

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ
ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.

КОМПЕТЕНЦИИ
«МЯСОПЕРЕРАБОТКА»

для возрастной категории
16-22 года

Утверждаю:

Главный региональный эксперт _____

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	3
5. Критерии оценки.	5
6. Приложения к заданию.	6

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 5 часов
3. **Задание для конкурса**

Содержанием конкурсного задания является мясопереработка и последующее производство мясных продуктов. Конкурсное задание имеет несколько последовательно выполняемых модулей. Модули выполняются в течение двух конкурсных дней.

Каждый участник имеет 5 часов для выполнения конкурсного задания по компетенции «Мясопереработка».

В день С-1 Главный эксперт проводит жеребьевку рабочих мест. Тайное задание озвучивается за 1 час до начала дня С1.

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

Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

При выполнении конкурсного задания оцениваются как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правила техники безопасности и регламент чемпионата.

Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранён от участия в конкурсе.

4. Модули задания и необходимое время

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
D	Производство натуральных полуфабрикатов из птицы	С1	4
E	Продажи и обслуживание клиентов	С2	1

Модуль D: Производство натуральных полуфабрикатов из птицы

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает сменное задание. В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить разделку тушек кур;
- Выполнить обвалку тушек (в зависимости от наименования специального мясного продукта в тайном задании);
- Изготовить кусковые полуфабрикаты;
- Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;
- Выполнить тайное задание

Участник должен произвести разделку тушек кур на 8 частей (традиционно). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир должны быть удалены.

Полуфабрикаты необходимо укладывать в один ряд на лотки. Масса порции кусковых полуфабрикатов из птицы не менее 500г. Необходимо подготовить к продаже по 1 наименованию кускового полуфабриката из птицы.

Модуль E: Продажи и обслуживание клиентов

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- приветствовать, общаться и оперативно обслуживать клиентов
- 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
- выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи
- произвести расчет с покупателем, контролировать продажи и расходы
- управлять жалобами профессионально, в рамках данной политики компании

5. Критерии оценки

Таблица 2.

Критерий		Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
D	Производство натуральных полуфабрикатов из птицы	1,00	19,80	20,80
E	Продажи и обслуживание клиентов	3,00	2,00	5,00
Итого		4,00	21,80	25,80

6. Приложения к заданию

Технологическая карта для сведения массы сырья

Технологическая карта

Ф.И.О. участника _____

Дата _____, № рабочего места _____

Вид сырья _____ _____	Параметры	Подпись эксперта
Дефекты		
Итого:		
Вес тары		
Вес напольного транспорта		
Температура окружающей среды		
Сопроводительная документация: _____ _____		
Подпись участника _____		
Разделка:	Значение	Ед.измерения
Итого:		

Эксперты: _____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Подпись участника _____ / _____