

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«Обработка водных биоресурсов»

Автономная некоммерческая организация "Агентство развития профессионального мастерства (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 «Обработка водных биоресурсов».

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).....	6
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	13
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	13
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	14
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	14
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	15
4.3. СУБКРИТЕРИИ	15
4.4. АСПЕКТЫ.....	16
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)	16
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА.....	17
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	16
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	17
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ.....	25
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	26
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	26
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	26
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	27
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	33
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	35
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	35
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	36
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	36

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	36
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ	37
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	37
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	37
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	37
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ.....	37
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	51
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ.....	51
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	52
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ.....	52
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	52
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ	55

Copyright © «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

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

«Обработка водных биоресурсов»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Краткое описание и актуальность компетенции.

Обработка водных биоресурсов включает навыки производства охлажденной, мороженой, соленой, маринованной, копченой продукции, пресервов и консервов, обработки северной рыбы, а также полуфабрикатов и кулинарной продукции. Обработчик рыбы и морепродуктов работает в отрасли по добыче и переработке водных биологических ресурсов. Востребованность профессии велика и связана с тем, что доля сотрудников, работающих по профессии - обработчик рыбы и морепродуктов составляет от 50 до 60 % от общей численности персонала на рыбоперерабатывающем предприятии, а для добывающих и обрабатывающих судов этот процент доходит до 80-ти процентов. Однако специфика профессии заключается в том, что диапазон профессиональных навыков, существенно отличается в зависимости от региона и ассортимента выпускаемой продукции.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия.

Многие рыбоперерабатывающие береговые предприятия и суда оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

Для обработчика рыбы и морепродуктов важны навыки коммуникации при работе в бригаде, особенно при конвейерном типе производства.

Благодаря глобализации в сфере переработки водных биологических ресурсов, обработчики имеют возможность работать по всему миру, с учетом национальных особенностей ассортимента продукции.

Обработчик водных биоресурсов должен знать основные требования нормативной и технической документации в области профессиональной деятельности, а также знать основные требования к вспомогательным материалам и таре, иметь навыки оценки качественных показателей. Обработчик должен знать, что технологические операции регламентируются не только технологической инструкцией, где регламентирован процесс производства, но и строжайшего соблюдения норм отходов и потерь и норм выработки.

Обработчик проводит технологический контроль всех операций, последовательность их осуществления. Выявляет и устраняет причины, вызывающие дефекты готовой продукции. Знает цели программы системы менеджмента качества, имеет навыки выполнения корректирующих мероприятий с целью предотвращения появления дефектов и обеспечения безопасности продукции.

Знание своего дела, умения по эксплуатации оборудования, владение организации работы, самоорганизация и умение работать в команде – универсальные качества обработчика водных биоресурсов.

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 деятельности и безопасность	10
	Специалист должен знать и понимать: • организацию производства • основы планирования рабочего процесса и времени • необходимость постоянного профессионального роста; • основы охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; • требования безопасности пищевой продукции • санитарные нормы, правила личной гигиены и гигиены рабочего места • важность поддержания рабочего места в надлежащем состоянии	
	Специалист должен уметь: • выполнять требования по охране труда и технике безопасности • соблюдать санитарные нормы пищевого производства, правила личной гигиены и гигиены рабочего места • использовать средства индивидуальной защиты • правильно выбирать, подготавливать, хранить все инструменты, инвентарь и тару • соблюдать правила использования приспособлений и инструментов, способы и приемы безопасного выполнения работ • правильно эксплуатировать оборудование • правильно выбирать, подготавливать, применять и хранить сырье и материалы • организовывать рабочее место для максимально эффективной работы • работать эффективно, постоянно отслеживая результаты работы • эффективно использовать рабочее время • внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий	
2	Работа в команде, коммуникация	5
	Специалист должен знать и понимать: • основные принципы работы в команде • важность умения взаимодействовать с руководителем	

	• меру ответственности за результат выполненных работ • способы решения проблемных ситуаций через обмен опытом и коммуникацию • современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связей	
	Специалист должен уметь: • выполнять задания руководителя по проведению технологических работ, обеспечению безопасности и санитарии процесса производства • планировать и организовывать работу исполнителей, контролировать рабочий процесс для минимизации проблем на взаимосвязанных операциях • оценивать результаты выполненных работ, брать на себя ответственность за результат выполненного задания • работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами и руководством • принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность • быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно • применять новые способы и приемы работы • предлагать свои идеи для улучшения качества работы	
3	Ведение технологических операций	40
	Специалист должен знать и понимать: • требования к сырью, вспомогательным материалам и таре в соответствии с технологией производства • виды разделки водных биоресурсов и взаимосвязь с ассортиментом продукции • технологические режимы первичной обработки сырья • приемы и правила подготовки вспомогательного сырья и тары • порядок подготовки ингредиентов (соль, консерванты, опилки, и др.) • технологию приготовления посолочных смесей • технологию охлажденной и мороженой продукции • технологию полуфабрикатов и кулинарной продукции	

	• технологию пресервов и консервов • технологию продукции горячего и холодного копчения • технологию соленой, маринованной продукции • технологию обработки северной рыбы • методы рационального использования сырья • правила упаковки и хранения готовой продукции • условия и сроки реализации продукции их водных биоресурсов	
	Специалист должен уметь: • подбирать сырье в соответствии с рецептурой и ассортиментом, приведенном в технологической инструкции • распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий • устанавливать последовательность осуществления технологических операций • вести технологические процессы подготовки сырья и материалов • вести технологические процессы изготовления охлажденной и мороженой продукции • вести технологические процессы изготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции • осуществлять разделку ручным способом и на машинах; • осуществлять обработку северной рыбы; • осуществлять процесс удаления чешуи ручным способом и на машинах; • осуществлять процесс обесшкуривания ручным способом и на машинах; • вести технологические процессы получения фарша; • вести технологические процессы приготовления посольных смесей; • вести технологические процессы формовки на автоматах и вручную • вести технологические операции порционирования и закатки банок • вести технологические процессы термической обработки • вести технологические процессы упаковки и подготовки продукта к реализации • рассчитывать нормы расхода сырья,	

	вспомогательных материалов, готовой продукции, установленные нормы выработки	
4	Эксплуатация технологического оборудования, инвентаря и инструментов	15
	Специалист должен знать и понимать: • виды применяемого оборудования, инструментов и материалов и требования к ним • основное назначение, принципы использования и хранения применяемых инструментов и оборудования • правила заточки и правки рыбоделочного инвентаря • контрольно-измерительные приборы • правила эксплуатации, разборки и сборки используемого оборудования, поверки весов • режимы работы оборудования • правила устранения мелких неисправностей обслуживаемого оборудования	
	Специалист должен уметь: • производить заточку и правку рыбоделочного инвентаря • проверять чистоту и исправность оборудования перед началом работы • проверять наличие и исправность контрольно-измерительных приборов • готовить оборудование к работе • производить пуск оборудования, устанавливать заданные режимы • следить за работой оборудования, показаниями контрольно-измерительных приборов • обслуживать и эксплуатировать оборудование • регулировать работу оборудования • останавливать оборудование при обнаружении неисправностей	
5	Контроль качества	20
	Специалист должен знать и понимать: • физико-химические свойства и качественные признаки водных биоресурсов и применяемых компонентов • изменения, происходящие при охлаждении, замораживании, посоле, копчении и термической обработке • особенности обработки северной рыбы	

	• нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов, выхода продукции • требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и готовой продукции • методы оценки качества сырья и готовой продукции • причины, вызывающие дефекты готовой продукции и способы их предупреждения и устранения • условия и сроки хранения сырья и готовой продукции	
	Специалист должен уметь: • оценивать качество сырья и вспомогательных материалов перед началом работы • вести технологический контроль на всех операциях • устанавливать соответствие изготовленной продукции требованиям нормативной и технической документации • определять проблемы, связанные с качеством сырья и материалов, со сбоями в производственной деятельности • выявлять и устранять причины, вызывающие появление дефектов готовой продукции	
6	Работа с нормативной и технической документацией	10
	Специалист должен знать и понимать: • основы трудового законодательства • нормативные документы рыбоперерабатывающей отрасли; • требования технической документации на производство конкретного вида продукции • технологическую документацию, регламентирующую производство и контроль качества продукции	
	Специалист должен уметь: • применять нормативную, техническую и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности • вести профессиональный документооборот	
	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 СТАНДАРТОВ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F			
	1	1	2	2	2	2	1	10	10	0
	2	1	1	1	1	1		5	5	0
	3	5	8	8	10	5	4	40	40	0
	4	2	1	5	2	5		15	15	0
	5	2	4	3	5	3	3	20	20	0
	6	1	2	2	2	2	1	10	10	0
Л О В З а		12	18	21	22	18	9	100	100	0

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		
	Критерий	Мнение судей	Измеримая	Всего
A	Производство охлажденной и мороженой продукции		12	12
B	Производство соленой, маринованной продукции и пресервов		18	18
C	Производство консервов		21	21
D	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции		22	22
E	Производство продукции холодного и горячего копчения		18	18
F	Обработка северной рыбы		9	9
Всего			100	100

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих
критериях:

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
A	Производство охлажденной и мороженой продукции	Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве охлажденной и мороженой продукции, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира;

		- морепродукты, замороженные более одного раза; - рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на охлажденную и мороженую продукцию. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации. Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака. Оценивается быстрота и правильность выполнения: - безаварийного пуска - подготовка к выключению и выключение оборудования. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве охлажденной и мороженой продукции. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При изготовлении охлажденной и мороженой продукции оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь. Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на охлажденную и мороженую продукцию по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, запах. По физическим показателям: температура, масса.
В	Производство соленой, маринованной продукции и пресервов	Оценивается личная безопасность при работе с рыбоборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве соленой, маринованной продукции и пресервов, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому

		ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира; - морепродукты, замороженные более одного раза; - рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство соленой, маринованной продукции и пресервов. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации. Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака. Оценивается быстрота и правильность выполнения: - безаварийного пуска - подготовка к выключению и выключение оборудования. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве соленой, маринованной продукции и пресервов. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При изготовлении соленой, маринованной продукции и пресервов оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь. Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на соленую, маринованную продукцию и пресервы по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус, состояние заливки. По физическим показателям: температура, плотность солевого раствора, соотношение рыбы и заливки, масса продукта.
С	Производство	Оценивается личная безопасность при работе с

	консервов	рыбоборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве консервов, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира; - морепродукты, замороженные более одного раза; - рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство консервов. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации. Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака. Оценивается быстрота и правильность выполнения: - безаварийного пуска - подготовка к выключению и выключение оборудования. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве консервов. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При изготовлении консервов оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь. Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации производство консервов по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус, состояние жидкой части после стерилизации (пастеризации). Вкус
--	-----------	--

		продукции оценивают после стерилизации (пастеризации). По физическим показателям: температура, масса, соотношение твердой и жидкой части, формула стерилизации, герметичность.
D	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	Оценивается личная безопасность при работе с рыбоборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира; - морепродукты, замороженные более одного раза; - рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на производство полуфабрикатов и кулинарной продукции. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации. Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака. Оценивается быстрота и правильность выполнения: - безаварийного пуска - подготовка к выключению и выключение оборудования. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При изготовлении полуфабрикатов и кулинарной

		продукции оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь. Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на производстполуфабрикатов и кулинарной продукции по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус. Вкус продукции оценивают после термической обработки. По физическим показателям: температура, масса.
Е	Производство продукции холодного и горячего копчения	Оценивается личная безопасность при работе с рыборазделочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, безопасность при эксплуатации технологического оборудования, соблюдение требований безопасности при производстве продукции холодного и горячего копчения, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из водных биологических ресурсов не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира; - морепродукты, замороженные более одного раза; - рыба и морепродукты, имеющие органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на продукцию холодного и горячего копчения. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оборудование должно работать без посторонних шумов и вибрации. Оборудование должно быть немедленно остановлено при обнаружении неисправностей, при появлении опасности для работающих и присутствующих, при обнаружении брака. Оценивается быстрота и правильность выполнения: - безаварийного пуска - подготовка к выключению и выключение оборудования. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при производстве продукции холодного и горячего копчения. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при

		утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При изготовлении продукции холодного и горячего копчения оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь. Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации на продукцию холодного и горячего копчения по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус. Вкус продукции оценивают после термической обработки. По физическим показателям: температура, масса.
Ф	Обработка северной рыбы	Оценивается личная безопасность при работе с рыбообработочным инвентарем, правильность выбора и использования инвентаря и тары, соблюдение требований безопасности при обработке северной рыбы, соблюдение правил личной гигиены и санитарии рабочего места. Оценивается на соответствие изготавливаемому ассортименту, технологической операции. Для изготовления продукции из северной рыбы не допускается: - рыбное сырье с признаками окисления жира; - рыба, имеющая органолептически определяемые признаки порчи. Процесс подготовки сырья и материалов регламентируется технологической инструкцией на обработку северной рыбы. Оценивается скорость, правильность и качество выполнения операций подготовки сырья, материалов и тары в соответствии с действующими технологическими инструкциями. Оборудование должно быть подготовлено к работе согласно конкурсному заданию и инструкции по эксплуатации. Оценивается правильность пользования контрольно-измерительными приборами при обработке северной рыбы. Рациональное использование сырья, вспомогательных материалов и тары в соответствии с нормами отходов и потерь. Соблюдение правил санитарии при удалении отходов из технологического процесса. Оценивается соблюдение санитарных норм при утилизации отходов. Оцениваются правильность сортирования отходов по видам и классам опасностей и своевременность удаления их с территории модуля. При обработке северной рыбы оценивается тщательность соблюдения норм выхода полуфабрикатов и готовой продукции, количество отходов и потерь.

		Оценивается соответствие изготовленного продукта требованиям документации по обработке северной рыбы по органолептическим показателям: внешний вид, форма, вид на разрезе, консистенция, цвет, запах, вкус. По физическим показателям: температура, размерно-массовые характеристики.
--	--	---

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 имеет право оценки только тех конкурсантов, в подготовке и обучение которых не принимал участие. В случае, если эксперт и конкурсант представляют одно образовательное учреждение, но эксперт не принимал участие в подготовке и обучении конкурсанта, то по согласованию Корневого эксперта или Менеджера компетенции, данный эксперт может принять участие в оценке данных конкурсантов.

По возможности эксперты должны оценивать одни и те же аспекты работ всех участников. По возможности все эксперты должны выставлять одинаковое количество оценок и с одинаковым весом аспектов.

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 для линейки региональных чемпионатов составляет 20 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания для линейки региональных чемпионатов от 16 до 22 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

Конкурсное задание содержит 6 модулей:

Модуль А. Производство охлажденной и мороженой продукции

Участнику необходимо изготовить 5 кг филе рыбы без кожи, замороженное поштучно упакованное в пакеты, по 2-5 филейчиков, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Модуль В. Производство соленой, маринованной продукции и пресервов

Участнику необходимо изготовить 3 кг соленого полуфабрикатов для пресервов, используя посольный раствор, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Модуль С. Производство консервов

Участнику необходимо изготовить 20 банок консервов, банка № 6 (3/2/8), руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Модуль D. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции

Участнику необходимо изготовить 2 кг биточков рыбных из филе рыбы мороженого, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Модуль Е. Производство продукции холодного и горячего копчения

Участнику необходимо изготовить рыбу мелкую горячего копчения из 4 кг размороженного сырья, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Модуль F. Обработка северной рыбы

Участнику необходимо разделать рыбы (относиться к категории северной рыбе) на юколу массой 500 г

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Общие требования:

Конкурс организован по модульному принципу. Для каждого модуля конкурсанты получают варианты заданий. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки.

Последовательность выполнения модулей Конкурсного задания определяется индивидуально и согласовывается с Корневым экспертом или Менеджером компетенции не позднее дня С-1. Организатор проведения соревнований по компетенции по согласованию с Корневым экспертом или Менеджером компетенции может выбрать следующие варианты выполнения Модулей Конкурсного задания:

1. Последовательное выполнение Модулей Конкурсного задания, когда конкурсанты одновременно начинают выполнять Модуль А Конкурсного задания и далее выполняют Модули по порядку.

2. Непоследовательное выполнение Модулей Конкурсного задания, когда каждый конкурсант начинает выполнять Конкурсное задание с того модуля, который определяется для него с помощью жребия, специальной логистики или иной логики организатора соревнований. В таком варианте организатор соревнований должен в день С-1 при ознакомлении конкурсантов с Конкурсным заданием предоставить каждому конкурсанту индивидуальный план последовательности выполнения Модулей Конкурсного задания.

Техническое описание и конкурсные задания к каждому модулю размещаются за месяц до начала соревнований в открытом доступе. Эксперты участвуют в обсуждении конкурсных заданий до начала чемпионата, уточняют неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе соревнований.

Варианты заданий, в которых даны вопросы по каждому из рабочих модулей, разрабатываются главным экспертом соревнований. В качестве разработчиков заданий возможно привлечение независимых экспертов, специалистов из отрасли.

Окончательный выбор заданий для конкурсантов остается за главным экспертом. Для соблюдения «эффекта неожиданности» рекомендуется по каждому модулю предлагать участникам соревнований не менее трех вариантов заданий.

- Все технические и технологические термины и описания, используемые в Конкурсном задании, должны соответствовать действующим межгосударственным и национальным стандартам
- Сырье, вспомогательные материалы и тара должны использоваться рационально, с минимизацией отходов и потерь
- В задании в качестве сырья должно использоваться как минимум два вида водных биоресурсов
- Оценка соответствия готового продукта проводится по органолептическим показателям (внешний вид, вид на срезе, консистенция, цвет, вкус, аромат) и физическим показателям (температура, масса).

Организатор конкурса предоставляет подробную информацию о поставщике в инфраструктурном листе, размещенном в сети Интернет.

Конкурсное задание состоит из следующих модулей:

Модуль А. Производство охлажденной и мороженой продукции

- Время выполнения модуля 4 часа;
- Организатор должен предоставить сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;
- Начало выполнения Модуля А в день С1;
- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие

которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;

- Модуль А должен быть закончен в день С1;
- Модуль А должен включать приготовление охлажденной или мороженой продукции, соответствующей указанным требованиям;
- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Модуль В. Производствосоленой, маринованной продукции и пресервов

- Время выполнения модуля 3 часа;
- Организатор должен предоставить предварительно подготовленное (размороженное до соответствующих параметров) сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;
- Начало выполнения Модуля В в день С1;
- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;
- Модуль В должен быть закончен в день С1;
- Модуль В должен включать изготовление продукта, соответствующего указанным требованиям;
- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Модуль С. Производство консервов

- Время выполнения модуля 4 часа;
- Организатор должен предоставить предварительно подготовленное (размороженное до соответствующих параметров) сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;
- Начало выполнения Модуля С в день С3;

- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;

- Модуль С должен быть закончен в день С3;
- Модуль С должен включать изготовление продукта, соответствующего указанным требованиям;

- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Модуль D. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции

- Время выполнения модуля 4 часа;
- Организатор должен предоставить предварительно подготовленное (размороженное до соответствующих параметров) сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;

- Начало выполнения Модуля D в день С2;
- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;

- Модуль D должен быть закончен в день С2;
- Модуль D должен включать изготовление продукта, соответствующего указанным требованиям;

- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Модуль E. Производство продукции холодного и горячего копчения

- Время выполнения модуля 3 часа;
- Организатор должен предоставить предварительно подготовленное (размороженное до соответствующих параметров) сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;

- Начало выполнения Модуля Е в день С2;
- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;
- Модуль Е должен быть закончен в день С2;
- Модуль Е должен включать изготовление продукта, соответствующего указанным требованиям;
- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Модуль F. Обработка северной рыбы

- Время выполнения модуля 3 часа;
- Организатор должен предоставить предварительно подготовленное (размороженное до соответствующих параметров) сырье, материалы и оборудование для выполнения модуля;
- Начало выполнения Модуля F в день С3;
- Организатор предоставляет участникам инструкции по ТБ, технологическую инструкцию, технические условия или ГОСТ, на соответствие которым оценивается качество готовой продукции, а также другие необходимые материалы;
- Модуль F должен быть закончен в день С3;
- Модуль F должен включать изготовление продукта, соответствующего указанным требованиям;
- Наименования изготавливаемой продукции из водных биоресурсов должны быть опубликованы за 5 месяцев до конкурса.

Требования к конкурсной площадке:

Конкурсная площадка должна быть обеспечена следующими ресурсами:

-подводом силового кабеля с напряжением 380В и напряжением 220В;

- подвод трубопровода с холодной водой согласно плану застройки конкурсной площадки;
- организация точечной системы вентиляции над тепловым оборудованием;
- организация системы канализации;
- оборудование с динамическими нагрузками должно быть закреплено на фундаменте.

Конкурсная площадка застраивается согласно инфраструктурному листу с учётом норм и требований техники безопасности к помещениям. На конкурсной площадке в обязательном порядке отводится дополнительное закрытое место для хранения вещей конкурсантов (комната конкурсантов), экспертов (комната экспертов). Примерная схема конкурсной площадки приводится в п. 8.4.

Компоновка рабочего места участника:

Рабочие места участников – это, рабочее место оператора конкретного оборудования, в процессе выполнения задания по модулю. Схема компоновки рабочего места не приводится.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>), и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итогового согласованного конкурсного задания, в рамках коммуникации на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. 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:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- 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.

Вышеобозначенные 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/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итогового согласованного конкурсного задания, в рамках коммуникации на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом, так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов/или другой

ресурс, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме 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 экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1

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.

Сырье и материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит выполнить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу сырья и 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>) и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Также на форуме и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, должно происходить информирование обо всех важных событиях в рамках 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

Перед началом выполнения конкурсного задания участники должны подготовить рабочее место, а также инвентарь и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

Наименование	Требования безопасности
--------------	-------------------------

инструмента/ оборудования	
Весы напольные	- проверить устойчивость оборудования, убедиться в том, что оно расположено на поверхности пола строго горизонтально, при необходимости произвести регулировку - произвести осмотр платформы весов, проверить чистоту платформы, отсутствие посторонних предметов - проверить подходы к весам - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания - проверить отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования
Весы настольные	- проверить прочность и устойчивость основания установки, разместить весы на твердой, ровной поверхности, избегая касания стен и других предметов - проверить установлена ли батарея, установить батарею, соблюдая полярность или подключение к электрической сети - убедиться в исправном состоянии, изучить диапазон взвешивания и выбрать единицу измерения - установить чашу на весы (если необходимо) - не допускать попадания воды и других жидкостей внутрь прибора
Вакуум-упаковочная машина	- проверить заземление аппарата; - убедиться в устойчивости крепления аппарата на подставке или столе, устройство должно находиться в горизонтальном положении; - проверить подключение устройства к электропитанию; - проверить на отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки; - проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - проверить наличие кожуха на блоке вывода информации - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования; - проверить комплектность и целостность деталей применяемого оборудования.
Холодильный шкаф	- убедиться в исправном состоянии; - проверить температуру, необходимую для хранения охлажденных сырья и продуктов;

	- количество загружаемого сырья не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - запрещается разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, самовольно передвигать холодильный шкаф.
Морозильный шкаф	- убедиться в исправном состоянии; - проверить температуру, необходимую для хранения замороженных сырья и продуктов; - количество загружаемого сырья не должно превышать норму, на которую рассчитана морозильная камера; - запрещается разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, самовольно передвигать морозильный шкаф.
Формовочный аппарат	- произвести внешний осмотр формовочного аппарата - убедиться в целостности изоляции проводов от электродвигателя - проверить комплектность и целостность деталей; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации.
Автоматическая термодымовая камера	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить наличие и исправность рам; - проверить рабочее состояние контрольно-измерительных приборов; - ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30°C; - проверить уровень наполнения воронки дымогенератора древесными опилками.
Фаршемешалка	- проверить исправность оборудования, пусковой аппаратуры; - провести внешний осмотр заземления, убедиться в надежности их присоединения к оборудованию и корпусам электродвигателей; - проверить работу лопастей фаршемешалки попеременным включением кнопок "направо", "налево"; - проверить исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытой крышке фаршемешалки; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования.

Машина закаточная (жестяная банка)	- проверить надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; - перед пуском открыть люк для осмотра закаточной головки, проверить состояние роликов и их крепление; - пустить на холостой ход клинчер и закатку.
Оборудование для стерилизации (мини автоклав)	- проверить комплектность стерилизатора; - проверить наличие и исправность контрольно-измерительных приборов; - на корпусе автоклава должно быть уплотняющее кольцо, чтобы крышка плотно прилегала и герметически закрывала автоклав; - проверить уровень воды по водоуказательной колонке; - проверить, что водяные и канализационные вентили плотно закрываются; - предохранительный клапан отрегулирован на максимально допустимое давление и находится в исправном состоянии; - на шкале манометра имеется красная черта, указывающая предельно допустимое давление; - провести внешний осмотр заземления, убедиться в надежности их присоединения к оборудованию.
Пароконвектомат	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению и канализации; - не производить чистку и устранение неисправностей при включенном пароконвектомате; - санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате.
Мясорубка электрическая	- перед подключением мясорубки в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - обязательно отключать мясорубку после окончания рабочего цикла и для санитарной обработки; - подключение и выключение оборудования проводить только сухими руками; - не допускать нахождения шнура вблизи нагревательных прибором, а также перегибов и перекручиваний, соприкосновения с острыми предметами.
Чешуйчатый льдогенератор	- перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - проверить наличие заземления, подключение к

	водоснабжению; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Аппарат шоковой заморозки	- перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - проверить правильность установки оборудования (строго горизонтально); - проверять плотность закрытия двери аппарата; - не допускать использование аппарата при наличии «шубы» - инея более 3 мм; - запрещено размещать горячие продукты и продукты без упаковки.
Шкуроеъемная машина	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования; - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - чистку и регулировку зазора валков шкуроеъемной машины допускается производить при полностью остановленной машине, отключенной от источника электропитания; - самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Чешуеъемная машина	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Рыборазделочная машина	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после

	обесточивания оборудования. - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Порционирующая машина	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования. - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Оборудование для нанизки рыбы на носители	- шомпола для нанизывания рыбы должны иметь гладкую поверхность; - санитарную обработку проводить только после удаления шомпола из кассеты.
Сепаратор для рыбы (получение фарша)	- проверить, чтобы все необходимые части оборудования, инструменты и т.д. были правильно смонтированы на машине, а не просто свободно установлены или не закреплены; - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; - тележка для фарша (при наличии) должна быть вдвинута в захват до упора, а запорный рычаг должен встать на место. - все переключатели установить в нулевое положение; - проверить исправность блокировок, исключающих возможность работы при открытой крышке; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования.
Солеконцентра-тор	- проверить наличие заземления, подключение к водоснабжению;

	- перед подключением аппарата в сеть проверить совпадает ли напряжение электросети с номинальным напряжением оборудования; - произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - проверить чистоту и правильность крепления фильтра; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Дозатор соли и специй	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить на отсутствие посторонних предметов внутри применяемого оборудования; - проверить свободу вращения основного ролика.
Ленточный транспортер	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить наличие защитных кожухов и их крепление; - запрещается поправлять руками предметы. Находящиеся на движущемся транспортере; - санитарную обработку проводить только после обесточивания оборудования.
Тележка платформенная	- произвести внешний осмотр оборудования; - проверить исправность работы системы тормоза тележки.

При выполнении конкурсных заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Весы напольные	При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. При работе не нажимайте сильно на клавиши.
Весы настольные	При эксплуатации весов не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. Не пользуйтесь для протирки индикатора растворителями и другими летучими веществами. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

Вакуум-упаковочная машина	После окончания предварительных работ, машина готова к эксплуатации. Прижать вакуумную крышку, замкнуть пусковой переключатель и машина запустится автоматически следующим образом: вакуумный насос начнет работать и всасывать воздух из вакуумной камеры, после создания вакуума насос отключается и начинается нагрев для осуществления термосварки. После сварки происходит охлаждение, по окончании охлаждения в камеру подается автоматически воздух и крышка открывается. Цикл завершился.
Холодильный шкаф	Эксплуатация холодильного оборудования: - загрузку холодильной камеры осуществлять при достижения в ней температуры, необходимой для хранения сырья и продуктов; - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; - при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить; Не допускается: - складировать возле холодильного агрегата продукты, тару и другие посторонние предметы; - самовольно передвигать холодильный агрегат.
Морозильный шкаф	Эксплуатация холодильного оборудования: - загрузку холодильной камеры осуществлять при достижения в ней температуры, необходимой для хранения сырья и продуктов; - количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера; - двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже; - при обнаружении утечки хладагента холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить; Не допускается: - складировать возле холодильного агрегата продукты, тару и другие посторонние предметы; - самовольно передвигать холодильный агрегат.

Формовочный аппарат	При эксплуатации формовочного аппарата убедитесь, что кнопка «пуск» активна (закрыты все крышки устройства). Заполняйте приемный бункер не более, чем на 2/3 объема. С помощью регулирующего устройства установите вес и размер изделия согласно заданию. После выключения устройства дождитесь полной остановки вращающихся частей. Запрещается загружать компоненты в бункер больше нормы, указанную в инструкции по эксплуатации.
Автоматическая термодымовая камера	При работе следует: - пуск оборудования производить сухими руками в полном соответствии с инструкцией по эксплуатации; - следить за чистотой пола в термокамерах, за исправностью напольных решеток, не допускать образования сколов и загрязнений; - следить за герметичностью дымопроводов; - не оставлять работающее оборудование без присмотра и не допускать посторонних на свое рабочее место; - следить за показаниями контрольно - измерительных приборов; - учитывать угрозу получения ожогов при контакте с элементами камеры или дверьми, во время работы с данными блоками необходимо надевать теплоизолированные защитные перчатки. Дымогенераторы: - при ручной загрузке дымогенераторов остерегаться ожогов, стоять сбоку от аппарата, загрузку опилок производить специальными приспособлениями (совком, лопатой); - опилки на сгорание подавать постепенно, во избежание спрессовывания пользоваться ворошителем; - наполнить воронку дымогенератора на ½ высоты древесной щепой, включить ворошитель на 1-2 минуты, чтобы щепа попала в камеру горения, открыть кран подачи холодной воды к водяной завесе, поджечь опилки в камере горения - по мере накопления золы в зольном отсеке освобождать его, сыпать золу только в специальные ёмкости, заливая водой во избежание загорания. Термокамеры: - использовать только исправные рамы и палки; - после загрузки рам в камеры закрыть дверь с

	помощью затвора; - не оставлять рамы в проходах; - загрузку, выгрузку и перемещение рам производить в рукавицах; - не производить разгрузку камер без предварительного ее проветривания; - перед выгрузкой перекрыть паровой вентиль и повесить на нем плакат «Не включать. Работают люди!»; - во избежание ожогов не касаться дверей камеры. Во время работы запрещается: - производить на работающем оборудовании чистку, смазку, регулирование и устранение неполадок в работе; - направлять струю воды на электроприборы; - брать мокрыми руками электрические кабели, розетки и клеммные коробки. Перед загрузкой камеры, после окончания технологического процесса, необходимо убедиться, что все электрические узлы выключены, вентилятор не работает. - ручная загрузка, разгрузка и очистка коптильных камер, а также их ремонт должны производиться после полного удаления из них дыма и снижения температуры внутри камер до 30°C.
Фаршемешалка	Избегайте контакта с движущимися деталями. Для предотвращения травм при его использовании не допускайте открытия защитных крышек и кожухов. - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - проверить надежность крепления защитного кожуха; - не открывать защитный кожух до полной остановки оборудования.
Машина закаточная (жестяная банка)	При работе следует: - убедиться в отсутствии людей в пределах рабочей зоны, чтобы оградить от опасности, как себя, так и других людей; - включение оборудования производить только сухими руками; - установочные пальцы неточно устанавливают банку на нижний патрон, при подъеме под верхний патрон она, ударяясь о ролики, мнется, мнется и последующая

	банка, — необходимо немедленно остановить машину, открыть люк и вытащить мятые банки; - не оставлять клинчер и решетку без присмотра, при уходе по каким-либо причинам машину следует остановить. Во время работы запрещается: - производить какие-либо ремонтные или регулировочные работы без остановки машины; - вытаскивать на ходу мятые крышки из машины, так как толкатель может тяжело поранить руку, рука может попасть между мятой банкой и шнеком.
Оборудование для стерилизации (мини автоклав)	При работе следует: - автоклав загружают, крышку герметически закрывают; - следить за показаниями манометра и мановакуумметра и если стрелка заходит за красную черту, необходимо отключить стерилизатор; - по окончании работы протереть внутреннюю поверхность, оставить крышку приоткрытой; - вести постоянное наблюдение за давлением воздуха в ресивере, в первичной и вторичной цепях терморегулятора, не допуская больших колебаний; - держать под постоянным контролем температуру в автоклаве путем сравнения показаний термограммы и контрольного термометра; - процесс стерилизации с охлаждением считается за конченным, если температура отходящей воды будет не выше 40°C, только после этого можно открыть крышку автоклава, но предварительно необходимо проверить плотность закрытия парового вентиля, а канализационный вентиль открыть полностью; - отвертывать барашки при открывании крышки автоклава следует осторожно; - при опускании груженой корзины в автоклав можно направлять ее, поддерживая рукой за центр, но не за нижний борт; - если тельфер не работает, рабочий крюк должен быть поднят на достаточную высоту, чтобы не мешал работать. Во время работы запрещается: - оставлять стерилизатор без присмотра в рабочем состоянии; - эксплуатировать стерилизатор без присмотра в

	рабочем состоянии; - эксплуатировать стерилизатор при неисправном или неотрегулированном предохранительном клапане; - эксплуатировать стерилизатор при неисправных манометрах; - открывать крышку при наличии давления в автоклаве; - доливать воду в стерилизатор при наличии давления в стерилизаторе; - эксплуатировать стерилизатор без заземления.
Пароконвектомат	При открытии дверцы соблюдать осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу, выпустите пар или горячий воздух из камеры, после откройте дверцу полностью. Следует помнить, что температура стекла дверцы может достигать более 80 град С. Соблюдайте осторожность. Во избежание разбития стекла выемку гатроемкостей производить при зафиксированной дверце.
Мясорубка электрическая	Не касайтесь вращающихся частей прибора! Дождитесь пока вращение полностью прекратиться. Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Используйте для этого толкатель, входящий в комплект. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.
Чешуйчатый льдогенератор	Включать льдогенератор только при обеспечении бесперебойной подачи воды. Следить за наполнением бункера для льда, не допускать его переполнения.
Аппарат шоковой заморозки	Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха. По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного отрывания двери. Цикл шокового охлаждения/замораживания — с момента начала цикла и до его окончания не отрывать дверь. Не кладите продукты друг на друга. Используйте емкости из нержавеющей стали.
Шкуроемная машина	В процессе эксплуатации: - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины;

	- запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - чистку и регулировку зазора валков шкуроеъемной машины допускается производить при полностью остановленной машине, отключенной от источника электропитания; - самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Чешуеъемная машина	В процессе эксплуатации: по одной рыбу укладывают головой вперед на подающий желоб, рыба подается в барабан, после снятия чешуи рыба подается из машины через отверстие для выхода готовой продукции. при постоянной подаче воды рыба остается влажной, а снятая чешуя смывается в поддон, расположенный под чешуеъемным механизмом.
Рыборазделочная машина	В процессе эксплуатации: - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Порционирующая машина	В процессе эксплуатации: - запрещается поправлять руками уложенную рыбу вблизи режущих органов машины; - запрещается вынимать рыбу из-под ножей во время работы машины; - запрещается самостоятельно производить регулировку машины и заточку ножевых дисков.
Сепаратор для рыбы (получение фарша)	В процессе эксплуатации: - снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; - надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент; - тележка для фарша (при наличии) должна быть вдвинута в захват до упора, а запорный рычаг должен встать на место.

Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом

WorldSkills Russia. Несоблюдение участником норм и правил ТБ и ОТ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или перманентному отстранению аналогично апелляции.

Участник обязан незамедлительно сообщить об обстоятельствах, мешающих безопасному проведению работ при выполнении конкурсного задания, а также об ухудшении состояния своего здоровья главному Эксперту. Возможные нарушения правил ТБ и ОТ при выполнении конкурсного задания, за которые следуют штрафные санкции:

- 1 Не содержал свое рабочее место в чистоте и порядке
- 2 Не убрал все лишнее из-под ног
- 3 Не использовал жаропрочные перчатки при работе с горячими поверхностями
- 4 Облокачивался на оборудование во время его работы
- 5 Не отключил местную вентиляцию по окончании работы
- 6 Не отключил источник питания при окончании цикл работ перед санитарной обработкой оборудования
- 7 Оставил включенное оборудование без присмотра
- 8 Не использование участником одного из элементов индивидуальной защиты при нахождении на площадке
- 9 Доставал упавшие детали, предметы из опасных зон, не выключив оборудование
- 10 Перемещался по площадке вне зоны выполнения задания.

Первое нарушение: сделать предупреждение участнику и зафиксировать нарушение в протоколе;

Второе нарушение: сделать предупреждение участнику и зафиксировать нарушение в протоколе;

Третье нарушение: зафиксировать нарушение в протоколе и снять соответствующий балл за нарушение правил техники безопасности и гигиены.

Для обеспечения безопасности, Эксперты ведут наблюдение, находясь за пределами рабочей площадки участников. Эксперт не может входить на рабочую площадку, кроме тех случаев, когда участник просит о помощи, или тех случаев, когда непосредственная безопасность участника находится под угрозой.

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, и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. 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)

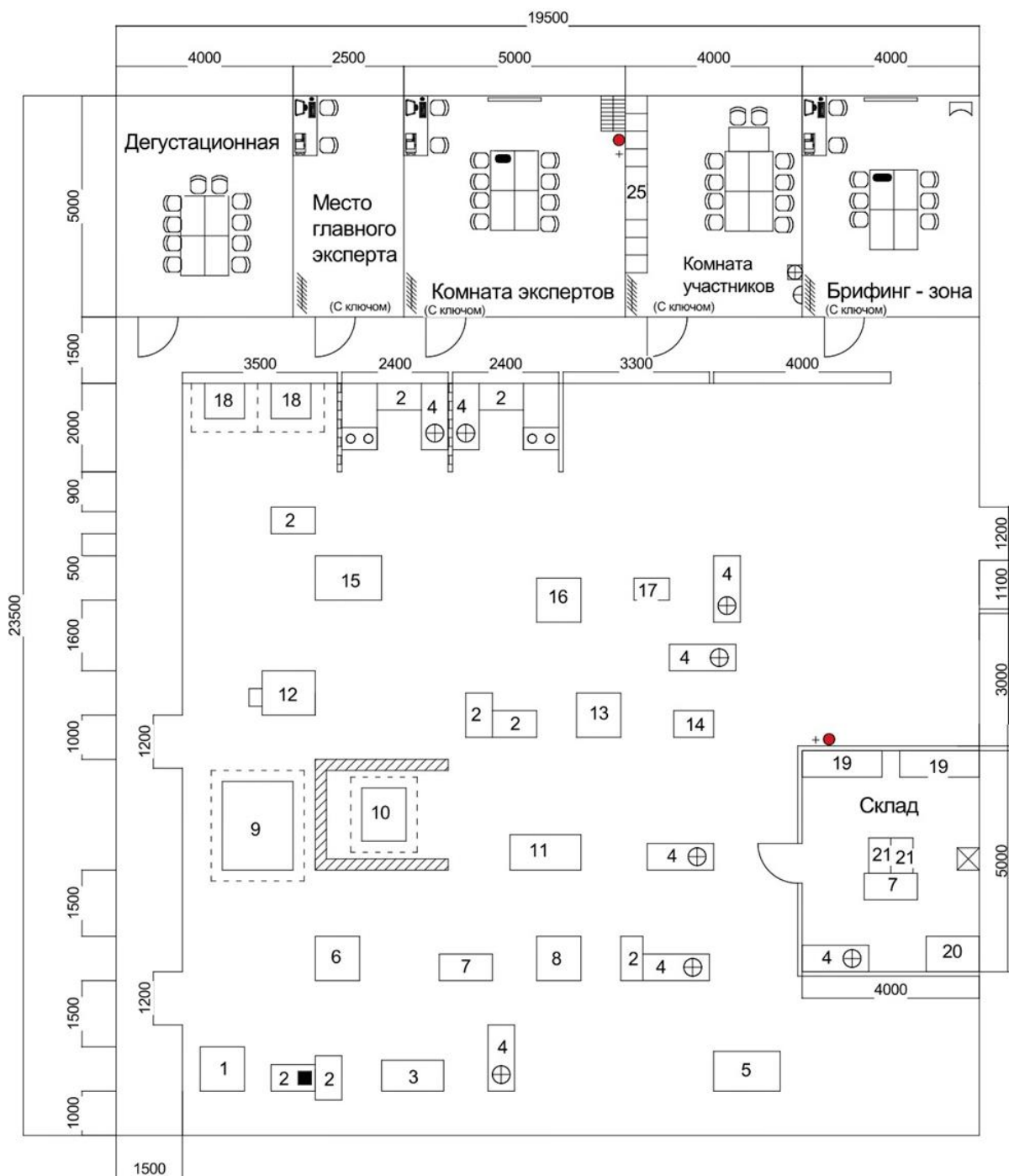
«Тулбокс» - неопределенный, рекомендуется иметь собственные средства защиты (одежда, обувь и др.) т.к. они могут быть подобраны согласно особенностям роста и веса участников.

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Запрещенные на площадке инструменты и оборудование указаны в инфраструктурном листе в соответствующем разделе

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки:



Условные обозначения



Стена 2500 мм

	Стена 1000 мм
	Смотровое стекло
	Стеновая панель шириной 100 мм
	Стеновая панель шириной 250 мм
	Аптечка
	Огнетушитель
	Акустическая система
	Вакуум-упаковочная машина (с газом)
	Вешалка
	Дозатор соли и специй
	Запираемый шкафчик
	Компьютер (ноутбук)
	Кулер для воды
	Льдогенератор
	МФУ
	Раковина
	Стол
	Стул
	Экран для проектора
	Проектор

Экспликация оборудования на площадке

№	Габариты (Д x Ш, мм)	Наименование оборудования
1	1000*1000	Аппарат шоковой заморозки
2	1000*600	Стол
3	2000*800	Шкуротъемная машина
4	1500*600	Ванна моечная с рабочей поверхностью
5	1500*900	Чешуотъемная машина
6	1000*1000	Шкаф холодильный
7	1200*600	Стол
8	1000*1000	Солеконцентратор
9	2000*1600	Оборудование для стерилизации
10	1200*1000	Коптильная камера
11	1600*800	Оборудование для нарезки рыбы на носители
12	1200*1000	Машина закаточная
13	1000*1000	Порционирующая машина
14	900*600	Рыбразделочная машина
15	1500*1000	Формовочный аппарат
16	1000*1000	Фаршемешалка
17	800*500	Сепаратор для рыбы (получение фарша)
18	900*800	Пароконвектомат
Склад		
19	1800*600	Ларь морозильный
20	1200*800	Шкаф холодильный
21	800*500	Стеллаж металлический
Комната конкурсантов		
22	4000*500	Шкаф для рабочей одежды