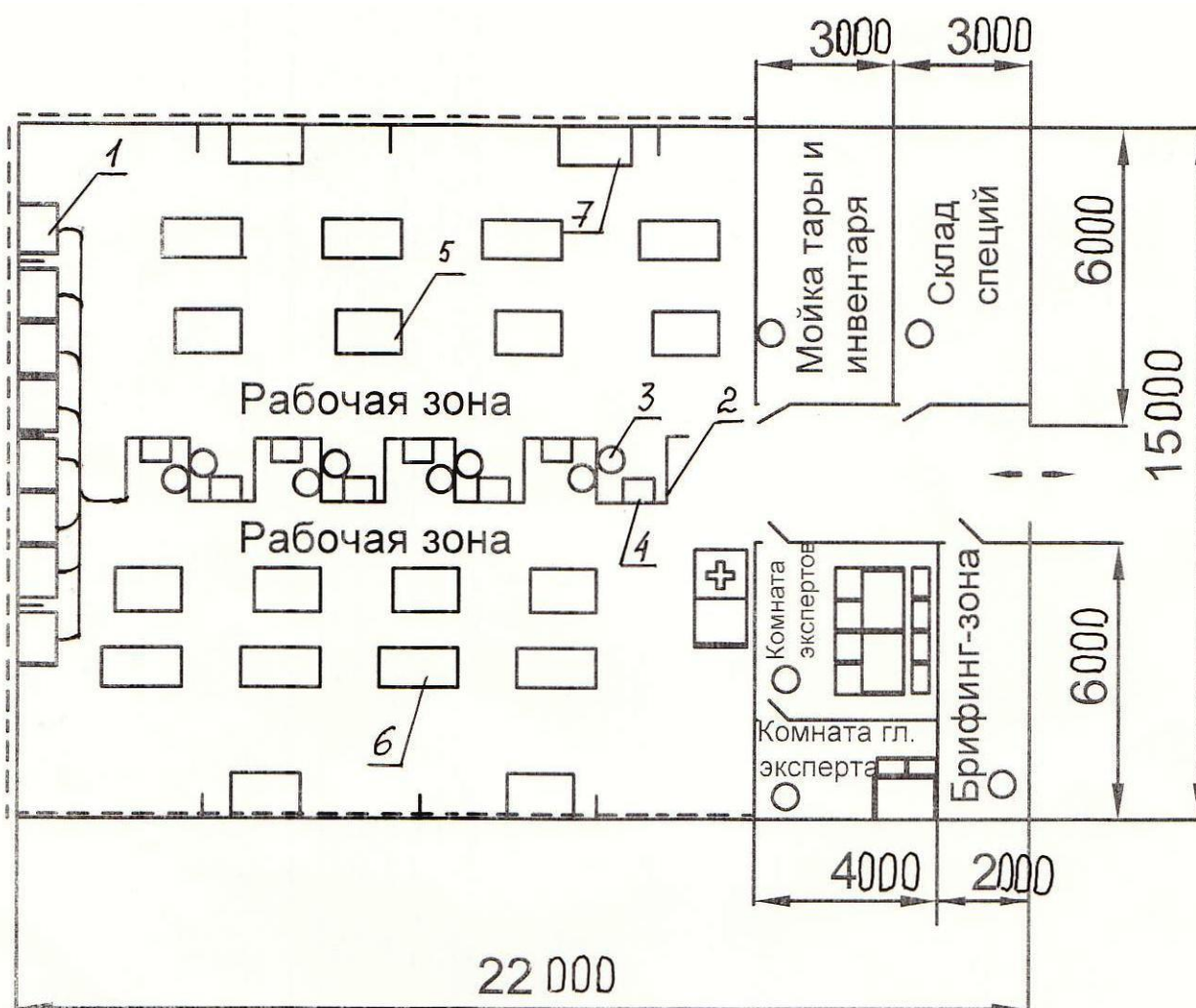
Инструментальный ящик не предусмотрен.

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Конкурсантам не разрешается использовать для выполнения задания собственные материалы.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



Спецификация

1. Холодильная камера
2. Подвесной путь
3. Ящик для сбора роликов
4. Пила
5. Стол для обвалки мяса
6. Стол для жиловки мяса
7. Мойка

Необходимо обеспечить достаточно места для переговорной и рабочей зон конкурсантов в соответствии со стандартами.