**ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

***ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ***

***ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.***

**компетенции**

**«ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**для основной возрастной категории**

**16-22 года**

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1.](#_heading=h.30j0zll) Форма участия в конкурсе: 2

[2.](#_heading=h.1fob9te) Общее время на выполнение задания: 2

[3.](#_heading=h.3znysh7) Задание для конкурса 2

[4.](#_heading=h.2et92p0) Модули задания и необходимое время 2

[5.](#_heading=h.3dy6vkm) Критерии оценки. 5

[6.](#_heading=h.1t3h5sf) Приложения к заданию. 6



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания:** 8 ч.
3. **Задание для конкурса**

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

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

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

Окончательные аспекты критериев оценки уточняются членами жюри. Оценивается содержание модуля и поэтапный процесс выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, он может быть отстранен от конкурса.

Время выполнения конкурсного задания в зависимости от конкурсных условий могут быть изменены членами жюри.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Каждый участник обязан выполнить задания всех модулей.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** |  |  |  |
| **B** | Модуль 2: Производство масла | С1 15.00-18.00 | 3 часов |
|  |  | С2 8.30-11.30 | 5 часа |
| **C** | Модуль 3: Производство сыра. | С2 8.30-16.30 | 8 часов |
| D |  |  |  |

**Модуль 2: Производство масла.**

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

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

**Модуль 3: Производство сыра.**

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

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

1. **Критерии оценки.**

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **B** | Охрана труда на рабочем месте  Расчет основного и вспомогательного сырья, функционально необходимых ингредиентов  Организация рабочего места  Составление технологической карты производства  Ведение технологических процессов  Контроль готового продукта  Мойка оборудования | 0 | 19 | 19 |
| **C** | Охрана труда на рабочем месте  Расчет основного и вспомогательного сырья, функционально необходимых ингредиентов  Организация рабочего места  Составление технологической карты производства  Ведение технологических процессов  Контроль готового продукта  Мойка оборудования | 0 | 23 | 23 |
| **Итого** | | 0 | 42 | 42 |

1. **Приложения к заданию.**

В данном разделе приведены необходимые методические материалы.

Приложение №1 (Нормативные документы на молочную продукцию)

Приложение №2 (Паспорта технического оборудования)

Приложение №3 (Технологическая документация на производимую продукцию)